

HS67G2PMX/IT

IT *ITALIANO*

Istruzioni per la sicurezza,	3
Guida rapida,	7
Istruzioni per l'installazione,	33

EN *ENGLISH*

Health and Safety guide	18
Quick guide	22
Installation guide	33

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E

OSSERVARE

⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.

⚠ **ATTENZIONE:** L'uso dell'apparecchio di cottura a gas produce calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchio è in uso: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piano di cottura: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione; - non toccare la superficie dell'apparecchio; - Non utilizzare l'apparecchio



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla. Quando si posiziona la griglia all'interno, verificare che il fermo sia rivolto verso l'alto e sul retro della cavità.

Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è an-

cora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non utilizzare: bisticchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta, dissipatori di rete metallica o di altro tipo, due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

in caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ I collegamenti elettrici e del gas devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere esegui-

ti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare solo l'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA:** la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

⚠ Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm²; l'apertura non deve essere soggetta a ostruzioni.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza Tecnica, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non

devono mai essere coperte.

⚠ Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio).

Se la pressione del gas di alimentazione è diversa dal valore consigliato, è necessario installare un regolatore di pressione idoneo sul tubo di mandata in conformità alle norme nazionali vigenti.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.



AVVERTENZA: per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

COLLEGAMENTO DA GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

⚠ Controllare che la pressione del gas dell'impianto sia in linea con i valori riportati nella Tabella 1 ("Specifiche di bruciatori e ugelli").

⚠ **AVVERTENZA:** le condizioni di configurazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

⚠ **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

⚠ **IMPORTANTE:** se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

⚠ **AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

⚠ Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio) Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccor-

do (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato

Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

⚠ **IMPORTANTE:** Nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassetti). Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per verificare la stabilità della fiamma.

⚠ L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

⚠ Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ **IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ L'apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione elettrica staccando la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio e l'apparecchio deve es-

sere collegato a terra in conformità alle norme nazionali di sicurezza elettrica. ⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, una volta inserito nel relativo alloggiamento, all'alimentazione principale. Non tirare il cavo di alimentazione.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dall'icona del riciclo ♻. Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

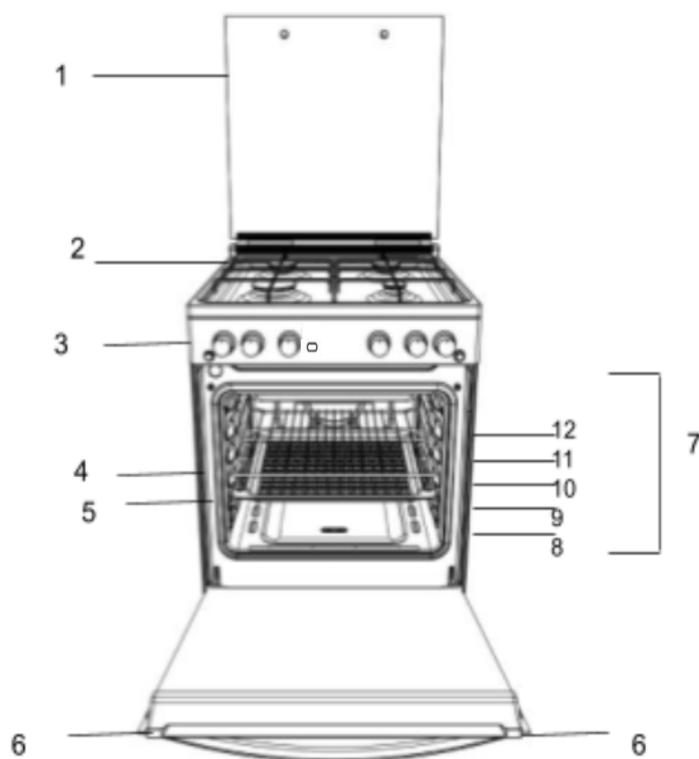
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 15181.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 30-2-1.

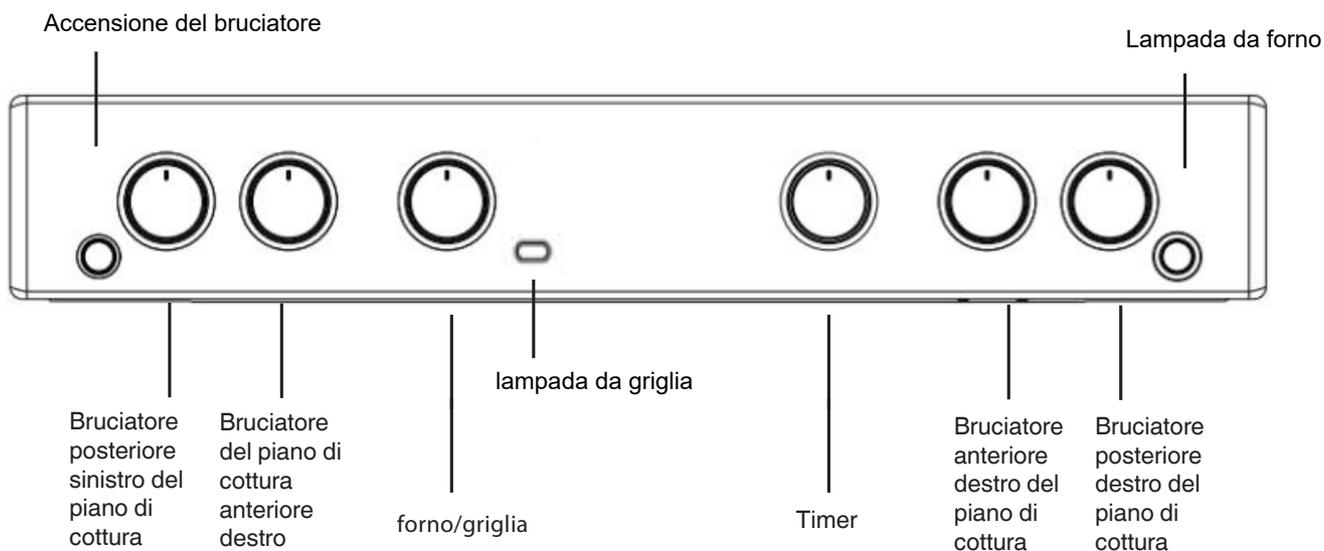


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Coperchio di vetro
2. Bruciatore del piano di cottura
3. Pannello Comandi
4. Griglia metallica
5. Leccarda
6. Porta
7. Binari di guida per rack scorrevoli
8. Posizione 1
9. Posizione 2
10. Posizione 3
11. Posizione 4
12. Posizione 5

PANNELLO COMANDI



INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio. Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato.

L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C). Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

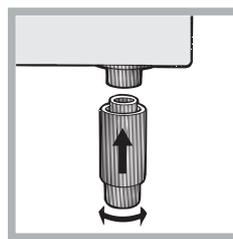
L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

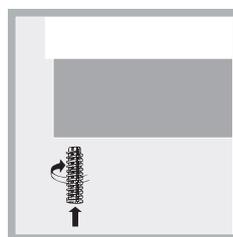
Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

Le pareti laterali adiacenti che sporgono sopra il livello del piano di cottura non devono essere più vicine al fornello di 150 mm o 65 mm e devono essere protette da materiale resistente al calore. Qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere più vicina di 750 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.



Livellamento Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini regolabili* nelle apposite sedi su ogni angolo della base del fornello (vedere figura).



I piedini* forniti con l'apparecchio si inseriscono nelle scanalature sul lato inferiore della base del fornello.

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

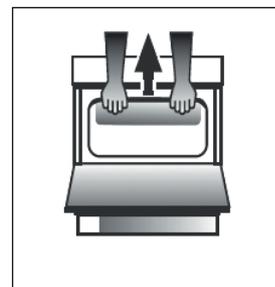


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante.

Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

Collegamento elettrico

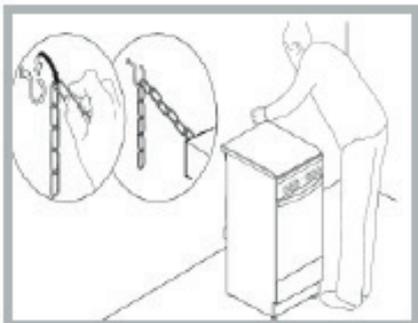
Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

! Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori. In caso di necessità, è possibile utilizzare un cavo più lungo; tuttavia, occorre assicurarsi che il cavo fornito con l'apparecchio venga sostituito con uno di pari caratteristiche, in conformità alle norme e alle leggi vigenti.

AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici dall'unità di consumo al fornello, attraverso la presa bipolare commutata, devono essere di tipo accettabile e di corrente nominale come sopra. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai, in nessun punto, una temperatura superiore di 50°C rispetto alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio. Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio. Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm. Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

Collegamento da gas

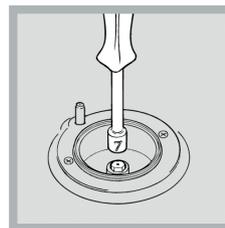
Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas o al gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente prescritta, e solo dopo essersi accertati che sia adattabile al tipo di gas da usare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può essere collegata a sinistra o a destra, a seconda delle necessità; per cambiare il collegamento, invertire la posizione del portagomma con quella del tappo e sostituire la guarnizione (fornita con l'apparecchio). In caso di collegamento al gas liquido, tramite serbatoio, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa in

vigore. L'alimentazione del gas deve essere collegata a sinistra dell'apparecchio. Assicurarsi che il tubo flessibile non passi attraverso la parte posteriore del fornello toccando parti calde.

Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

È possibile adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello predefinito (questo è indicato sull'etichetta di classificazione sul coperchio).

Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

1. Rimuovere le griglie del piano di cottura e far scivolare i bruciatori dalle loro sedi.

2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm (vedere figura) e sostituirli con ugelli

adatti al nuovo tipo di gas (vedere la tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello).

3. Sostituire tutti i componenti seguendo le istruzioni di cui sopra al contrario.

Regolazione dell'impostazione minima dei bruciatori del piano di cottura:

1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.

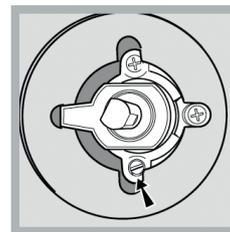
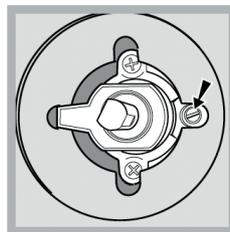
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

! Se l'apparecchio è collegato ad una fornitura di gas liquido, la vite di bypass deve essere impostata su un minimo.

3. Mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa diverse volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceramica o materiale equivalente.

I bruciatori del piano di cottura non richiedono la regolazione dell'aria primaria.



Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati). Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità alle norme vigenti EN 88-1 e EN 88-2 relative ai "regolatori per gas canalizzato".

Sostituzione degli ugelli del bruciatore a triplo anello

1. Rimuovere le griglie e sollevare i bruciatori dal relativo alloggiamento. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedere immagini).
 2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm. Sostituire gli ugelli con modelli configurati per l'uso con il nuovo tipo di gas (vedere Tabella 1). I due ugelli hanno lo stesso diametro del foro.
 3. Sostituire tutti i componenti completando le operazioni sopra descritte in ordine inverso.
- Regolazione dell'aria di regolazione dei bruciatori:



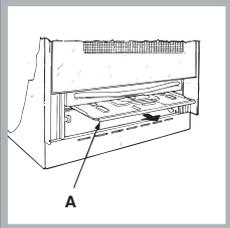
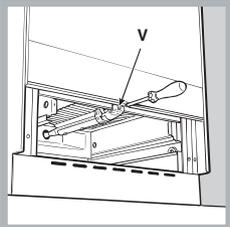
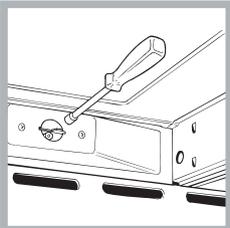
Non necessita di regolazione.

- Impostazione dei bruciatori al minimo:

1. Portare il rubinetto in posizione di fiamma minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare le vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.
3. Dopo aver regolato la fiamma al minimo desiderato, mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa più volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. Rimuovere il comparto del forno.
- 
2. Estrarre il pannello di protezione A (vedere diagramma).
- 
3. Rimuovere il bruciatore del forno dopo aver svitato le viti V (vedere figura). L'intera operazione sarà più semplice se si rimuove lo sportello del forno.
- 
4. Svitare l'ugello utilizzando una speciale chiave a bussola per ugelli (vedere figura) o con una chiave a bussola da 7 mm, e sostituirlo con un nuovo ugello adatto al nuovo tipo di gas (vedere tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello).

Regolazione del minimo per i bruciatori del piano di cottura a gas

1. Accendere il bruciatore (vedere Accensione e utilizzo).
2. Ruotare la manopola sulla posizione di minima potenza (MIN) dopo averla lasciata accesa alla posizione di massima potenza (MAX) per circa 10 minuti.
3. Rimuovere la manopola.
4. Stringere o allentare le viti di regolazione sul lato esterno del perno del termostato (vedere la figura) finché la fiamma appare piccola ma stabile.

! Se l'apparecchio è collegato al gas liquido, la vite di bypass deve essere regolata al minimo.
5. Ruotare velocemente la manopola dalla posizione MAX alla posizione MIN, oppure aprire e chiudere la porta del forno, per verificare che il bruciatore non si spenga.

Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

Bruciatore	Diametro (mm)	Gas liquido						Gas naturale			
		Potenza termica kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h		Potenza termica kW (p.c.s*)		Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h
		Nominale	Portata			***	**	Nominale	Portata		
Forno	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	3.30	1.50	2x99	314
Semirapido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	2.00	0.40	104	190
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	78	95
Alimentazione Pressioni		Nominali (mbar)				28-30	37				20
		Minima (mbar)				20	25				17
		Massima				35	45				25

*con gas secco 15°C 1013 mbar
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Naturale G20 = 37,78 MJ/m³

Gli ugelli per metano sono disponibili su richiesta ma non come accessori

PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO

Utilizzo del piano di cottura

Accensione dei bruciatori

Per ogni manopola del BRUCIATORE è presente un anello completo che mostra la forza della fiamma per il relativo bruciatore.

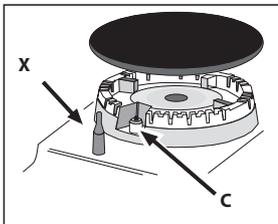
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

1. Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima .

Per i modelli dotati di pulsante di accensione elettronica () , premere il pulsante, quindi ruotare la manopola.

2. Regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola del BRUCIATORE in senso antiorario. Questa può essere l'impostazione minima , l'impostazione massima  o qualsiasi posizione tra le due.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronico* (C), premere il pulsante di accensione, contrassegnato dal simbolo , quindi tenere premuta la manopola BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario, verso l'impostazione della fiamma massima, finché il bruciatore non si accende.



Per spegnere il bruciatore, rilasciare la manopola. Se ciò accade, ripetere l'operazione, tenendo premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro la rottura della fiamma (X)*, tenere premuta la manopola del BRUCIATORE per circa 2-3 secondi per mantenere la fiamma accesa e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola finché non raggiunge la posizione di arresto •.

Regolazione della fiamma secondo i livelli

l'intensità della fiamma del bruciatore può essere regolata con la manopola secondo 10 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 5 posizioni intermedie:



un clic indicherà il passaggio da un livello all'altro quando si ruota la manopola. Il sistema garantisce una regolazione più precisa, permette di replicare l'intensità della fiamma e di identificare facilmente il livello preferito per diverse operazioni di cottura.

Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

Affinché i bruciatori funzionino nel modo più efficiente possibile e per risparmiare la quantità di gas consumata, si raccomanda di utilizzare solo pentole che abbiano un coperchio e un fondo piatto. Dovrebbero anche essere adatte alle dimensioni del bruciatore.

Bruciatore	Diametro delle pentole (cm)
Tripla Corona (TC) / Rapido (R)	24 - 26
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-veloce (S)	16 - 20

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai diagrammi contenuti nelle "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

LIVELLO	METODO DI COTTURA "consigliato per"
1 - 2 - 3	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti, mantenere in caldo piccole porzioni di preparazioni appena cotte
4 - 5	Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore
6 - 7	Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare
8 - 9	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace
10	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o per riscaldare i liquidi (acqua)

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

! La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto. Utilizzare solo la posizione 1 nel forno quando si cucina con lo spiedo da rosticceria.

Accensione del forno

Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima

Per i modelli con pulsante di accensione elettronico (✱), premere il pulsante e ruotare la manopola.

Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e attendere almeno 1 minuto prima di provare a riaccenderlo.

! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza ed è pertanto necessario tenere premuta la manopola comando del FORNO per circa 6 secondi.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Regolazione della temperatura

Per impostare la temperatura di cottura desiderata, ruotare la manopola comando del FORNO in senso antiorario.

Le temperature sono visualizzate sul pannello di controllo e possono variare tra MIN (145°C) e MAX (250°C).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la manterrà costante grazie al suo termostato.

Luce forno

La luce può essere accesa in qualsiasi momento premendo il pulsante LUCE FORNO.

Timer

Per attivare il Timer procedere come segue:

1. Ruotare la manopola del TIMER in senso orario  per quasi un giro completo per impostare il cicalino.

2. Ruotare la manopola del TIMER in senso antiorario  per impostare la durata desiderata.

Grill

Per accendere il grill, premere la manopola comando del FORNO mentre la si gira in senso orario finché non

raggiunge la posizione . Il grill consente di dorare uniformemente la superficie degli alimenti ed è

particolarmente adatto per arrostiti, cotolette e salsicce.

Posizionare la griglia in posizione 4 o 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere il grasso ed evitare la formazione di fumo.

ACCESSORI

GRIGLIA



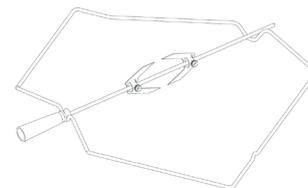
VASSOIO PROFONDO



TEGLIA



KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

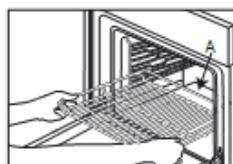


Fig. 1A

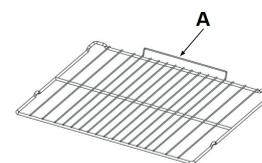


Fig. 1B

2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).



Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / ALIMENTAZIONE LIVELLO	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	15'	160	35 - 60	L-3 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	15'	170	40 - 60	L-3 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	15'	150	30 - 60	L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	15'	160	30 - 40	L-3 
Bigné	STATICO	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pane / Focaccia sottile	STATICO	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pane / Focaccia spessa	STATICO	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	STATICO	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	STATICO	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	STATICO	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	STATICO	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	5'	MAX	15 - 35	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	GRILL	-	MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	MAX	15 - 40	L-3 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-4 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	MAX	20 - 40	L-4 
Patate arrostiti	STATICO	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	STATICO	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 500 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Rispetto e tutela dell'ambiente

- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura previsto e utilizzare il calore che il forno continua a generare.
- Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare perdite di energia della porta
- In caso di contratto elettrico a tariffa oraria, l'opzione "cottura ritardata" consente di risparmiare più facilmente passando a fasce orarie più convenienti.
- Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire la piastra di cottura.

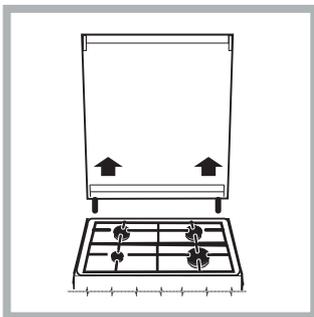
In caso di dimensioni ridotte, si spreca energia preziosa e le pentole che ribollono rilasciano resti incrostati che possono essere difficili da rimuovere.

- Cuocere i cibi in pentole o padelle chiuse con coperchi ben aderenti e utilizzare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore
- Utilizzare pentole e padelle esclusivamente piatte
- Se si cucina qualcosa che richiede tempi lunghi, è consigliabile utilizzare una pentola a pressione, due volte più rapida e con un risparmio di un terzo dell'energia.

Spegnimento dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

Il coperchio *



Se la pentola è dotata di un coperchio in vetro, questo deve essere pulito con acqua tiepida. Non utilizzare prodotti abrasivi.

È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia dell'area dietro il piano di cottura. Aprire completamente il coperchio e tirarlo verso l'alto (vedere figura).

! Non chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

Ispezione delle guarnizioni del forno

Controllare periodicamente le guarnizioni della porta intorno al forno. Se le guarnizioni sono danneggiate, rivolgersi al più vicino Servizio Assistenza Tecnica autorizzato. Si consiglia di non utilizzare il forno fino alla sostituzione delle guarnizioni.

Manutenzione del rubinetto del gas

Con il tempo, i rubinetti possono incepparsi o diventare difficili da ruotare. In questo caso, il rubinetto deve essere sostituito.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.

• Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante (Fig. 1) e abbassarlo (Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggi sulle apposite sedi laterali.

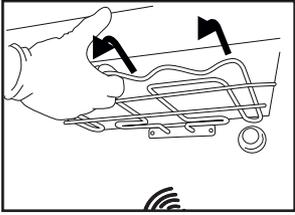


Fig. 1

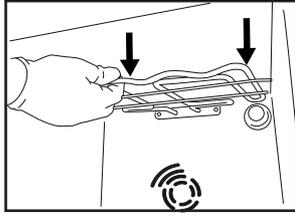
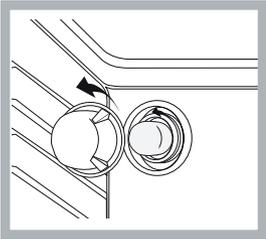


Fig. 2

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

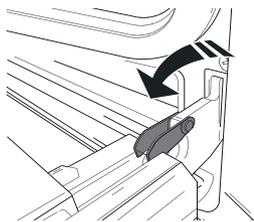
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiarle le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

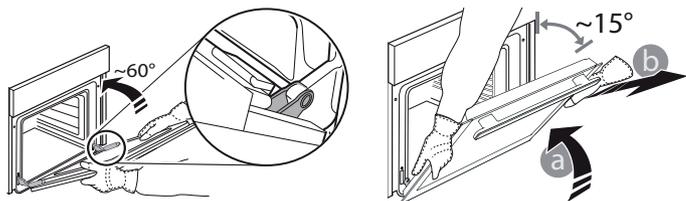
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

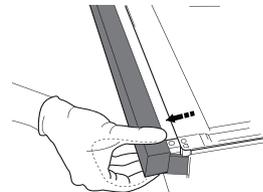
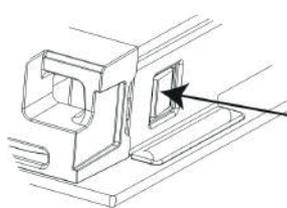
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

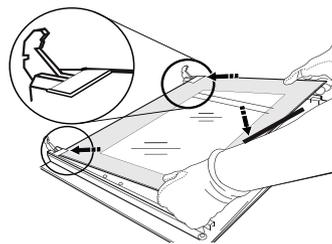
PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...

Possibili cause

Soluzioni

Il forno non funziona.

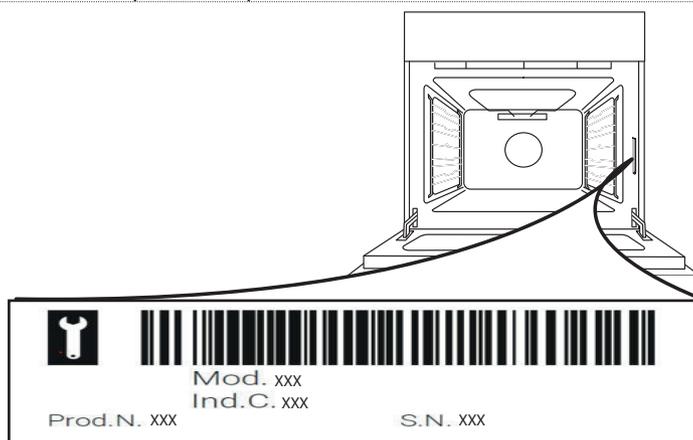
Interruzione di corrente elettrica.
Disconnessione dalla rete principale

Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, please refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION : Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the

hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION : In case of hotplate glass breakage:- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The device shall not be operated for more 15 s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

Connection with rigid pipe (copper or steel).

If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with the current National Regulations.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.



if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain must be installed. Refer to the instructions for installation.

GAS CONNECTION

⚠ **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING** : The configuration conditions of this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It

must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ **IMPORTANT** : When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING** : This operation must be performed by a qualified technician

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)
Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any moving part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT**: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING**: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

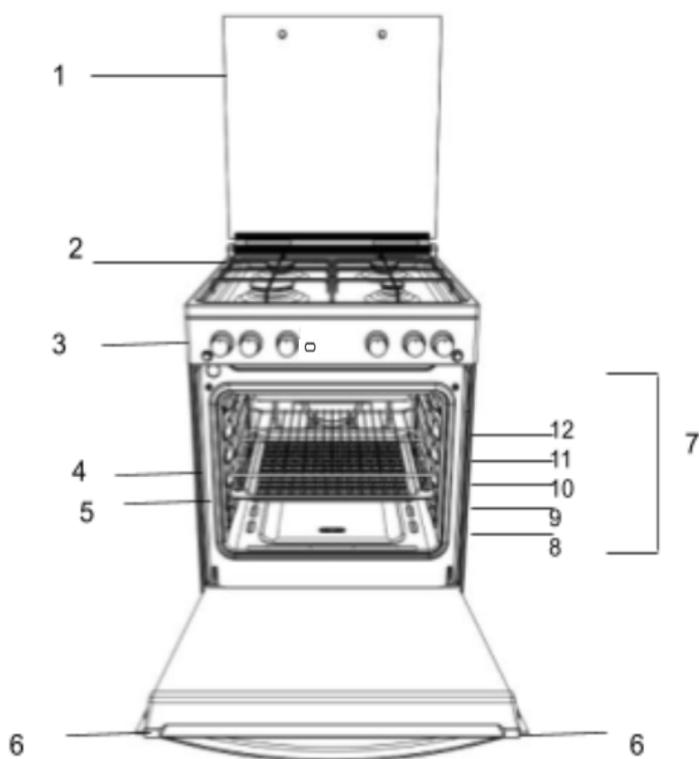
DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 15181.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

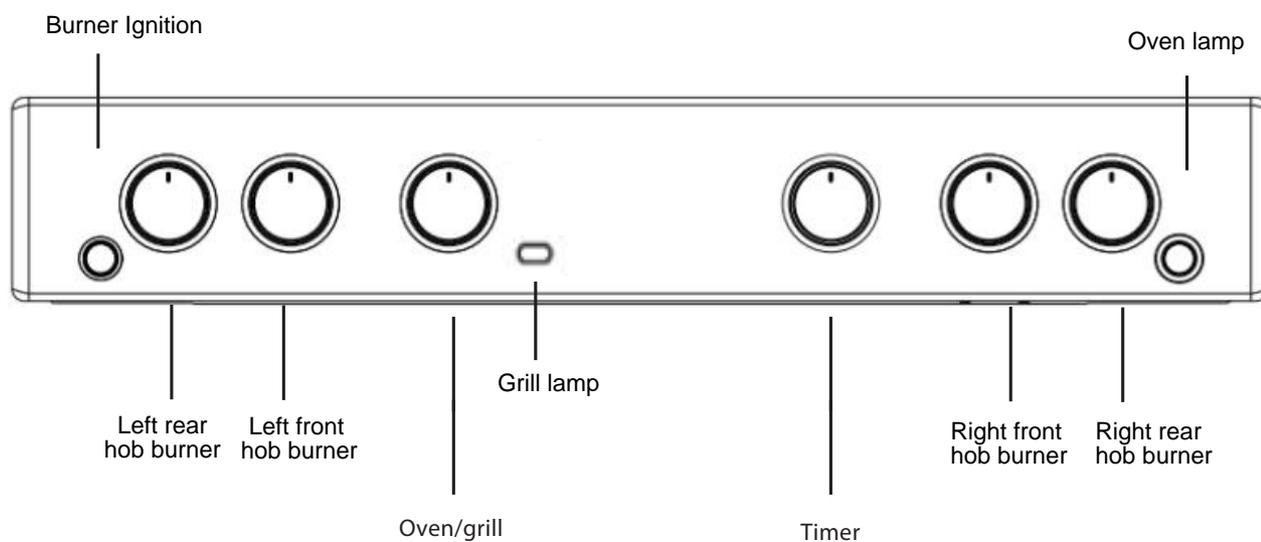


PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Glass lid
- 2. Hob Grid
- 3. Control panel
- 4. Whireshelf
- 5. Baking tray
- 6. Door
- 7. GUIDE RAILS for the sliding racks
- 8. position 1
- 9. position 2
- 10. position 3
- 11. position 4
- 12. position 5

CONTROL PANEL



INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. Do not install this cooker on an artificial base of any kind.

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

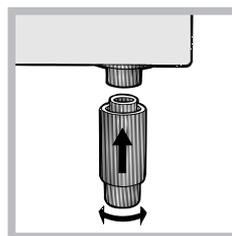
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

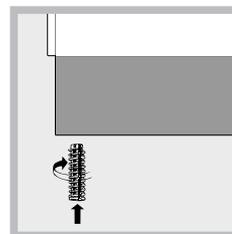
Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm or 65mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 750mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.



Levelling

If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet* into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

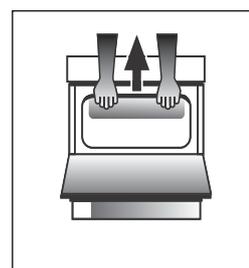


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

Electrical connection

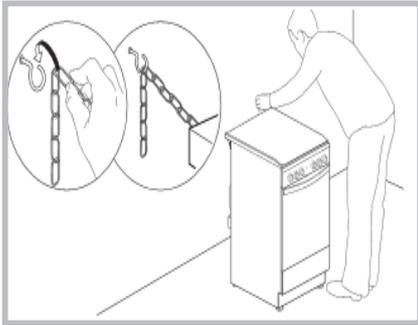
Power supply voltage and frequency: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

The supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents. Should you require it, you may use a longer cable, however, you must ensure that the cable supplied with the appliance is replaced by one of the same specifications in accordance with current standards and legislation.

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance. Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Gas connection

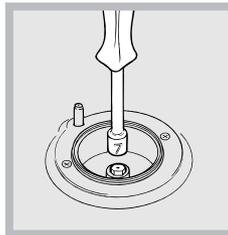
The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the

appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the cooker touching hot parts.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the

new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

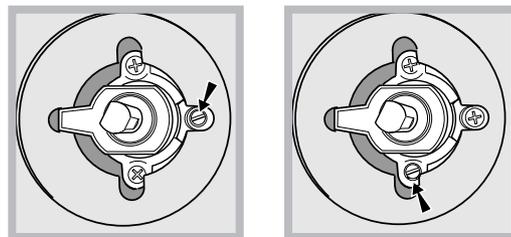
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady. If the appliance is connected to a liquid gas supply, the bypass screw must be set to a minimum.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

Upon completion of adjustment, reseal using sealingwax or an equivalent material.

The hob burners do not require primary air adjustment.

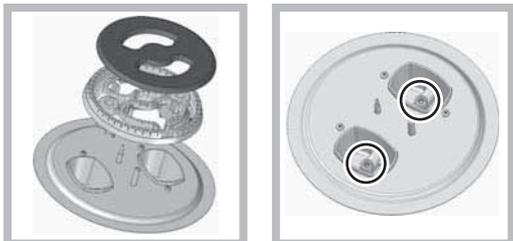


After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
 2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
 3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
- Adjusting the burners' primary air :



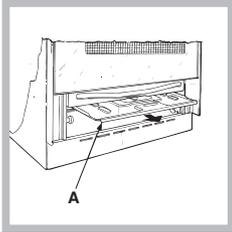
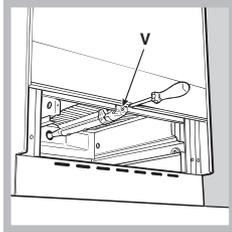
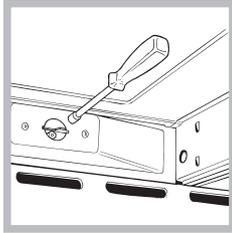
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
- 
2. Slide out the protection panel A (see diagram).
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws (see figure). The whole operation will be made easier if the oven door is removed.
- 
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
- 

Adjusting the gas oven burner's minimum setting

1. Light the burner (see Start-up and Use).
 2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
 3. Remove the knob.
 4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the bypass screw must be adjusted to minimum.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas					
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Flow g/h
		Nominal	Reduced			***	**	Nominal	Reduced		
Oven	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	3.30	1.50	2x99	314
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	2.00	0.40	104	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	78	95
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37				20
		Minimum (mbar)				20	25				17
		Maximum				35	45				25

methane nozzles are available on request but not as an accessory

*with dry gas 15°C 1013 mbar
 ** Propane P.C.S=50,37 MJ/Kg
 *** Butane P.C.S=49,47MJ/kg
 Natural G20 P.C.S=37,78Mj/m³

FIRST TIME USE
DAILY USE

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

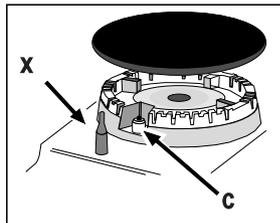
To light one of the burners on the hob:

1. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .

For the models with the electronic ignition button (), press the button and then turn the knob.

2. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the



symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

The burner may be extinguished when the

knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 10 power levels, from maximum to minimum with 5 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Triple Crown (TC) / Fast (R)	24 - 26
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi Fast (S)	16 - 20

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto, keeping warm small portions of just-cooked preparation
4 - 5	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish)using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling
6 - 7	Ideal for sautéing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy
8 - 9	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil
10	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids (water)

USING THE OVEN FIRST TIME AND DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven

Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting

For the models with the electronic ignition button (★), press the button and then turn the knob.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (145°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

Grill

To light the grill, press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the , position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

ACCESSORIES

GRID



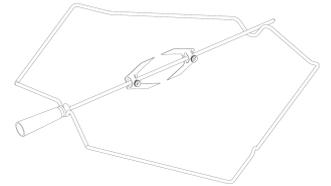
DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

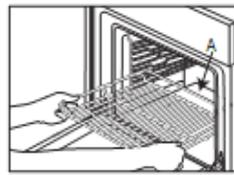


Fig. 1A

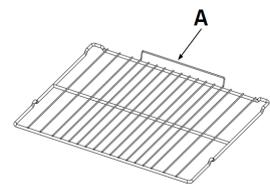


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).



Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / POWER LEVEL	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES	
					LEVEL (L-number)	ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	15'	160	35 - 60	L-3	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	15'	170	40 - 60	L-3	
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	15'	150	30 - 60	L-3	
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	15'	160	30 - 40	L-3	
Choux buns	CONVENTIONAL	15'	170	20 - 40	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thin	CONVENTIONAL	15'	220 - 250	15 - 30	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thick	CONVENTIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVENTIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3	
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	CONVENTIONAL	10'	170 - 190	70 - 90	L-3	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3	
Turkey / Goose 3 kg	CONVENTIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3	
Fish fillets / Steaks	GRILL	5'	MAX	15 - 35	L-4	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	GRILL	-	MAX	30 - 60	L-3	
Vegetable gratin	GRILL	-	MAX	15 - 40	L-3	
Toast	GRILL	5	MAX	1-2	L-4	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	-	MAX	20 - 40	L-4	
Roast potatoes	CONVENTIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3	
Leg of lamb / Shanks	CONVENTIONAL	10'	170 - 200	50 - 100	L-3	

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING. BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply

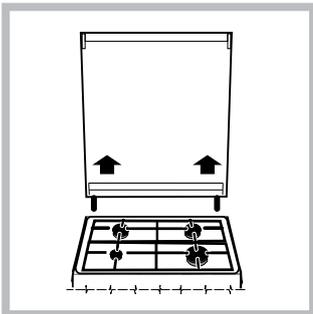
Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

The cover *



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

*Only available in ceration models.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT

1. Remove the side accessory holder grills.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 1) and lower it (Fig. 2).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support.

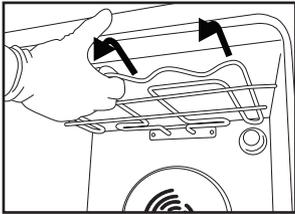


Fig. 1

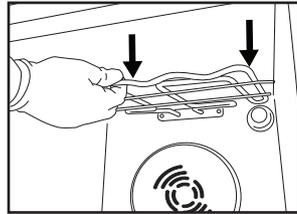
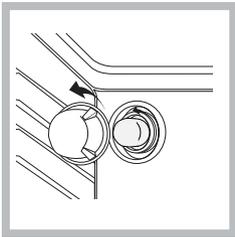


Fig. 2

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



3. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40 W/230 V type **G9**

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

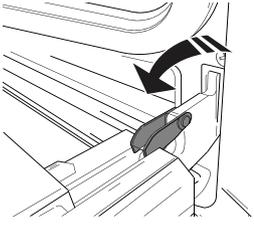
Light bulbs are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

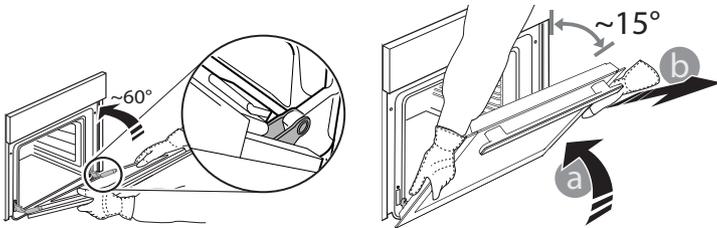
This product contains a light source of energy efficiency class G

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

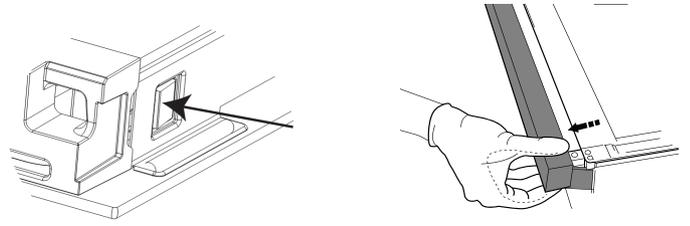
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

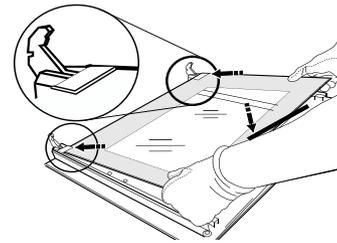
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

What to do if...

Possible reasons

Solutions

The oven is not working.

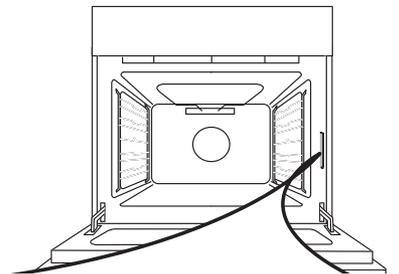
Power cut.
Disconnection from the mains

Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

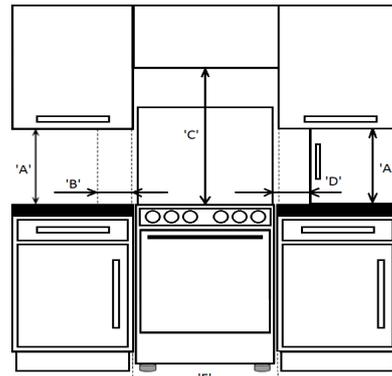
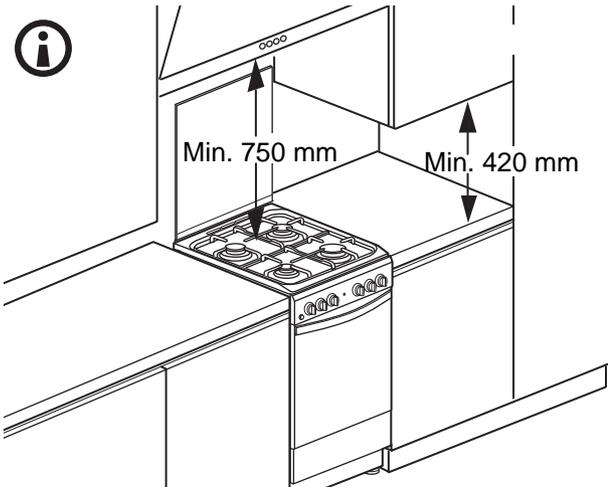
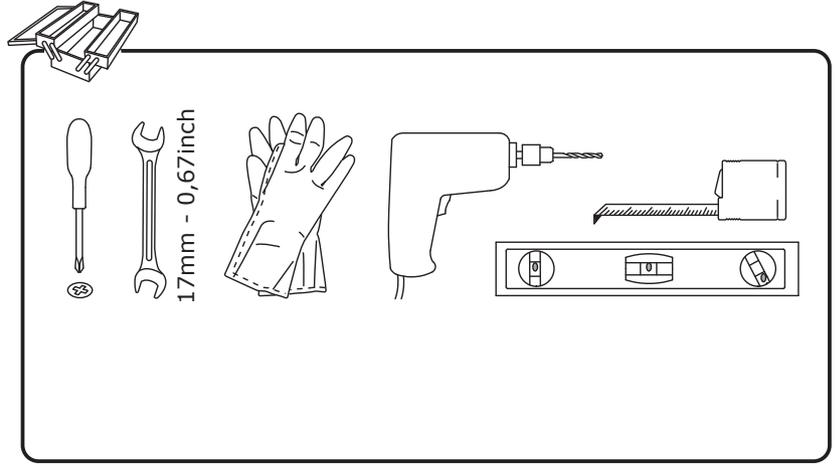
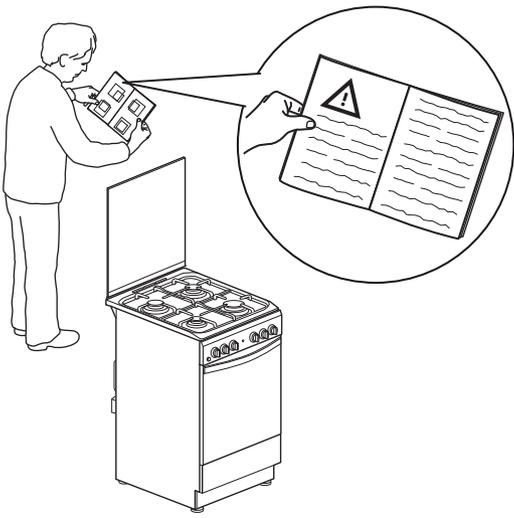
AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

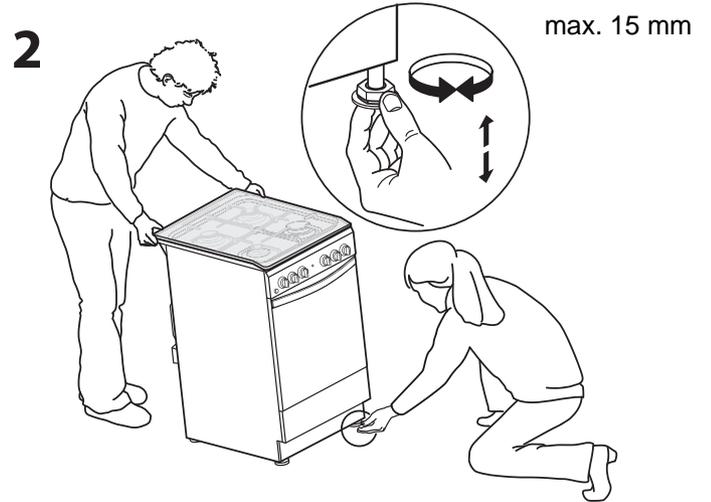
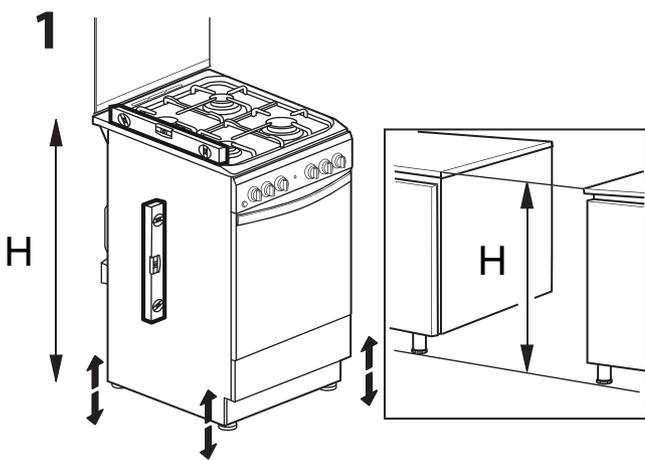
- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



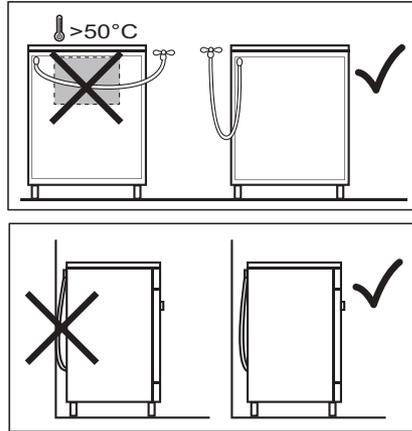
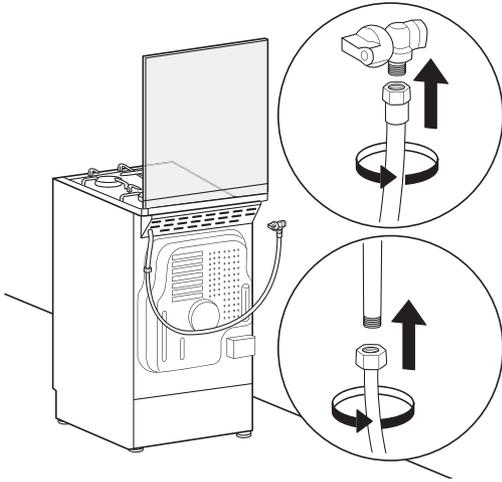
Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



3



4

