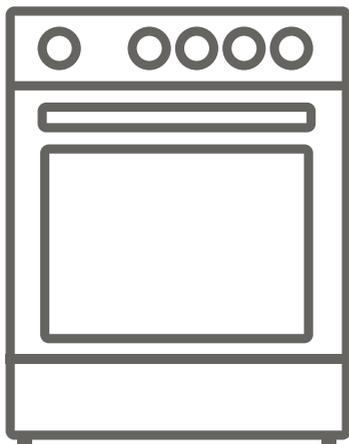




**IT** Cucina / Manuale utente



**XDCU66FEMXGLASS1**

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	<b>PERICOLO</b>	Rischio di lesioni gravi o morte
	<b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b>	Tensione pericolosa
	<b>INCENDIO</b>	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	<b>ATTENZIONE</b>	Rischio di lesioni o danni materiali
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

# SOMMARIO

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza .....	4
1.2. Avvertenze per l'installazione .....	9
1.3. Precauzioni durante l'uso .....	9
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione .....	12
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	14
2.1. Istruzioni per l'installatore .....	14
2.2. Installazione della cucina.....	15
2.3. Collegamento del gas.....	15
2.4. Conversione gas (se disponibile) .....	17
2.5. Collegamento elettrico e sicurezza (se disponibile) .....	18
2.6. Kit anti-ribaltamento.....	19
2.7. Regolazione dei piedini .....	19
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	20
4. USO DEL PRODOTTO.....	21
4.1. Uso dei bruciatori a gas.....	21
4.2. Controlli del piano cottura .....	21
4.3. Uso del timer meccanico .....	24
4.4. Accessori .....	24
5. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	25
5.1. Pulizia .....	25
5.2. Manutenzione .....	27
5.3. Manutenzione .....	27
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	28
6.1. Risoluzione dei problemi .....	28
6.2. Trasporto .....	29
7. SPECIFICHE TECNICHE.....	30
7.1. Tabella degli iniettori .....	30
7.2. Scheda prodotto .....	31

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

## 1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

 **PERICOLO:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare le staffe stabilizzatrici (per informazioni dettagliate, consultare la guida del kit anti-ribaltamento).



- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

  **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento

prima di sostituire la lampadina.

**⚠ ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

**⚠ ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di ventilazione. Deve essere installato e collegato in conformità alle attuali norme di installazione.

Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione.

- Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, smettere di azionare il dispositivo e aprire lo sportello dello scomparto. Attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.
- Queste istruzioni sono valide solo se sull'etichetta posta sul dispositivo viene visualizzata la sigla del paese corretto. Se la sigla non appare sull'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni tecniche che descrivono come modificare l'apparecchio in modo che corrisponda alle condizioni d'uso del paese.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Se il vostro apparecchio è dotato di un piano cottura in vetro o vetroceramica:

 **ATTENZIONE:** “In caso di rottura del vetro del piano cottura”:

- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e tutti gli elementi elettrici riscaldanti e isolare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- non toccare la superficie dell'apparecchio
- non utilizzare l'apparecchio.

- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

## **1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

## **1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO**

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli

elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.

- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare prodotti spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando gli apparecchi a gas non sono in uso.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.

**⚠ ATTENZIONE:** L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza 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 meccanica aspirante).

- L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, come l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

**⚠ ATTENZIONE:** Le coperture in vetro possono frantumarsi se riscaldate. Spegnerne tutti i bruciatori e lasciare che la superficie del piano cottura si raffreddi prima di chiudere la copertura.



- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non collocare oggetti pesanti o infiammabili (ad esempio nylon, sacchetti di plastica, carta, panno, ecc.) nel cassetto, incluse pentole con finiture in plastica (ad esempio maniglie).

**⚠ ATTENZIONE:** La superficie interna del vano ripostiglio (se disponibile) può scaldarsi quando l'apparecchio è in uso. Evitare di toccarne la superficie

interna.

- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

#### **1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

#### **Dichiarazione di conformità CE**

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

#### **Smaltimento del vecchio prodotto**

 Informazione agli utilizzatori ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- per apparecchiature di piccolissime dimensioni ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa;

- per apparecchiature con dimensioni superiori a cm è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità "1 contro 1", ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all'atto dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo/reimpiego dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui al D. Lgs. n. 152/2006 e D. Lgs. 49/2014.

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**! PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

### 2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Requisiti di ventilazione

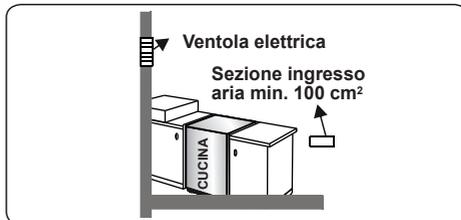
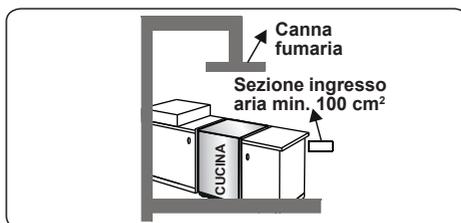
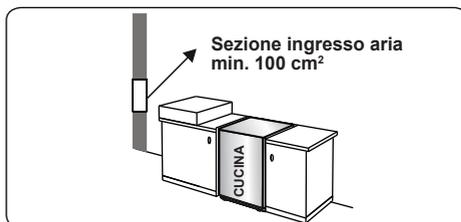
- Per ambienti con volume inferiore a  $5 \text{ m}^3$  è richiesta una ventilazione permanente con area libera di  $100 \text{ cm}^2$ .
- Per ambienti con volume compreso tra  $5 \text{ m}^3$  e  $10 \text{ m}^3$  è richiesta una ventilazione permanente con area libera di  $50 \text{ cm}^2$  a meno che la stanza non abbia una finestra che si apre direttamente sull'ambiente esterno, nel qual caso non è richiesta alcuna ventilazione permanente.
- Per ambienti con volume superiore a  $10 \text{ m}^3$  non è richiesta alcuna ventilazione permanente.

**! Importante:** indipendentemente dalla dimensione dell'ambiente, tutte le stanze contenenti l'apparecchio devono avere

accesso diretto all'aria esterna tramite una finestra apribile o equivalente.

#### Estrazione dall'ambiente dei gas combustivi

Gli apparecchi a gas espellono i gas combustivi verso l'aria esterna, direttamente o tramite una cappa con un camino. Se non è possibile installare una cappa, installare una ventola sulla finestra o sul muro che ha accesso all'aria fresca. La ventola deve avere la capacità di cambiare il volume d'aria in cucina almeno 4-5 volte l'ora.



#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta

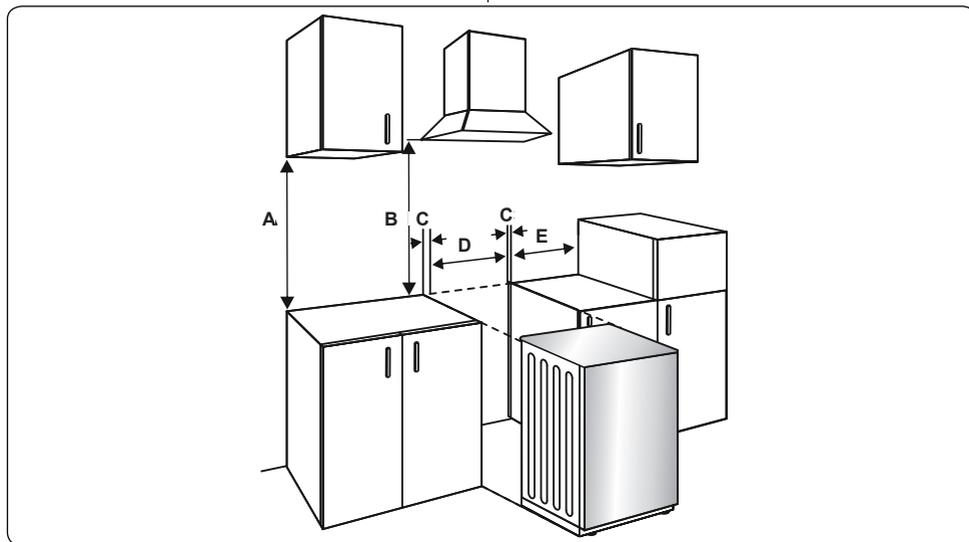
un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.

- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- L'apparecchio può essere collocato vicino ad altri mobili purché, nella zona in cui è installato l'apparecchio, l'altezza di tali mobili non superi l'altezza del piano di cottura.

## 2.2. INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

- Per la circolazione dell'aria, se i mobili della cucina sono più alti del piano di cottura, questi devono essere distanti almeno 10 cm dai lati dell'apparecchio.
- Per la circolazione dell'aria, ci deve essere uno spazio vuoto di almeno 2 cm attorno all'apparecchio.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato sotto.

A (mm) Mobile da cucina	420
B (mm) Cappa	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Larghezza prodotto
E (mm)	100



## 2.3. COLLEGAMENTO DEL GAS

### Collegamento alla fornitura di gas e controllo delle perdite

Collegare l'apparecchio in conformità agli standard e alle normative locali e internazionali applicabili. Innanzitutto, controllare per quale tipo di gas è predisposta la cucina. Questa informazione è riportata su un adesivo posto sul retro della cucina. Nella tabella dei dati tecnici è

possibile trovare le informazioni relative ai tipi di gas appropriati e agli iniettori di gas appropriati. Verificare che la pressione del gas di alimentazione corrisponda ai valori riportati sulla tabella dei dati tecnici, in modo da ottenere un utilizzo più efficiente e garantire il minimo consumo di gas. Se la pressione del gas utilizzato è diversa dai valori dichiarati o non è stabile nella propria area, potrebbe essere necessario montare un regolatore di pressione sull'ingresso del

gas. È necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per apportare queste modifiche.

### **Punti che devono essere controllati durante il collegamento del tubo flessibile:**

- Se il collegamento del gas viene effettuato tramite un tubo flessibile fissato sull'ingresso del gas del piano cottura, questo deve essere fissato con una fascetta metallica.
- Collegare l'apparecchio con un tubo corto e durevole il più vicino possibile alla fonte di gas.
- La lunghezza massima consentita del tubo flessibile è di 1,5 m.
- Il dispositivo deve essere collegato in conformità con le normative locali applicabili in materia di gas.
- Il tubo deve essere tenuto lontano da zone che possono raggiungere temperature superiori a 90° C.
- Il tubo non deve essere rotto, strappato, incurvato o piegato.
- Tenere il tubo lontano da spigoli vivi e oggetti che potrebbero muoversi.
- Prima di effettuare il collegamento è necessario assicurarsi che il tubo non sia danneggiato. Usare una soluzione saponata, non una fiamma per eseguire il controllo. Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.
- Tutti gli oggetti metallici utilizzati durante il collegamento del gas devono essere privi di ruggine. Controllare la data di scadenza di ogni componente utilizzato per il collegamento.

### **Punti che devono essere controllati durante il collegamento fisso del gas**

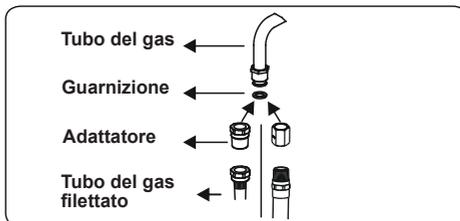
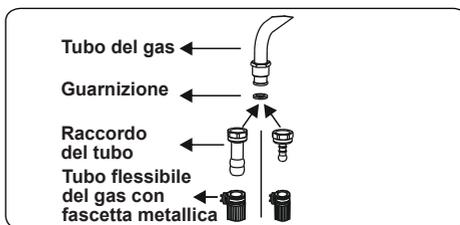
Il metodo utilizzato per effettuare un collegamento fisso del gas (collegamento del gas realizzato mediante filettatura, ad esempio un dado) varia a seconda del paese in cui ci si trova. Le parti più comuni per il proprio paese sono fornite con l'apparecchio. Qualsiasi altra parte necessaria può essere fornita come parte di ricambio.

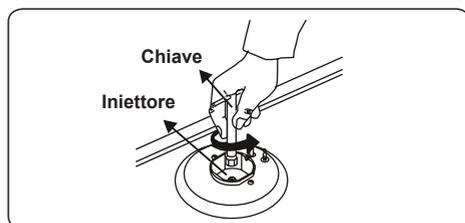
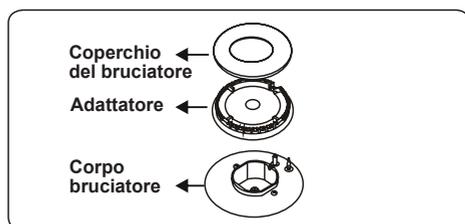
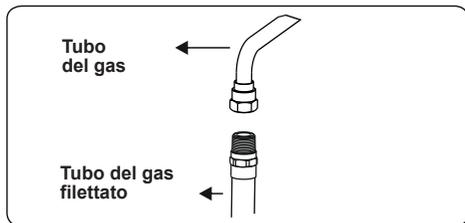
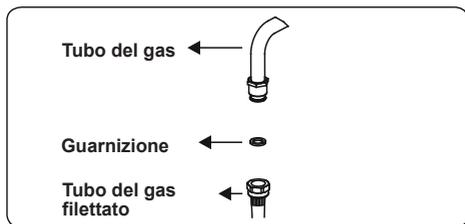
Durante il collegamento, mantenere sempre fisso il dado sul collettore del gas durante la rotazione della controparte. Utilizzare chiavi di dimensioni appropriate per un

collegamento sicuro. Per superfici tra componenti diversi utilizzare sempre le guarnizioni fornite nel kit di conversione gas.

Le guarnizioni utilizzate durante il collegamento devono essere approvate per l'utilizzo nei collegamenti del gas. Non utilizzare guarnizioni idrauliche per i collegamenti del gas.

Si ricorda che questo apparecchio è pronto per essere collegato alla fornitura di gas nel paese per il quale è stato prodotto. Il paese principale di destinazione è indicato sul coperchio posteriore dell'apparecchio. Se è necessario utilizzare l'apparecchio in un altro paese, è possibile che sia richiesto uno dei collegamenti nella figura sottostante. In tal caso, contattare le autorità locali per conoscere il collegamento del gas corretto.





La cucina deve essere installata e mantenuta da un tecnico del gas qualificato appositamente registrato in conformità con la legislazione vigente in materia di sicurezza.

**PERICOLO:** Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.

#### 2.4. CONVERSIONE GAS (SE DISPONIBILE)

L'apparecchio è progettato per funzionare con gas GPL/GN. I bruciatori a gas possono essere adattati a diversi tipi di gas, sostituendo i corrispondenti iniettori e regolando la lunghezza minima della fiamma adatta al gas in uso. A tal fine, devono essere eseguite le seguenti operazioni.

##### Sostituzione iniettori bruciatori

- Chiudere l'alimentazione principale del gas e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Rimuovere i coperchi bruciatore e gli adattatori.
- Utilizzare una chiave da 7 mm per svitare gli iniettori.
- Sostituire gli iniettori con quelli del kit di conversione gas di diametro corretto per il tipo di gas che si intende utilizzare, in base alla tabella degli iniettori gas.

#### Regolazione posizione minima della fiamma:

Prima di tutto, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione di rete elettrica e che l'alimentazione del gas sia aperta. La posizione minima della fiamma si regola tramite una vite con testa a taglio posizionata sulla valvola. Per le valvole con dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, la vite si trova sul lato del perno della valvola come mostrato nelle figure. Per le valvole senza dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, la vite si trova all'interno del perno della valvola come mostrato nella figura. Per rendere più semplice la regolazione della posizione della fiamma, consigliamo di rimuovere il pannello comandi (e il microinterruttore se il vostro modello ne ha uno) durante la modifica. La vite di bypass deve essere allentata per la conversione da GPL a GN. Per la conversione da GN a GPL, la vite di bypass deve essere serrata.



#### Per determinare la posizione minima della fiamma

Per determinare la posizione minima, accendere i bruciatori e lasciarli accesi nella

posizione minima. Rimuovere le manopole poiché le viti sono accessibili solo dopo la rimozione delle manopole. Con l'aiuto di un piccolo cacciavite, serrare o allentare la vite di bypass di circa 90 gradi. Quando la fiamma ha una lunghezza di almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si estingua quando si passa dalla posizione massima alla posizione minima. Creare uno spostamento d'aria con la mano verso la fiamma per vedere se questa è stabile.

### Sostituzione dell'ingresso gas

Per alcuni paesi, il tipo di ingresso del gas può essere diverso per i gas GN/GPL. In questo caso, rimuovere i componenti del collegamento e i dadi (se presenti) in uso e collegare di conseguenza la nuova fornitura di gas. In tutte le condizioni, tutti i componenti utilizzati nei collegamenti del gas devono essere approvati dalle autorità locali e/o internazionali. Per tutti i collegamenti del gas, fare riferimento alla voce "Collegamento alla fornitura di gas e controllo delle perdite" sopra descritta.

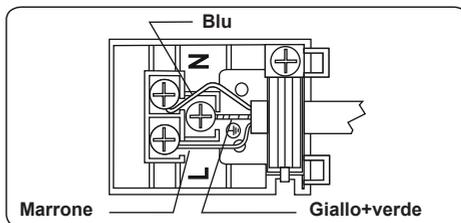
## 2.5. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA (SE DISPONIBILE)

**⚠ PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

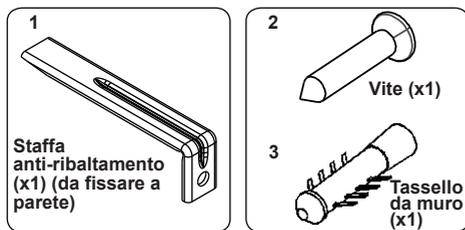
**⚠ PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

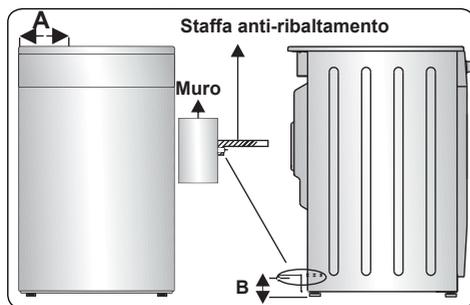
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



## 2.6. KIT ANTI-RIBALTAMENTO



La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostanti. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si allinei con la fessura sulla cucina quindi stringere la vite. Spingere l'apparecchio verso la parete assicurandosi che la staffa anti-ribaltamento sia inserita nella fessura sul retro dell'apparecchio.

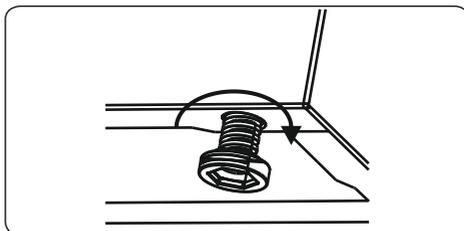


Dimensioni prodotto (Larghezza x Profondità x Altezza) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Doppio forno)	297.5	52
50x60x90 (Doppio forno)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.7. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso orario.

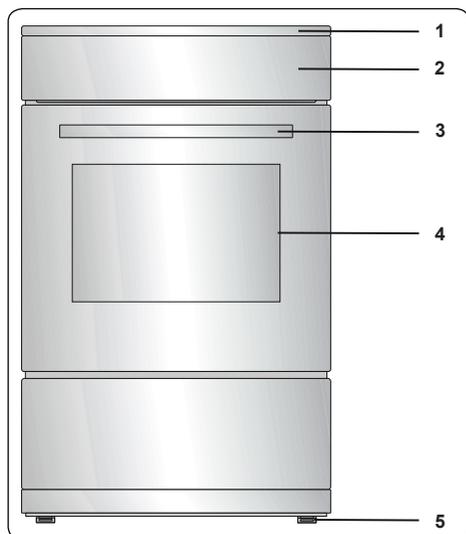
È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

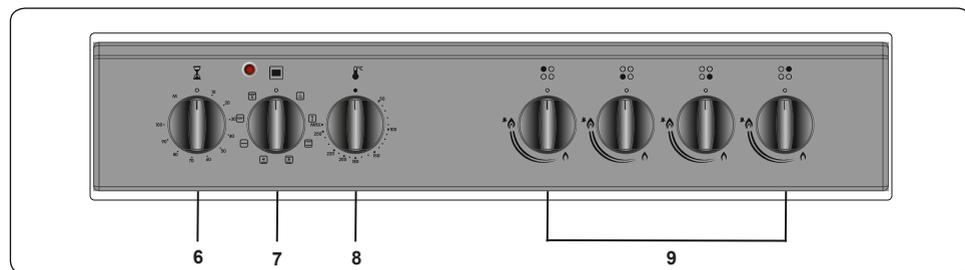
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Piano cottura
2. Pannello dei comandi
3. Maniglia dello sportello forno
4. Sportello forno
5. Piedini regolabili

#### Pannello dei comandi



6. Timer
7. Manopola di controllo delle funzioni forno
8. Manopola del termostato forno
9. Manopola di controllo del fornello

## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. USO DEI BRUCIATORI A GAS

#### Accensione dei bruciatori

Il simbolo di posizione sopra ciascuna manopola di controllo indica il bruciatore controllato dalla manopola.

#### Accensione manuale dei bruciatori a gas

Se l'apparecchio non è dotato di un dispositivo di accensione o se si verifica un guasto alla rete elettrica, seguire le procedure sottostanti.

#### Per i bruciatori del piano cottura:

premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e tenerla premuta ruotandola in senso antiorario fino a quando si trova in posizione massima. Continuare a premere la manopola e tenere un fiammifero acceso, una candela o un'altra fonte di accensione manuale vicino alla circonferenza superiore del bruciatore. Allontanare la fonte di accensione dal bruciatore non appena si nota una fiamma stabile.

#### Accensione elettrica tramite manopola di controllo

Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e tenerla premuta ruotandola in senso antiorario finché si trova in posizione 90 gradi. Il microinterruttore sotto la manopola genera scintille attraverso la candela di accensione fino a quando la manopola di controllo rimane premuta. Premere la manopola finché non si nota una fiamma stabile sul bruciatore.

#### Dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma

##### Bruciatori del piano cottura

I piani cottura con un dispositivo di protezione per la fiamma garantiscono sicurezza nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma. Per questo motivo, durante l'ignizione, tenere la manopola premuta fino a vedere fiamme stabili.

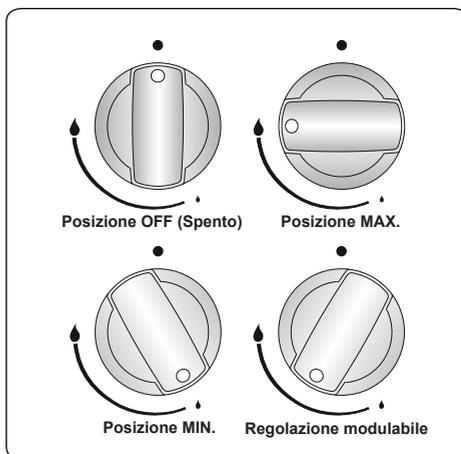
Tenere premuta la manopola per circa 10-15 secondi dopo l'accensione del bruciatore. Rilasciare la manopola troppo presto fa spegnere la fiamma.

Se ciò accade, il dispositivo blocca le linee di gas dei bruciatori ed evita l'accumulo di gas non bruciato. Attendere 90 secondi prima di una nuova ignizione di un bruciatore a gas spento.

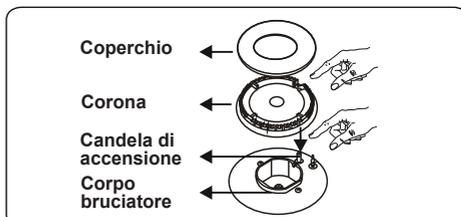
## 4.2. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

### Bruciatore del piano cottura

La manopola ha 3 posizioni: Off (0, spento), Massimo (simbolo fiamma grande) e Minimo (simbolo fiamma piccola). Accendere il bruciatore con la manopola in posizione "Massimo". Dopodiché è possibile regolare la lunghezza della fiamma tra le posizioni "Massimo" e "Minimo". Non azionare i bruciatori quando la manopola si trova tra le posizioni "Massimo" e "Spento".



Dopo l'accensione, controllare visivamente le fiamme. Se si nota una punta gialla della fiamma, una fiamma sollevata o instabile, chiudere il flusso del gas, quindi controllare il montaggio dei coperchi e delle corone una volta che si sono raffreddati. Assicurarsi che non ci sia liquido nei coperchi del bruciatore. Se le fiamme dei bruciatori si spengono accidentalmente, spegnere i bruciatori, ventilare la cucina con aria fresca e attendere almeno 90 secondi prima di tentare la riaccensione.



Per spegnere i bruciatori del piano cottura, ruotare la manopola del bruciatore in senso orario sulla posizione '0' o in modo che l'indicatore sulla manopola del bruciatore del piano sia rivolto verso l'alto.

Il piano cottura ha bruciatori di diversi diametri. Il modo più economico di usare il gas è quello di scegliere il bruciatore a gas di dimensioni corrette per le dimensioni della pentola e portare la fiamma in posizione "Minimo" una volta raggiunto il punto di ebollizione. Si consiglia di coprire sempre la pentola per evitare dispersioni di calore.

Per ottenere le massime prestazioni dai bruciatori principali, suggeriamo di utilizzare pentole con fondo piatto dei seguenti diametri. L'uso di pentole più piccole delle dimensioni minime mostrate sotto provocherà una dispersione di energia.

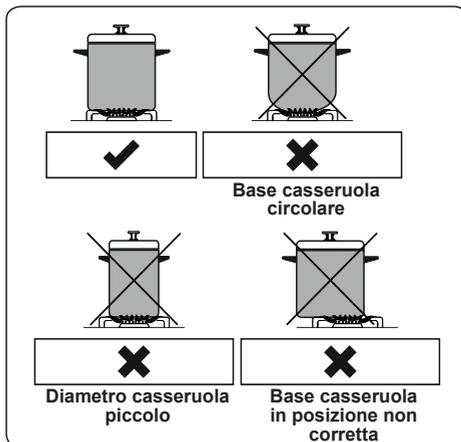
Bruciatore rapido / Wok	22-26 cm
Bruciatore semirapido	14-22 cm
Bruciatore ausiliario	12-18 cm

Assicurarsi che le punte delle fiamme non si diffondano dalla circonferenza esterna della pentola, in quanto ciò potrebbe danneggiare le finiture in plastica, come le maniglie.

Spegnere la valvola principale di controllo del gas quando i bruciatori non vengono utilizzati per periodi di tempo prolungati.

### PERICOLO:

- Utilizzare solo pentole a fondo piatto con basi spesse.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul bruciatore.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. È fondamentale che i bambini e gli animali siano tenuti lontani dai bruciatori durante e dopo la cottura.
- Dopo l'uso, il piano di cottura rimane molto caldo per un periodo prolungato di tempo. Non toccarlo e non posizionare alcun oggetto sopra di esso.
- Non mettere mai coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano di cottura perché si riscaldano e potrebbero causare gravi ustioni.
- Non lasciare che le maniglie della pentola o altri utensili da cucina sporgano oltre il bordo del piano cottura.



Controlli del forno

### Manopola di controllo della funzione forno

Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

### Manopola del termostato forno

Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

### Funzioni del forno



**Lampada del forno:** solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



**Funzione scongelamento:** le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



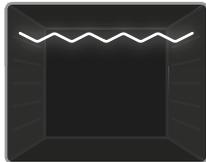
**Funzione cottura ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



**Funzione riscaldamento dal basso ventilato:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione l'elemento riscaldante

inferiore e la ventola. La ventola e la funzione di riscaldamento inferiore sono ideali per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in un breve periodo di tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore del forno, mentre l'elemento riscaldante inferiore cuoce il cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

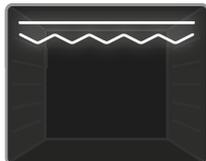


**Funzione grill:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostitire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per

circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione grill rapido:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione doppio grill ventilato:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola.

Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C. Tabella di cottura

Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	1 - 2	170-190	35-45
	Torte	1 - 2	170-190	30-40
	Biscotti	1 - 2	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	1 - 2	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	1 - 2	170-190	25-35
	Torte	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Biscotti	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	1 - 2	200	45-60
Grigliatura	Polpette alla griglia	4	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciola	3 - 4	200	15-25
	Bistecche di manzo	4	200	15-25

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

### 4.3. USO DEL TIMER MECCANICO

Descrizione della funzione	
M	Funzionamento manuale
0.....100	Funzionamento tramite la regolazione del timer

#### Funzionamento manuale

Impostando il tasto del timer sulla posizione "M", sarà possibile far funzionare il forno in modo continuo. Il forno non funzionerà con il tasto del timer impostato sulla posizione "0".

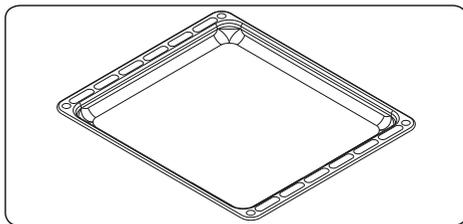
#### Funzionamento tramite la regolazione del timer

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del timer tra 0 e 100 minuti. Quando il timer raggiungerà lo zero, il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico.

### 4.4. ACCESSORI

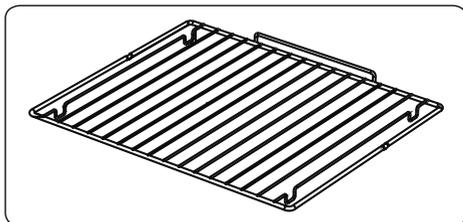
#### Teglia piatta

La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria. Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



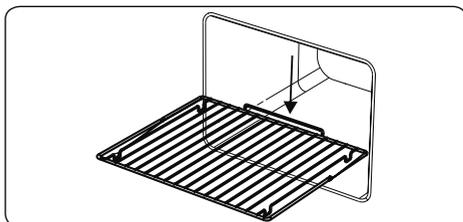
#### Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno e quindi non a diretto contatto con la griglia.



#### AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.

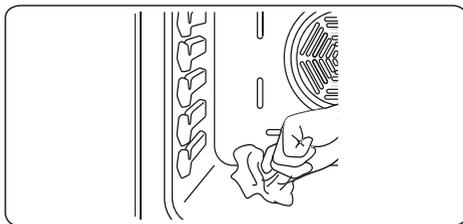
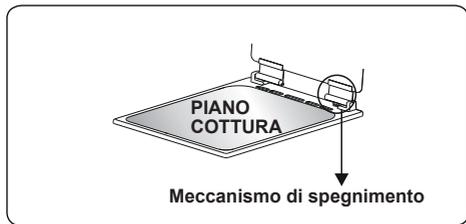


\*Variano a seconda del modello di forno acquistato.

#### Valvola di intercettazione del gas

Per motivi di sicurezza, il coperchio del piano cottura in vetro è dotato di una valvola di sicurezza che interrompe l'alimentazione del gas ai bruciatori del piano se il coperchio è abbassato. I bruciatori del forno e del grill continueranno a funzionare indipendentemente dalla posizione del coperchio del piano cottura.

 **Importante:** questa funzione non deve essere utilizzata per il controllo dei bruciatori.



## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1. PULIZIA

**! PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

#### Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.

#### Pulizia del piano cottura a gas

- Pulire regolarmente il piano cottura a gas.
- Togliere i supporti per le pentole, i coperchi e le corone dei bruciatori del piano di cottura.
- Pulire la superficie del piano con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi pulire nuovamente la superficie del piano con un panno umido e asciugarla.
- Lavare e risciacquare i coperchi del bruciatore. Non lasciarli bagnati. Asciugarli immediatamente con un panno asciutto.
- Assicurarsi di riassembleare correttamente tutte le parti dopo la pulizia.
- Le superfici dei supporti per le pentole possono graffiarsi nel tempo in seguito all'uso. Questo non è un difetto di produzione.

 Non utilizzare una paglietta o una spugna metallica per pulire qualsiasi parte del piano di cottura.

 Assicurarsi che non penetri acqua nei bruciatori poiché ciò potrebbe bloccare gli iniettori.

#### Pulizia della piastra riscaldante (se disponibile)

- Pulire regolarmente la piastra riscaldante.
- Pulire la piastra riscaldante con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi, accendere la piastra riscaldante per un breve periodo di tempo per asciugarla completamente.

#### Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.

- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

### **Pulizia delle parti smaltate**

- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.



Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

### **Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)**

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

### **Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)**

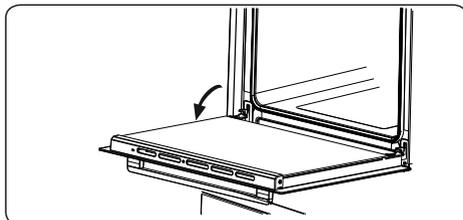
- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà

ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

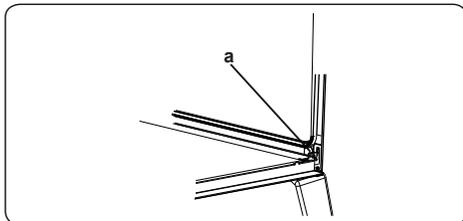
### **Rimozione dello sportello del forno**

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

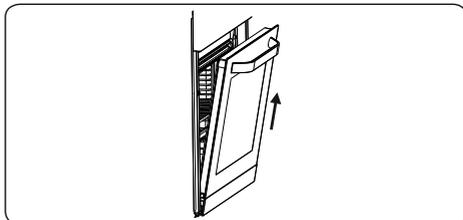
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire la staffa a sella (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.



3. Chiudere lo sportello finché non raggiunge la posizione quasi completamente chiusa e rimuovere la porta tirandola verso di sé.



## 5.2. MANUTENZIONE

**AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

**AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14/G9).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



**!** La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 5.3. MANUTENZIONE

**AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Altri controlli

- Controllare periodicamente la validità del tubo di collegamento del gas
- Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Se si riscontra un difetto, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato per sostituirlo.
- Se si riscontra un difetto durante il funzionamento delle manopole di controllo dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I bruciatori del piano cottura non funzionano.	I bruciatori potrebbero essere in posizione <b>'off' (spento)</b> . La pressione del gas di alimentazione potrebbe non essere corretta. L'alimentazione (se l'apparecchio dispone di collegamento elettrico) è disattivata.	Controllare la posizione delle manopole di controllo. Controllare l'alimentazione e la pressione del gas. Controllare se l'alimentazione elettrica è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
I bruciatori del piano cottura non si accendono	Il coperchio e la corona del bruciatore non sono montati correttamente. La pressione del gas di alimentazione potrebbe non essere corretta. La bombola di GPL (se applicabile) potrebbe essere esaurita. L'alimentazione (se l'apparecchio dispone di collegamento elettrico) è disattivata.	Assicurarsi che le parti del bruciatore siano state posizionate correttamente. Controllare l'alimentazione e la pressione del gas. Potrebbe essere necessario sostituire la bombola di GPL. Controllare se l'alimentazione elettrica è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Il colore della fiamma è arancione/giallo.	Il coperchio e la corona del bruciatore non sono montati correttamente. Composizioni diverse di gas.	Assicurarsi che le parti del bruciatore siano state posizionate correttamente. A causa del design del bruciatore, la fiamma può apparire arancione/gialla in alcune aree del bruciatore. Se si utilizza l'apparecchio con gas naturale, il gas naturale della città potrebbe avere diverse composizioni. Non utilizzare l'apparecchio per un paio d'ore.
Il bruciatore non si accende o si accende solo parzialmente.	Le parti del bruciatore potrebbero non essere pulite o asciutte.	Assicurarsi che le parti dell'apparecchio siano asciutte e pulite.
Il bruciatore sembra rumoroso.	-	È normale. Il rumore può ridursi quando si riscalda.
Rumore	-	È normale che alcune parti metalliche sulla cucina producano rumore quando sono in uso.
Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano produce odori durante le prime sessioni di cottura.	Nuovo apparecchio.	Scaldare una pentola piena d'acqua su ogni zona di cottura per 30 minuti.
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.

<p>La cottura non è uniforme all'interno del forno.</p>	<p>I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.</p>	<p>Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.</p>
<p>La lampada del forno (se disponibile) non si accende.</p>	<p>La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.</p>	<p>Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.</p>
<p>La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.</p>	<p>Le mensole del forno vibrano.</p>	<p>Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.</p>

## 6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

### 7.1. TABELLA DEGLI INIETTORI

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545,3 g/h II2H3+ IT Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRUCIATORE RAPIDO		
Diametro nominale	115	85
Classificazione nominale	2,9	3
Consumo in 1 ora	276 l/h	218,1 g/h
BRUCIATORE MEDIO		
Diametro nominale	97	65
Classificazione nominale	1,75	1,75
Consumo in 1 ora	166,7 l/h	127,2 g/h
BRUCIATORE MEDIO		
Diametro nominale	97	65
Classificazione nominale	1,75	1,75
Consumo in 1 ora	166,7 l/h	127,2 g/h
BRUCIATORE AUSILIARIO		
Diametro nominale	72	50
Classificazione nominale	1	1
Consumo in 1 ora	95,2 l/h	72,7 g/h

## 7.2. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		
Modello		XDCU66FEMXGLASS1
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	39,5
Indice di efficienza energetica - convenzionale		105,7
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		94,8
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,87
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0,78
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	65
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		

Marchio		
Modello		XDCU66FEMXGLASS1
Tipo di piano cottura		Gas
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Gas
Grandezza-1	cm	Ausiliario
Efficienza energetica-1	%	NA
Tecnologia di riscaldamento - 2		Gas
Grandezza-2		Semi-Rapido
Efficienza energetica-2	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Gas
Grandezza-3		Semi-Rapido
Efficienza energetica-3	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Gas
Grandezza-4		Rapido
Efficienza energetica-4	%	57,0
Efficienza energetica del piano cottura	%	58,3
Questo piano cottura è conforme a EN 30-2-1		
<p>Consigli per il risparmio energetico</p> <p>Piano cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare pentole con base piatta.</li> <li>- Utilizzare pentole della dimensione corretta.</li> <li>- Utilizzare pentole con coperchio.</li> <li>- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.</li> <li>- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.</li> </ul>		

Fabbricante: VESTEL TICARET AS  
Organize Sanayi Bolgesi Manisa 45030 (Turchia)  
Importato da: Gruppo Industriale Vesit Spa Società Unipersonale,  
Via Polidoro da Caravaggio 6, 20156 Milano  
Distribuito da: DML S.p.A.  
Via Emilia Levante, 30/a 48018 Faenza (RA) - Italia

MADE IN TURKEY

**52202020**

