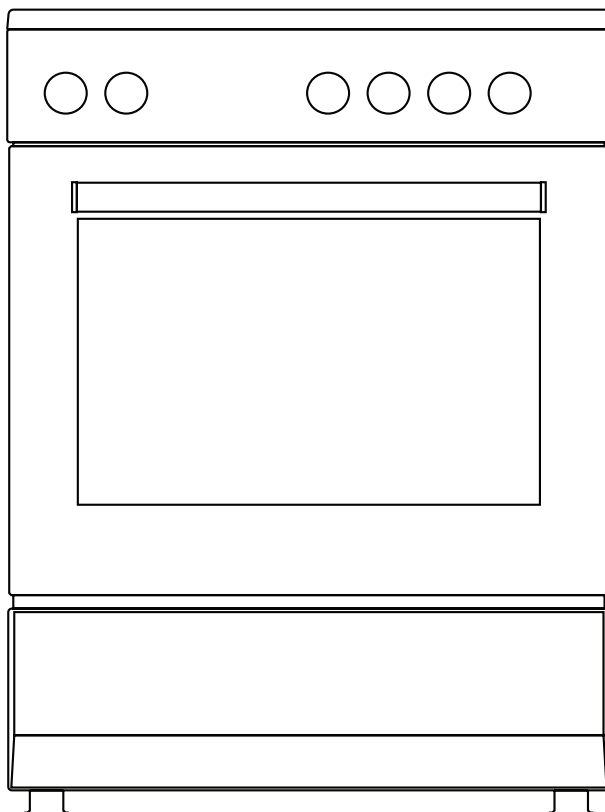


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Forno elettrico e a gas



USER MANUAL **GB**

MANUALE DELL'UTENTE **IT**

Dear user,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	26
Chain lashing illustration.....	28
Control panel.....	28
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Using cooker section.....	31
Program types.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	37
Catalytic walls.....	37
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	38
Using the grill deflector sheet.....	39
Troubleshooting.....	40
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information.....	43

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.



15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.



7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

- 1.** Do not use naked flame, and do not smoke.
- 2.** Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
- 3.** Do not use telephone or mobile phone.
- 4.** Open the doors and windows.
- 5.** Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

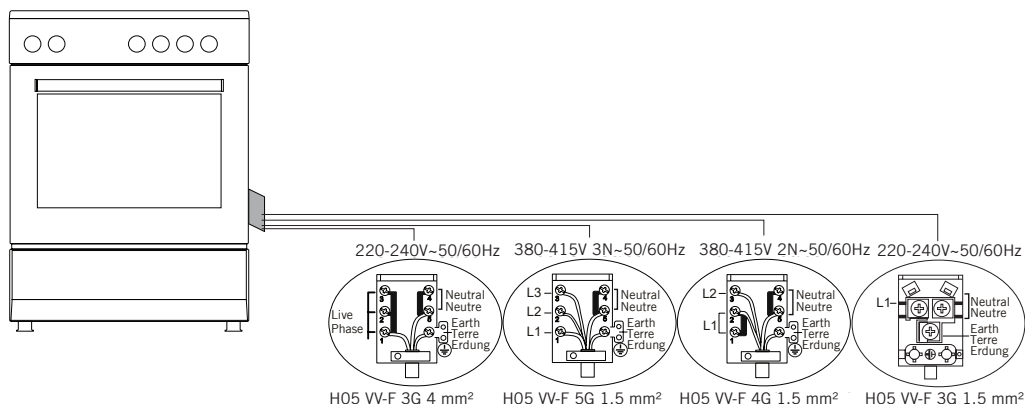
Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Electrical connection scheme



Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

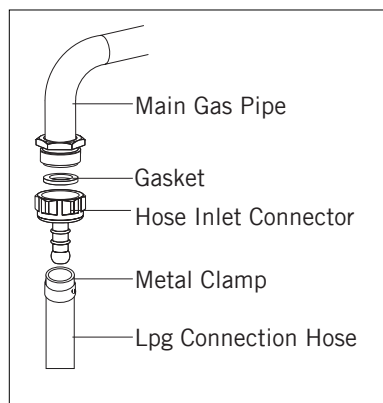
4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Please use flexible hose for gas connection.

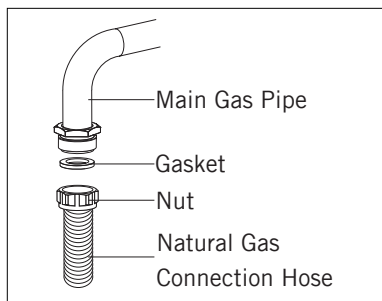
For LPG connection;



For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

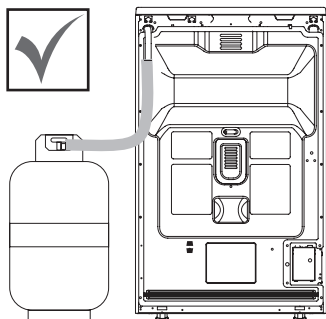


Figure 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

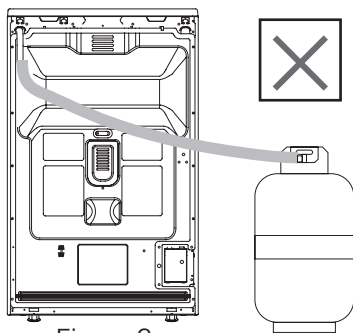


Figure 2

WARNING: Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)



Figure 3

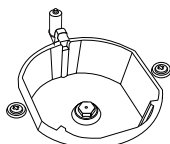


Figure 4

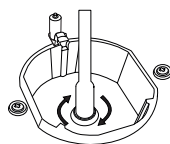


Figure 5

Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.”

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

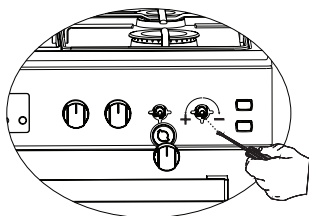


Figure 6

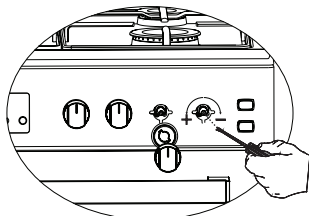


Figure 7

Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

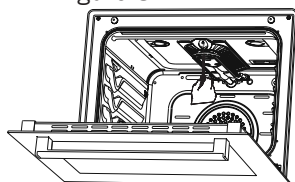


Figure 9

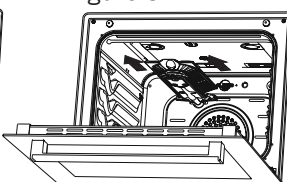
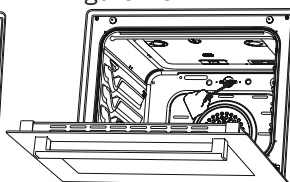


Figure 10



Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

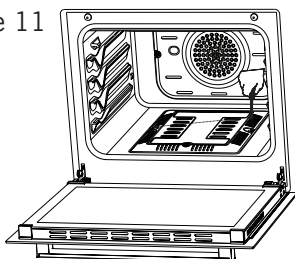


Figure 12

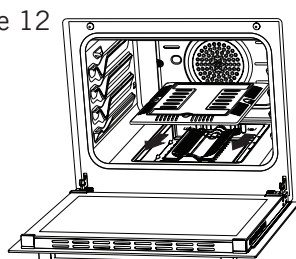


Figure 13

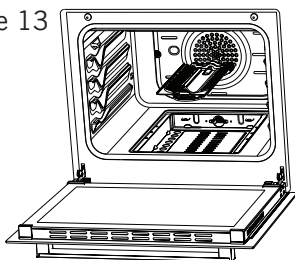
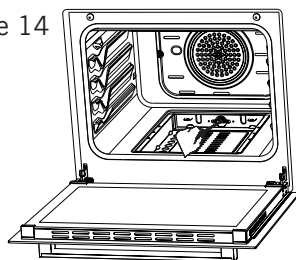
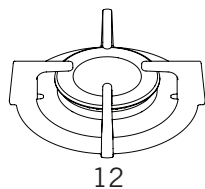


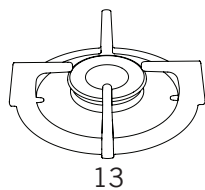
Figure 14



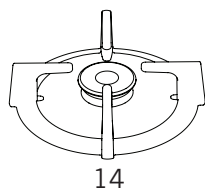
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



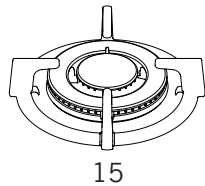
12



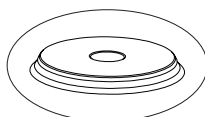
13



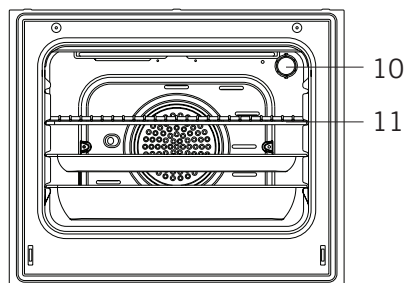
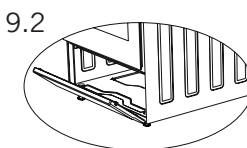
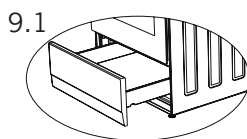
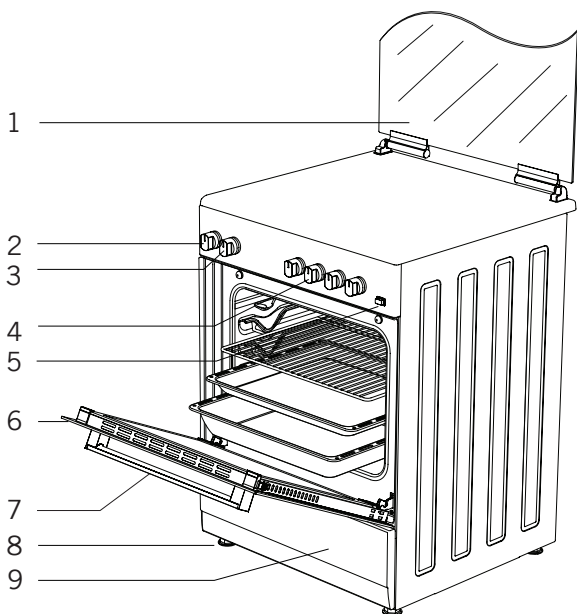
14



15



16



- 1. Glass door
(Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control
Switches
- 5. Push button lighter *

- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
- 9.1 Drawer *
- 9.2 Flap door *
- 10. Lamp

- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner *
- 16. Hot plate *
(Ø145 mm or Ø185 mm)

Accessories



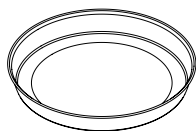
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



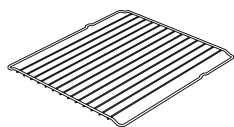
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



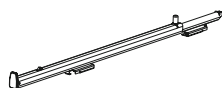
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



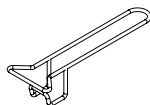
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



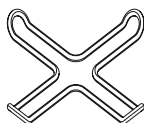
In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.



Coffee pot support unit *

Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

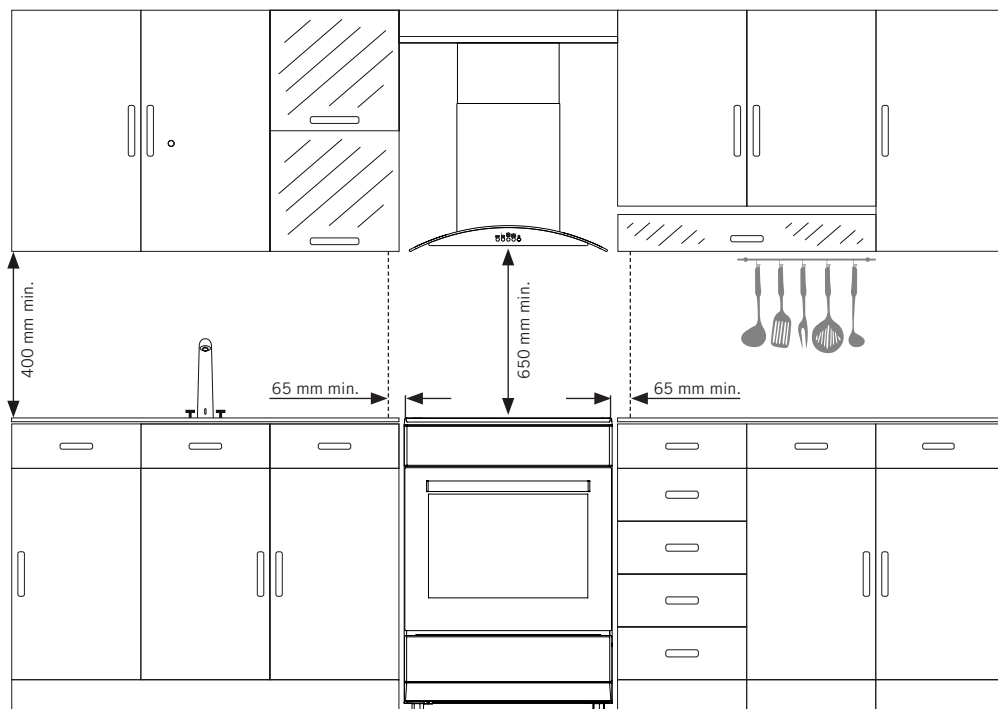
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place For Installation And Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

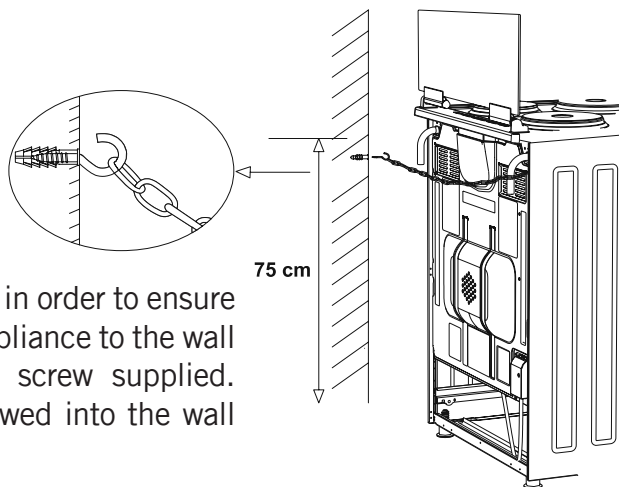


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

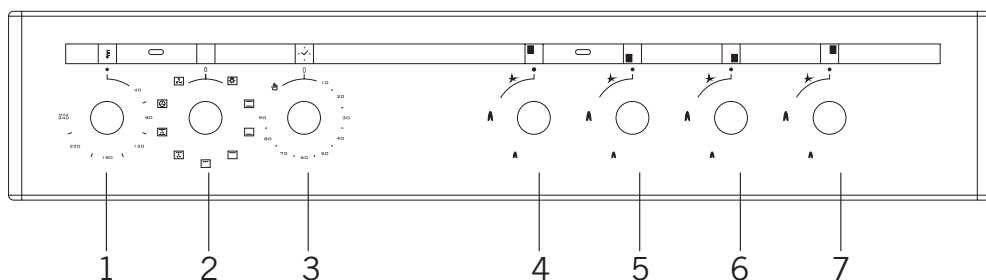
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



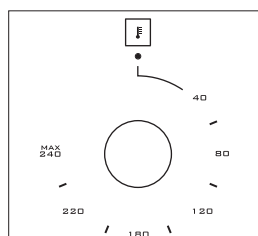
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

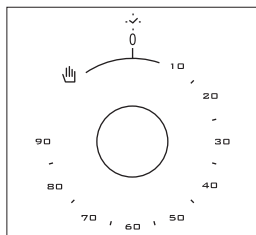


- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right heater |
| 3. Mechanical timer | 7. Rear right heater |
| 4. Rear left heater | |

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

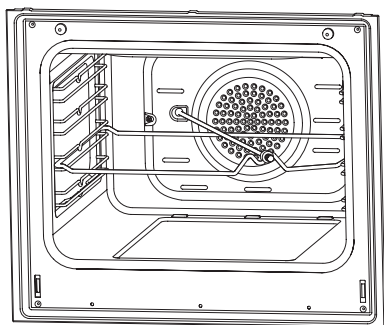
To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *

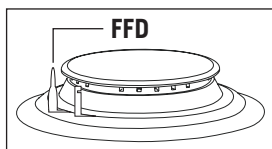


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Figure 15

Using Cooker Section

Using gas burners



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

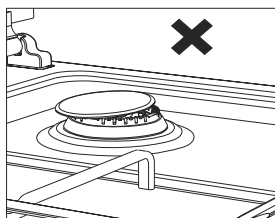


Figure 16

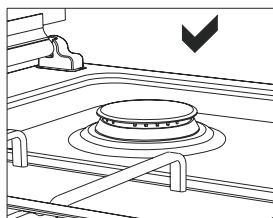


Figure 17

Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

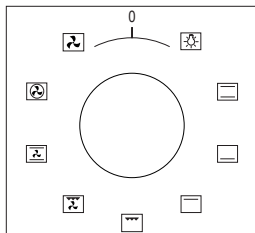
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes

	50*55	50*60	60*60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Big burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK burner	24-28 cm	---	24-26 cm



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

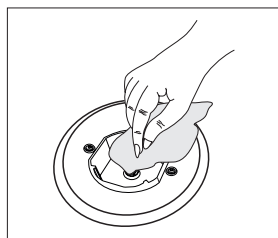


Figure 18

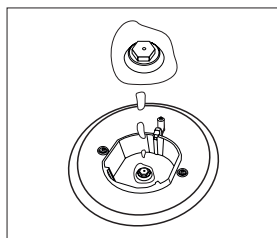


Figure 19

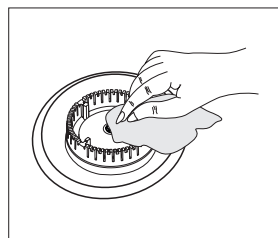


Figure 20

Installation Of The Oven Door

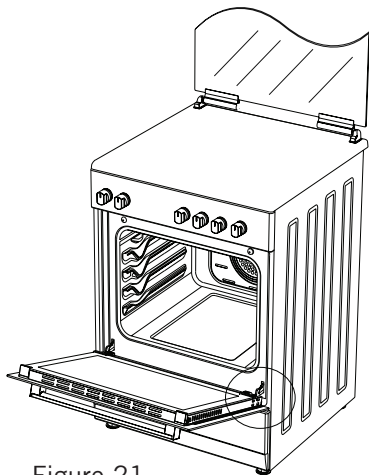


Figure 21

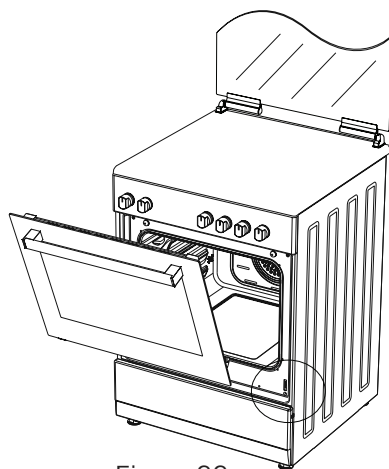


Figure 22

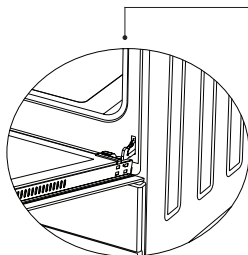


Figure 21.1

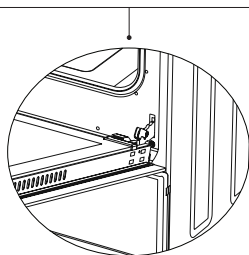


Figure 21.2

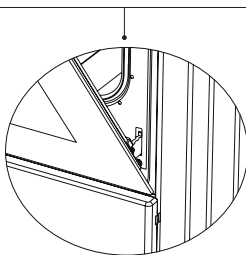


Figure 22.1

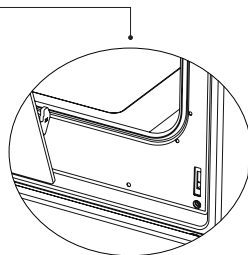


Figure 22.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

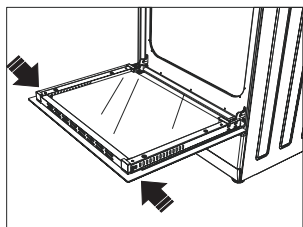


Figure 23

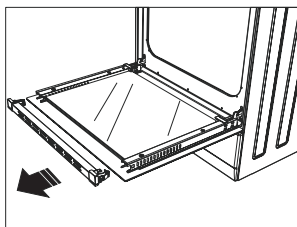


Figure 24

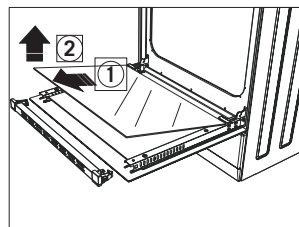


Figure 25

Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

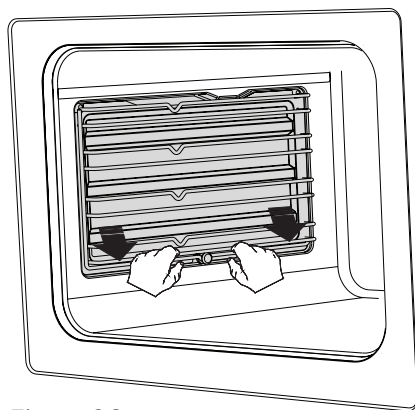
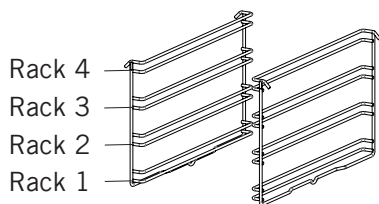


Figure 26

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

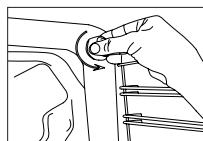
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

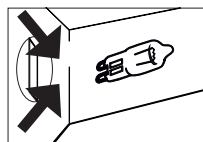


Figure 27

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 28

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

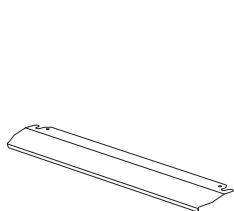


Figure 29

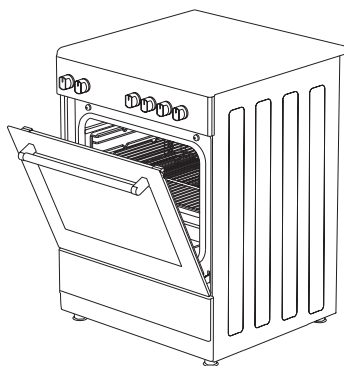


Figure 30

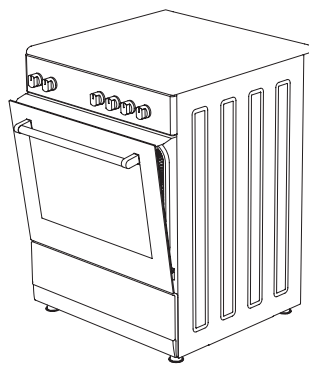


Figure 31

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible cause	What to do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è far sì che questo articolo sia il top della produzione, che prende vita nelle nostre moderne strutture in un ambiente di lavoro attento, nel rispetto del concetto di qualità totale.

Pertanto, consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Nota: Questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in possesso.

Tutti i nostri apparecchi sono esclusivamente ad uso domestico e non ad uso commerciale.

I prodotti recanti il simbolo (*) sono optional.

“QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO SECONDO IL REGOLAMENTO E UTILIZZATO SOLO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO. SI PREGA DI LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O USARE QUESTO DISPOSITIVO”

"Prodotto conforme alle normative WEEE."

Contenuti

Importanti avvertenze.....	46
Collegamenti elettrici.....	58
Collegamento gas.....	59
Introduzione all'apparecchio.....	64
Accessori.....	65
Caratteristiche tecniche del forno.....	66
Installazione del forno.....	69
Illustrazione catena fissaggio.....	71
Pannelli di controllo.....	71
Utilizzo sezione forno.....	72
Utilizzo del grill.....	73
Utilizzo arrostitore pollo.....	73
Utilizzo della sezione fornello.....	74
Tipi di programma.....	76
Tabella di cottura.....	77
Manutenzione e pulizia.....	78
Installazione dello sportello del forno.....	79
Pulizia e manutenzione del vetro dello Sportello del forno.....	80
Pareti catalitiche.....	80
Posizioni ripiano.....	81
Sostituire la lampadina.....	81
Utilizzo foglio deflettore del grill.....	82
Guida alla risoluzione dei problemi.....	83
Regole d'uso.....	85
Consigli per il risparmio energetico.....	85
Smaltimento ecologico.....	86
Informazioni sulla confezione.....	86

IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal “**SERVIZIO AUTORIZZATO**”. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

3. Il forno deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

4. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

5. **ATTENZIONE: Le parti accessibili potrebbero essere calde durante l'utilizzo del grill. Tenere lontano dai bambini.**

6. **ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.**

7. **ATTENZIONE: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.**

8. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)

9. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

10. **ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.**

11. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.

12. Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.

13. Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegner il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

14. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

15. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

16. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

17. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.

18. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico.

19. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

20. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

21. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.

- 22.** Mantenere aperti i canali di ventilazione.
- 23.** L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.
- 24.** Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.
- 25.** Il manico del forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.
- 26.** Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.
- 27.** Quando si mette o toglie il cibo dal forno, ecc. utilizzare guanti da forno resistenti al calore.
- 28.** Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
- 29.** Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- 30.** Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
- 31.** Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.
- 32.** Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.
- 33.** Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.



34. Posizionare la carta da forno insieme con il cibo in un forno pre-riscaldato mettendoli all'interno di una teglia o su un accessorio da forno. (vassoio, griglia metallica ecc.)

35. Non mettere oggetti che i bambini possono raggiungere sull'apparecchio.

36. È importante posizionare correttamente la griglia e la teglia sui ripiani e / o posizionare correttamente il vassoio sul ripiano. Posizionare il grill o la teglia tra le sue scanalature e assicurarsi del suo equilibrio prima di poggiarvi il cibo.

37. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.

38. Non utilizzarlo mai a temperature del forno più elevate della temperatura massima di utilizzo indicata sulla carta da forno. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno.

39. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedersi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.

40. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

41. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.

42. Non posizionare l'apparecchio su una superficie coperta da tappeti. Le parti elettriche si surriscaldano poiché non ci sarà ventilazione dal basso. Ciò causerà il guastarsi dell'apparecchio.

43. Non colpire le superfici in vetro dei fornelli in vetroceramica con un metallo duro, la resistenza può danneggiarsi. Può causare shock elettrico.

44. L'utente non dovrebbe maneggiare il forno da solo.

45. L'utente deve essere accorto nella pulizia dei fornelli a gas, per evitare lesioni personali.

46. Il cibo può fuoriuscire quando i piedi del forno vengono smontati o si rompono, fare attenzione. per evitare lesioni personali.

47. Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno, per evitare il rischio di bruciarsi.

48. La parte superiore del forno può essere chiusa per evitare che le pentole possano rovesciarsi. Fare un passo indietro per evitare che il cibo caldo cada addosso e per evitare il rischio di bruciarsi.

49. Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.



50. L'utente non deve spostare la resistenza durante la pulizia. Può causare shock elettrico.

51. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

52. L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

53. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaino sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

54. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

55. Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

56. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

57. ATTENZIONE: Non utilizzare i bruciatori di forno e grill allo stesso tempo.

58. Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili appropriati per la cucina prima di metterli nel forno.

59. Superficie calda, lasciare raffreddare prima di chiudere il coperchio.

Sicurezza elettrica

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

3. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

4. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

5. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

6. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

7. ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.

8. ATTENZIONE: Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.

9. ATTENZIONE: Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.



10. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

11. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

12. Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti essi potrebbero venire danneggiati.

13. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

14. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato dello stesso livello, al fine di evitare situazioni pericolose.

16. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

17. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

18. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

19. L'apparecchio è dotato di un cavo di **tipo "Y"**.

20. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

Sicurezza gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.

3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.

4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.



5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.

6. Il meccanismo non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.

7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.

8. Questo apparecchio è regolato per gas naturale (GN). Se è necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, rivolgersi al servizio autorizzato per la conversione.

9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas

- 1.** Non usare fiamma viva e non fumare.
- 2.** Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)
- 3.** Non usare il telefono o il cellulare.
- 4.** Aprire porte e finestre.
- 5.** Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
- 6.** Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.
- 7.** Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
- 8.** Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.



Uso previsto

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.
4. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
5. La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostitire, friggere e grigliare i cibi.
6. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

Collegamenti Elettrici

1. Il forno richiede un fusibile da 16 o 32 Ampere in base alla potenza dell'apparecchio. Se necessario, si consiglia l'installazione da parte di un elettricista qualificato.

2. Il forno è regolato in conformità con 220-240 V CA / 380-415 V CA 50/60 Hz di alimentazione elettrica. Se la rete elettrica è diversa da questo valore specificato, contattare il servizio autorizzato.

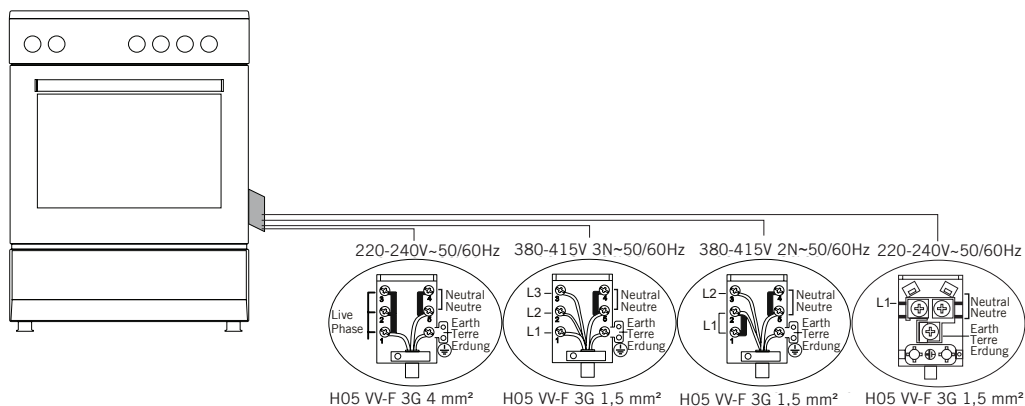
3. Il collegamento elettrico del forno deve essere effettuato solo con prese con sistema di messa a terra installato in conformità alle normative. Se non è presente una presa adeguata con sistema di messa a terra nel luogo in cui verrà posizionato il forno, contattare immediatamente un elettricista qualificato. Il produttore non è mai responsabile dei danni che si presenteranno a causa delle prese collegate all'apparecchio senza sistema di messa a terra. Se le estremità del cavo di collegamento elettrico sono aperte, a seconda del tipo di apparecchio, realizzare un interruttore adeguato installato nella rete di alimentazione, in modo che tutte le estremità possano essere scollegate in caso di collegamento / scollegamento dalla / alla rete.

4. Se il cavo di alimentazione elettrica diventa difettoso, deve essere sostituito dal servizio autorizzato o da elettricisti qualificati per evitare pericoli.

5. Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

6. Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

Schema di connessione elettrica



Collegamento Gas

ATTENZIONE: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

1. Montare il morsetto sul tubo. Spingere uno dei tubi fino a raggiungere la fine del tubo.

2. Per il controllo della tenuta; assicurarsi che i pulsanti nel pannello di controllo siano chiusi, ma che la bombola del gas sia aperta. Applicare alcune bolle di sapone alla connessione. Se c'è una perdita di gas, ci sarà schiuma nella zona insaponata.

3. Il forno deve essere utilizzato in un luogo ben ventilato e deve essere installato su una superficie piana.

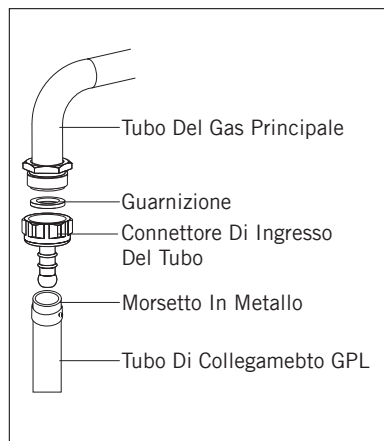
4. Ricontrollare la connessione del gas.

5. Quando si sistema il forno nella sua posizione, assicurarsi che sia al livello del contatore. Portalo al livello del contatore regolando i piedini, se necessario.

6. Non far passare il tubo del gas e il cavo elettrico del forno nelle aree riscaldate, specialmente sul lato posteriore del forno. Non spostare il forno quando collegato al gas. Poiché la forzatura allenterà il tubo, possono verificarsi perdite di gas.

7. Utilizzare un tubo flessibile per il collegamento del gas.

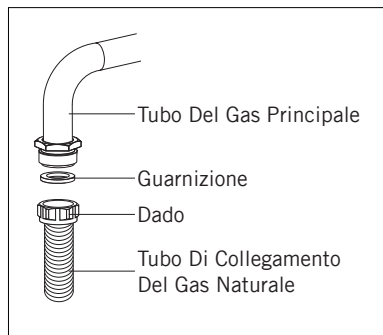
Per la connessione GPL;



Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto un metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso del tubo dietro all'apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento. Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo, quindi fissare con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati nell'immagine di seguito presentata.

NOTA: Il regolatore dovrebbe essere fissato su GPL e dovrebbe avere la funzione 300 mmSS.

Per il collegamento al gas naturale;



AVVERTENZA: Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dato all'estremità del tubo di collegamento del gas naturale. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, ruotare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.

Passaggio per il flessibile del gas

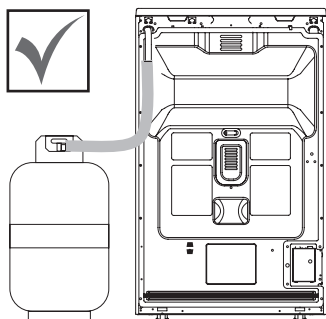


Figura 1

1. Collegare l'apparecchio al rubinetto della tubazione del gas con il percorso più breve possibile in modo da assicurare che non vi siano perdite di gas.

2. Per eseguire un controllo di tenuta ed ermeticità per motivi di sicurezza, assicurarsi che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che il cilindro del gas sia aperto.

AVVERTENZA: Quando si esegue il controllo per eventuali perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o sostanze combustibili simili.

4. Applicare sapone per bolle ai punti di collegamento. In caso di perdite, si creeranno delle bolle.

5. Quando si inserisce l'apparecchio in posizione, assicurarsi che sia allo stesso livello del piano di lavoro. Se necessario, regolare i piedini per rendere l'apparecchio a livello del piano di lavoro.

6. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

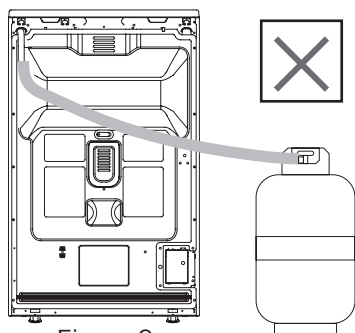


Figura 2

ATTENZIONE: Prima di posizionare l'apparecchio, verificare che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.

Operazione di cambio ugello

1. Si prega di utilizzare cacciaviti con una testa speciale per rimuovere e installare un ugello come. (figura 3)

2. Rimuovere l'ugello (figura 4) dal bruciatore con lo speciale cacciavite per l'ugello e installare un nuovo ugello. (figura 5)



Figura 3

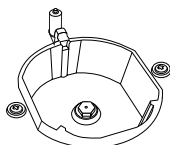


Figura 4

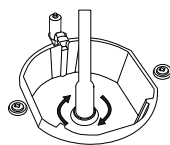


Figura 5

Ventilazione della stanza

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'aria ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario garantire la ventilazione dei fori.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m ³	min. 100 cm ²
Fra 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Più grande di 10 m ³	non serve
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm ²

Impostazione della portata del gas ridotta per i rubinetti del piano cottura

1. Accendere il bruciatore che deve essere regolato e ruotare la manopola nella posizione ridotta.

2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.

3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata. Per il GPL (pannello pro butano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, si dovrebbe girare la vite in senso antiorario una volta.

"La lunghezza normale di una fiamma diritta nella posizione ridotta dovrebbe essere 6-7 mm."

4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola, girare in senso antiorario.

5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia a fuoco acceso che a posizioni ridotte e controllare se la fiamma è accesa o spenta.

A seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.

Per regolare l'accesso del forno per il tipo di gas, effettuare con attenzione la regolazione per ridurre la fiamma, ruotando con un piccolo cacciavite come mostrato di seguito sulla vite al centro dei rubinetti del gas e le modifiche degli ugelli. (figura 6 e 7)

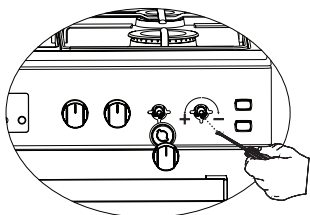


Figura 6

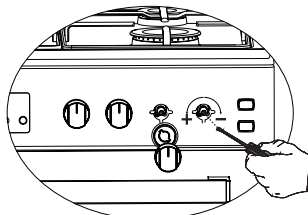


Figura 7

Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore del forno a gas

Rimozione del bruciatore superiore:

Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato nella figura 8. Come mostrato nella figura 9, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé. Come mostrato nella figura 10, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 8

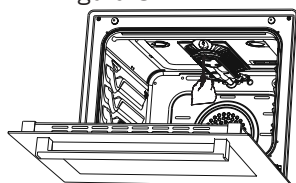


Figura 9

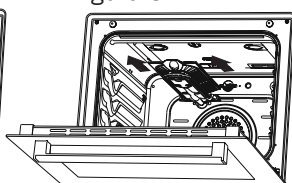
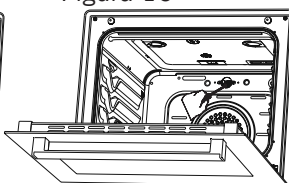


Figura 10



Rimozione del bruciatore inferiore:

Lo sportello del bruciatore inferiore è stato fissato con due viti. Come mostrato nella figura 11, rimuovere con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato nella figura 12. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato nella figura 13. Come mostrato nella figura 14, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 11

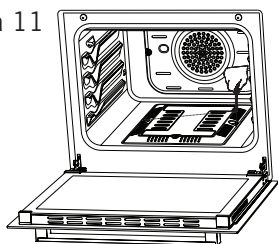


Figura 12

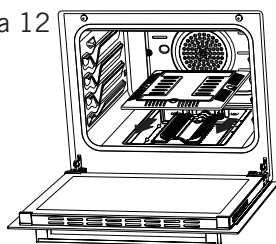


Figura 13

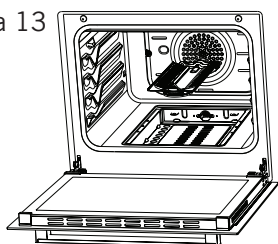
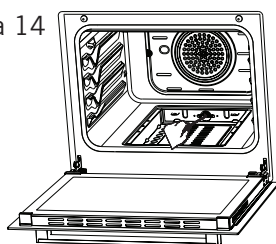
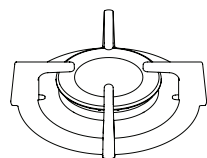


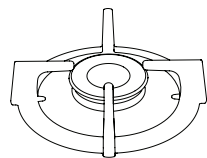
Figura 14



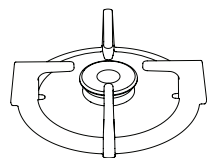
INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO



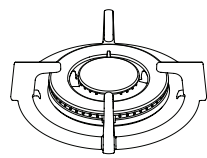
12



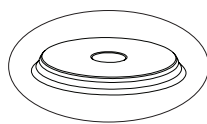
13



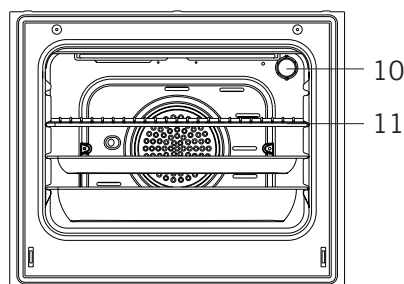
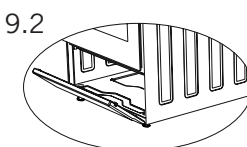
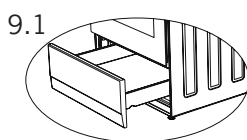
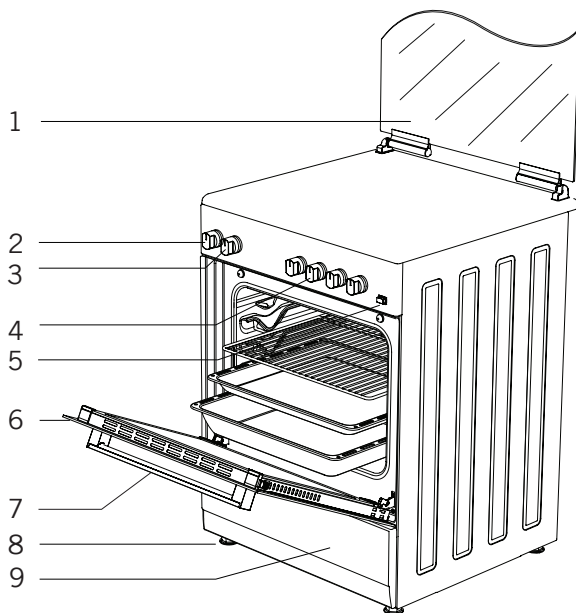
14



15



16

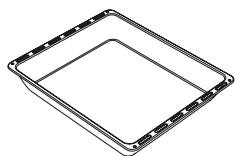


- 1. Sportello in vetro
(Sportello in lamina di metallo)
- 2. Impostazione del termostato
- 3. Impostazione del forno
- 4. Sezione controllo fornello
- Interruttori
- 5. Accenditore a pulsante *

- 6. Sportello
- 7. Maniglia
- 8. Gamba in plastica
- 9. Sportello vano inferiore
- 9.1 Cassetto *
- 9.2 Sportello *
- 10. Lampada

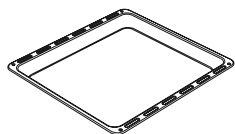
- 11. Grill
- 12. Bruciatore grande
- 13. Bruciatore medio
- 14. Bruciatore ausiliario
- 15. Bruciatore WOK *
- 16. Piano cottura *
(Ø145 mm o Ø185 mm)

Accessori



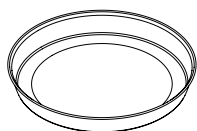
Vassoio profondo *

Si usa per i dolci, le frittiture e lo stufato. Per friggere direttamente sul grill dolci, alimenti congelati e piatti a base di carne, si può utilizzare il vassoio per la raccolta dell'olio.



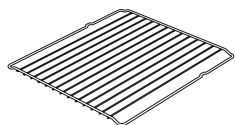
Vassoio / Vassoio vetro *

Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.



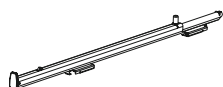
Vassoio rotondo *

Si usa per dolci e alimenti congelati.



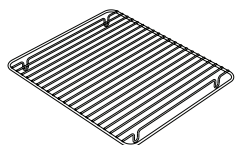
Grill

Si usa per la frittura e/o per mettere sulla rastrelliera desiderata gli alimenti da cuocere al forno, friggere e gli alimenti congelati.



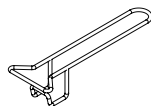
Binari telescopici *

Con l'aiuto dei binari telescopici, vassoi e/o rastrelliere possono essere facilmente posizionati e rimossi.



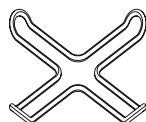
Grill interno al vassoio *

Gli alimenti che possono aderire durante la cottura, come il manzo, sono posti sul grill del vassoio. Così si impedisce il contatto e l'adesione degli alimenti.



Manico della teglia *

Utilizzato per reggere le teglie.



Unità Supporto Caffettiera *

Può essere usato come caffettiera.

Caratteristiche Tecniche Del Forno

Specifiche tecniche	50x55	50x60	60x60
Larghezza esterna	500 mm	500 mm	600 mm
Profondità esterna	565 mm	630 mm	630 mm
Altezza esterna	855 mm	855 mm	855 mm
Potenza lampada	15-25 W		
Elemento riscaldante inferiore	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento riscaldante superiore	800 W	800 W	1000 W
Elemento riscaldante turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento riscaldante grill	1500 W	1500 W	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Piano cottura 145 mm *	1000 W		
Piano cottura 180 mm *	1500 W		
Piano cottura 145 mm *	1500 W		
Piano cottura 180 mm *	2000 W		

ATTENZIONE: Affinché la modifica venga eseguita dal servizio autorizzato, questa tabella deve essere tenuta presente. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erranee.

ATTENZIONE: Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

Fornello specifiche tecniche	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas naturale			Gas naturale		Gas naturale	
Wok Fornello	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flusso di gas	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapido Fornello	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flusso di gas	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Fornello	Iniettore	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flusso di gas	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Fornello	Iniettore	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flusso di gas	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Fornello specifiche tecniche	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Fornello	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapido Fornello	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Fornello	Iniettore	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Fornello	Iniettore	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ATTENZIONE: I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Per esempio; Il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.

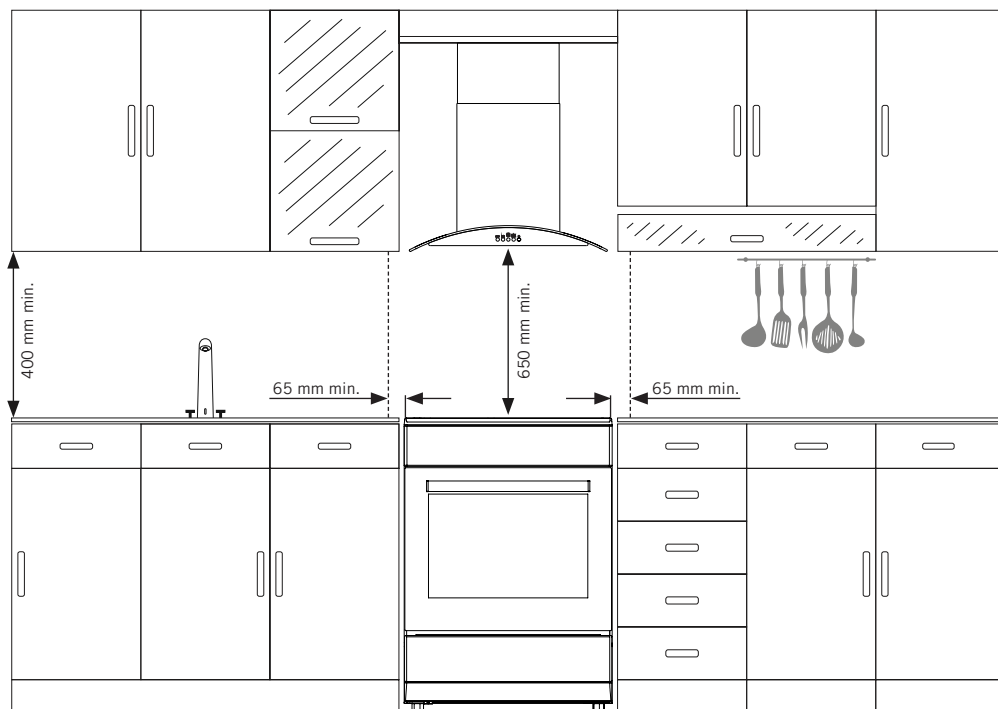
ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

Giusto spazio per l'installazione e avvertenze importanti

I piedini dell'apparecchio non devono essere poggiati su superfici morbide, come tappeti. Il pavimento della cucina deve essere durevole per trasportare il peso dell'unità e di altre stoviglie che possono essere usate sul forno.

L'apparecchio deve essere utilizzato con una distanza minima di 400 mm dalle superfici superiori del piano di cottura e 65 mm dalle superfici laterali all'interno di un mobile da cucina.

L'apparecchio è adatto per l'uso su entrambe le pareti laterali, senza alcun supporto, o senza essere installato in un armadio. Se una cappa o un aspiratore saranno installati sopra la cucina, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza del montaggio. (min. 650 mm)

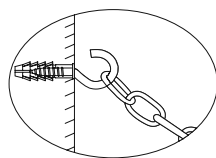


ATTENZIONE: Il mobile della cucina vicino all'apparecchio deve essere resistente al calore.

ATTENZIONE: Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.

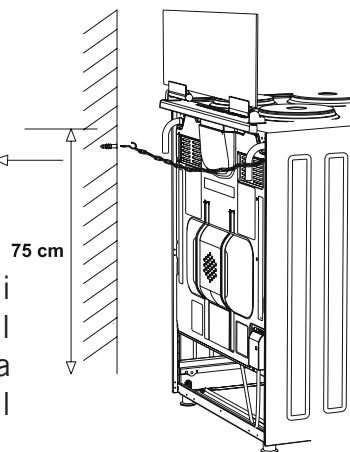
ATTENZIONE: Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

Illustrazione Catena Fissaggio

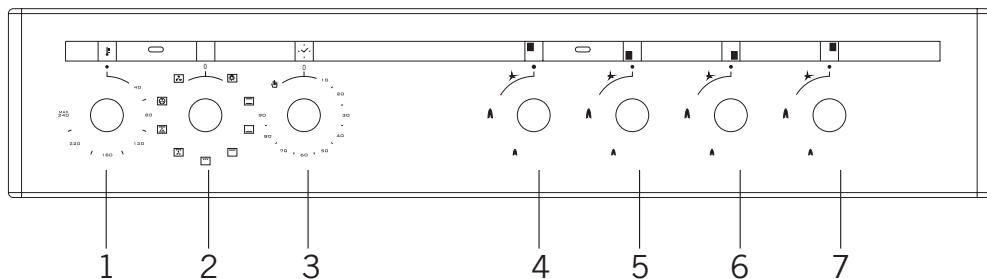


75 cm

Prima dell'utilizzo del dispositivo, al fine di garantirne un utilizzo sicuro, assicurarsi che il prodotto sia fissato alla parete mediante la catena ed il gancio a vite in dotazione. Assicurarsi che il gancio sia avvitato saldamente nella parete.

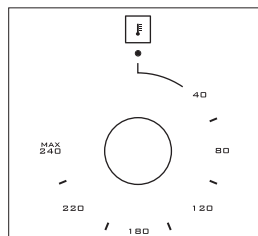


PANNELLI DI CONTROLLO

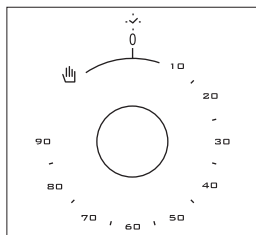


- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Termostato | 5. Bruciatore anteriore sinistro |
| 2. Pulsante selezione funzione | 6. Bruciatore anteriore destro |
| 3. Timer meccanico | 7. Bruciatore posteriore destro |
| 4. Bruciatore posteriore sinistro | |

ATTENZIONE: Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.



Termostato: Utilizzato per determinare la temperatura di cottura del piatto da cuocere nel forno. Dopo aver posizionato il cibo all'interno del forno, ruotare l'interruttore per regolare la temperatura desiderata tra 40 e 240 °C. Per le temperature di cottura di cibi diversi, vedere la tabella di cottura.



Timer meccanico*: Usato per determinare il periodo di cottura in forno. Quando il tempo impostato è scaduto, l'alimentazione ai riscaldatori viene interrotta e viene emesso un segnale acustico di avviso. Il timer meccanico può essere regolato sul periodo desiderato tra 0 e 90 minuti. Per i tempi di cottura, vedere le tabelle di cottura.

UTILIZZO SEZIONE FORNO

Utilizzo Dei Bruciatori Del Forno

1. Se il forno è dotato di bruciatori funzionanti a gas, è necessario utilizzare la manopola appropriata per accendere i bruciatori. Alcuni modelli hanno l'accensione automatica dalla manopola; è facile accendere il bruciatore ruotando la manopola. Inoltre, i bruciatori possono essere accesi premendo il pulsante di accensione o possono essere accesi con un fiammifero.

2. Non azionare continuamente l'iniettore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

Utilizzo Di Elementi Riscaldanti Del Forno

1. Quando il forno viene azionato per la prima volta, si diffonderà un odore causata dall'uso degli elementi riscaldanti. Per eliminarlo, farlo funzionare a 240 °C per 45-60 minuti quando è vuoto.

2. La manopola di controllo del forno deve essere posizionata sul valore desiderato; altrimenti il forno non funziona.

3. Tipi di pasti, tempi di cottura e posizioni del termostato sono indicati nella tabella di cottura. I valori indicati nella tabella di cottura sono valori caratteristici e sono stati ottenuti a seguito delle prove eseguite nel nostro laboratorio. Puoi trovare diverse varianti adatte ai tuoi gusti a seconda della tua cucina e delle tue abitudini.

4. Puoi far ruotare il pollo nel tuo forno con gli accessori.

5. Tempi di cottura: I risultati possono variare in base alla tensione dell'area e al materiale con qualità, quantità e temperature diverse.

6. Durante il periodo di cottura in forno, lo sportello del forno non deve essere aperto frequentemente. In caso contrario, la circolazione del calore potrebbe essere sbilanciata e i risultati potrebbero cambiare.

Utilizzo Del Grill

1. Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccarla.

2. È possibile preriscaldare per 5 minuti mentre si usa la griglia. Se necessario, è possibile capovolgere il cibo.

3. Il cibo deve essere al centro della griglia per fornire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

Per accendere il grill;

1. Posiziona il pulsante funzione sul simbolo del grill.

2. Quindi, impostarlo sulla temperatura del grill desiderata.

Per spegnere il grill;

Impostare il pulsante funzione sulla posizione off.

ATTENZIONE: Tenere la porta del forno chiusa durante la grigliatura.
(grill elettrico)

ATTENZIONE: Tenere la porta del forno aperta durante la grigliatura.
(grill a gas)

Utilizzo Arrostitore Pollo *

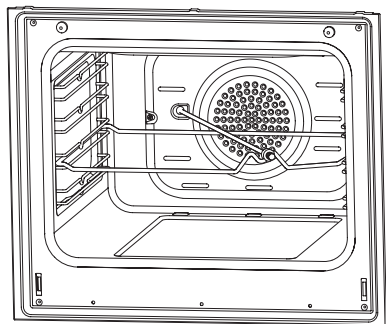
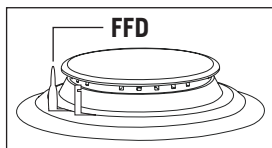


Figura 15

Mettere lo spiedo sulla struttura. Far scorrere la struttura del girarrosto nel forno al livello desiderato. Posizionare una padella per la raccolta degli sgocciolamenti sul fondo per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nella padella per la raccolta dei grassi per una pulizia facile. Non dimenticare di rimuovere la parte in plastica dello spiedo. Dopo la cottura con grill, avvitare il manico in plastica allo spiedo ed estrarre gli alimenti dal forno.

Utilizzo Della Sezione Fornello

Utilizzo dei bruciatori a gas



Dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD); funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.

1. Le valvole che controllano i fornelli a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza. Per accendere il fornello, premere sempre l'interruttore in avanti e portarlo sul simbolo della fiamma, ruotandolo in senso antiorario. Tutti gli accendini devono funzionare e il fornello controllato deve soltanto accendersi. Tenere premuto l'interruttore fino al termine dell'accensione. Premere il pulsante iniettore e ruotare la manopola in senso antiorario.

2. Non azionare continuamente l'iniettore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

3. Nei modelli con sistema di sicurezza del gas, quando la fiamma del fornello si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'emissione di gas. Per azionare i bruciatori con il sistema di sicurezza del gas è necessario premere la manopola e ruotare in senso antiorario. Dopo l'accensione è necessario attendere circa 5-10 secondi per l'attivazione dei sistemi di sicurezza del gas. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

4. ● Chiuso 🔥 Completamente aperto 🔥 Mezzo aperto

5. Prima di utilizzare il piano di cottura, assicurarsi che i cappucci del bruciatore siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei cappucci del bruciatore è mostrato di seguito.

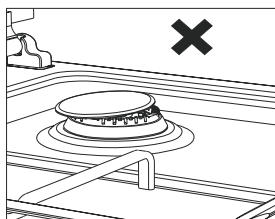


Figura 16

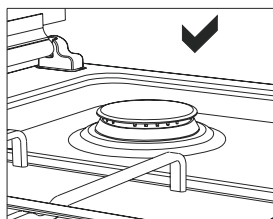


Figura 17

Uso Delle Piastre Elettriche

	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5	Livello 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Le piastre elettriche hanno degli standard di 6 livelli di temperatura. (come descritto qui sopra)

2. Quando si utilizza la prima volta, usare la piastra elettrica in posizione 6 per 5 minuti. Questo renderà l'agente sulla piastra riscaldante sensibile al calore che si indurrà bruciando.

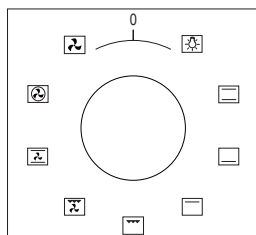
3. Utilizzare pentole a fondo piatto a contatto con il calore il più possibile, in modo da poter utilizzare l'energia in modo più produttivo.

Dimensioni Della Pentola

	50*55	50*60	60*60
Bruciatore piccolo	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Bruciatore normale	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Bruciatore grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Bruciatore WOK	24-28 cm	---	24-26 cm



TIPI DI PROGRAMMA



Pulsante funzione: Utilizzato per determinare i riscaldatori da usare per la cottura del piatto in forno. I tipi di programma per riscaldatore in questo pulsante e le loro funzioni sono descritti di seguito. Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

	Girarrosto		Ventola
	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Riscaldatore turbo e ventola
	Lampada		Elemento riscaldante inferiore - superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola		Grill e ventola
	Elemento riscaldante grill		Grill
	Grill e lampada		Elemento riscaldante superiore
	Timer elettronico		Elemento riscaldante inferiore
	Fiamma		Accendino iniettore

ATTENZIONE: Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

TABELLA DI COTTURA

AVVERTENZA: Il forno deve essere preriscaldato per 10 minuti prima di collocarci del cibo.

Alimenti	Funzione di cottura	Temperatura (°C)	Posizione ripiano	Durata cottura (min.)
Torta	Statica / Statica+Ventola	170-180	2	35-45
Torte di piccole dimensioni	Statica/ Turbo+Ventola	170-180	2	25-30
Piccole Torte	Statica/ Statica+Ventola	180-200	2	35-45
Pasta	Statica	180-190	2	25-30
Biscotti	Statica	170-180	3	20-25
Torta Di Mele	Statica / Turbo+Ventola	180-190	2	50-70
Pan Di Spagna	Statica	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statica+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Statica	180-200	2	25-40
Meringa	Statica	100	2	60
Pollo	Statica+Fan / Turbo+Ventola	180-190	2	45-50
Pollo Grigliato **	Griglia	200-220	4	25-30
Pesce Alla Griglia **	Griglia+Ventola	200-220	4	25-30
Lombata **	Griglia+Ventola	Max.	4	15-20
Polpetta **	Griglia	Max.	4	20-25

* Senza pre-riscaldare. Metà della cottura dovrebbe essere di 200 °C e quindi la seconda metà dovrebbe essere di 150 °C.

** A metà della cottura, il pasto dovrebbe essere girato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Staccare la spinache fornisce l'elettricità al forno dalla presa.
2. Mentre il forno è in funzione o subito poco dopo l'avvio, è già estremamente caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
3. Non pulire mai la parte interna, il pannello, il coperchio, le teglie e tutte le altre parti del forno con strumenti come spazzole dure, retine per la pulizia o coltelli. Non usare materiali abrasivi, che potrebbero graffiare, materiali acidi o detergenti.
4. Dopo aver pulito le parti interne del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
5. Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro.
6. Non pulire il piano cottura con pulitori a vapore.
7. Prima di aprire il coperchio superiore del forno, pulire il liquido fuoriuscito da esso. Inoltre, prima di chiudere il coperchio, assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente raffreddato.
8. Non utilizzare mai agenti infiammabili come acido, diluente e benzina durante la pulizia del forno.
9. Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano lavoro in lavastoviglie.
10. Per pulire il coperchio frontale in vetro del forno; rimuovere le viti di fissaggio che fissano la maniglia con un cacciavite e rimuovere lo sportello del forno. Pulire e risciacquare accuratamente. Dopo l'asciugatura, posizionare correttamente il vetro del forno e reinstallare la maniglia.

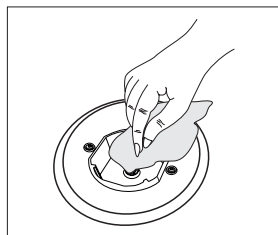


Figura 18

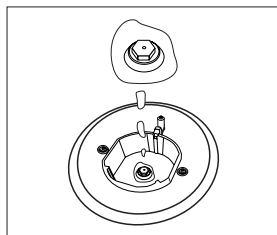


Figura 19

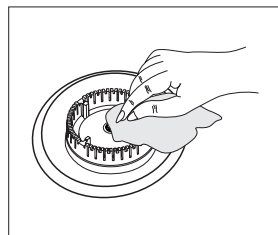


Figura 20

Installazione Dello Sportello Del Forno

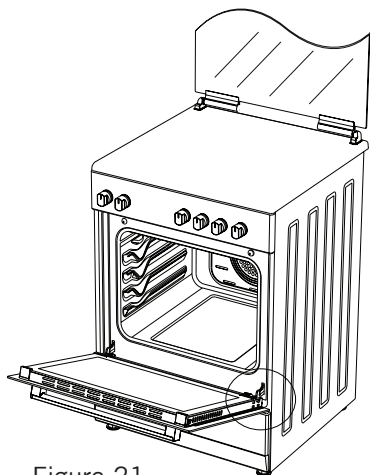


Figura 21

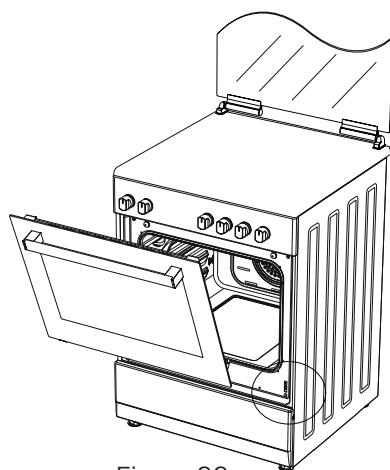


Figura 22

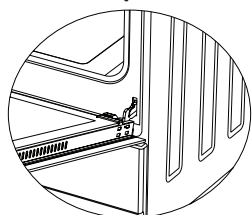


Figura 21.1

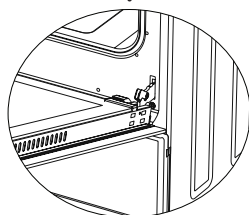


Figura 21.2

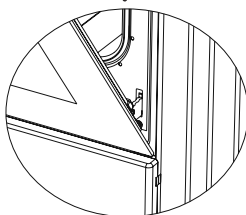


Figura 22.1

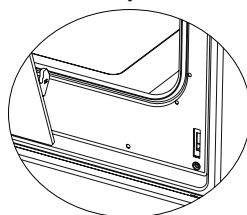


Figura 22.2

Aprire completamente lo sportello del forno tirando verso di sé.

Dopo eseguire la procedura di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'aiuto di un cacciavite come mostrato nella **figura 21.1**.

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **figura 21.2**. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

In seguito chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come mostrato nella **figura 22.1**.

Per rimuovere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando si è vicini alla posizione chiusa, come mostrato nella **figura 22.2**.

Per sostituire lo sportello del forno, eseguire al contrario i passi suddetti.

Pulizia E Manutenzione Del Vetro Dello Sportello Del Forno

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in figura 23 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in figura 24. Rimuovere quindi il vetro interno come mostrato in figura 25. Se necessario, è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Dopo il termine della pulizia e della manutenzione, rimuovere i vetri e il profilo in ordine inverso. Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.

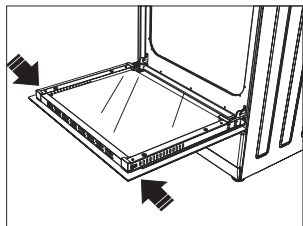


Figura 23

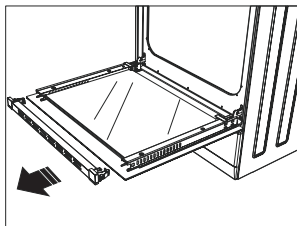


Figura 24

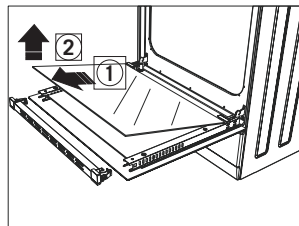


Figura 25

Pareti Catalitiche *

Le pareti catalitiche si trovano sui lati a destra e sinistra del forno, sotto le guide. Le pareti catalitiche eliminano il cattivo odore e consentono di ottenere le prestazioni migliori dal dispositivo. Le pareti catalitiche assorbono anche i residui di olio e puliscono il forno durante il funzionamento.

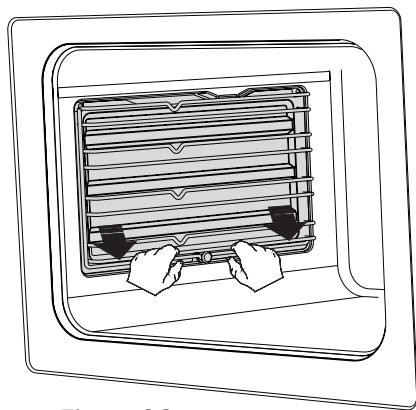
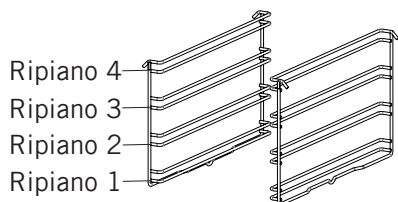


Figura 26

Rimozione delle pareti catalitiche

Per rimuovere le pareti catalitiche le guide devono essere estratte. Quando le guide sono estratte, le pareti catalitiche saranno rilasciate automaticamente. Le pareti catalitiche devono essere cambiate dopo 2-3 anni.

Posizioni Ripiano



È importante posizionare correttamente la griglia metallica nel forno. Evitare che la griglia metallica tocchi la parete posteriore del forno. Le posizioni dei ripiani sono mostrate nella figura seguente. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei ripiani a filo inferiore e superiore.

Installazione e rimozione di ripiani a filo

Per rimuovere i ripiani a filo, premere i clip mostrati con le frecce nella figura, rimuovere prima il lato inferiore e il lato superiore dal luogo di installazione. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

Sostituire La Lampadina

AVVERTENZA: Per evitare le scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione)

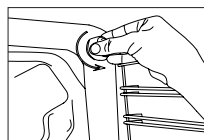
Prima scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica.

Dopo rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche.

Reinstallare la protezione di vetro, inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

Lampada tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

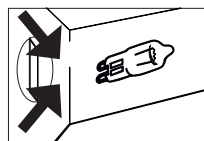


Figura 27

Lampada tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 28

Utilizzo Foglio Deflettore Del Grill *

1. Un pannello di sicurezza è progettato per proteggere il pannello di controllo e i pulsanti, quando il forno è in modalità grill. (figura 29)

2. Utilizzare questo pannello di sicurezza per evitare che il calore danneggi il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità grill.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

3. Posizionare il pannello di sicurezza sotto il pannello di controllo, aprendo il vetro del coperchio anteriore del forno. (figura 30)

4. Poi fissare il pannello di sicurezza tra il forno e il coperchio anteriore chiudendo delicatamente il coperchio. (figura 31)

5. Per la cottura è importante mantenere il coperchio aperto nella distanza specificata, quando si cucina in modalità grill.

6. Il pannello di sicurezza fornisce una situazione di cottura ideale, proteggendo al tempo stesso il pannello di controllo e i pulsanti.

ATTENZIONE: Se la cucina ha l'opzione "**funzionamento grill chiuso**" con termostato, è possibile mantenere la porta del forno chiusa durante il funzionamento; in questo caso il foglio deflettore del grill non sarà necessario.

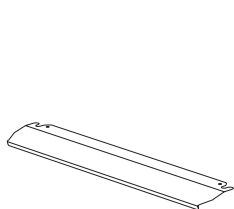


Figura 29

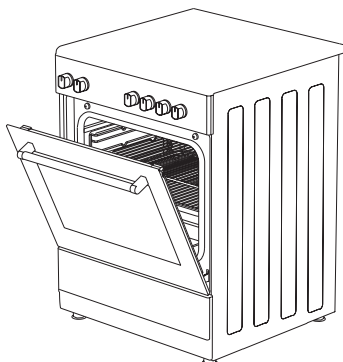


Figura 30

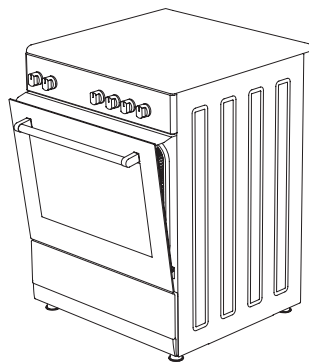


Figura 31

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non funziona.	Alimentazione non disponibile.	Controllare l'alimentazione.
	Alimentazione gas non disponibile.	Controllare che la valvola principale del gas sia aperta.
		Controllare se il tubo del gas è piegato o attorcigliato.
		Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno.
		Controllare se viene utilizzata una valvola del gas adatta.
Il forno si arresta durante la cottura.	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
Si spegne durante la cottura.	Operazione continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
La porta del forno non si apre correttamente.	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
Inietttore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire punte o corpo di accensione di tappi di bruciatori a gas.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.
Scossa elettrica quando si tocca il forno.	Assenza di messa a terra adeguata.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra.	

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Acqua che gocciola.	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.		
Acqua che rimane all'interno del forno.		
Il forno non si scalda.	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico disattivato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
Fumo che esce durante l'uso.	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
Durante il funzionamento del forno fuoriuscita di puzza di bruciato o plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Ad alte temperature, utilizzare idonei accessori di vetro.
Il forno non cuoce bene.	Porta del forno viene aperta di frequente durante la cottura.	Non aprire la porta del forno frequentemente, se il cibo che si sta cuocendo non richiede di essere girato. Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.
La luce interna è debole o non funziona.	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.

REGOLE D'USO

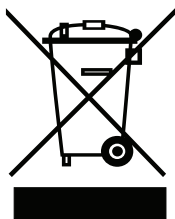
1. Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2. Effettuare il movimento e il trasporto nella confezione originale.
3. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
5. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
6. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
4. Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinarli nello stesso momento posizionando due fornelli sulla griglia.
5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.
6. Spegnerne il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
7. Scongela il cibo surgelato prima di cucinarlo.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati, come applicabile in tutta la UE.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.