



**Free Standing Cooker User Manual  
STROMBOLI LINE  
suitable for Cooker with Gas and Electric ovens**

**Manuale Utente Cucine  
SERIE STROMBOLI  
Valido per i modelli con forno a Gas ed Elettrico**



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).  
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.





## INDEX

- 1. INSTRUCTIONS FOR SAFE AND PROPER USE**
  - 1.1. BASIC SAFETY INSTRUCTIONS
  - 1.2. INTRODUCTION
- 2. INSTALLATION OF THE APPLIANCE**
  - 2.1. ELECTRICAL CONNECTION
  - 2.2. VENTILATION REQUIREMENTS (ONLY EU)
  - 2.3. CONNECTING TO LPG GAS
- 3. ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS**
  - 3.1. REPLACEMENT OF NOZZLES ON THE HOB
  - 3.2. BURNER AND NOZZLE CHARACTERISTICS TABLE
  - 3.3. ARRANGEMENT OF BURNERS ON COOKING HOB
  - 3.4. OVEN AND GRILL BURNER'S ADJUSTMENT (ONLY FOR GAS OVEN MODELS)
- 4. FINAL OPERATIONS**
  - 4.1. REGULATION OF THE HOB BURNER MINIMUM LEVEL FOR NATURAL GAS
  - 4.2. REGULATION OF THE HOB BURNER MINIMUM LEVEL FOR LPG
  - 4.3. REGULATION OF THE OVEN BURNER MINIMUM LEVEL
  - 4.4. POSITIONING AND LEVELLING OF THE APPLIANCE (DEPENDING ON MODELS)
- 5. INSTRUCTIONS FOR THE USER**
- 6. TOP PLATE**
  - 6.1. LIGHTING OF THE COOKING HOB BURNERS
- 7. USE OF THE OVEN**
  - 7.1. WARNINGS AND GENERAL ADVICE
  - 7.2. USE OF THE GAS OVEN
  - 7.3. USE OF THE GAS GRILL
  - 7.4. ELECTRIC GRILL (GAS/ELECTRIC MODELS)
  - 7.5. ELECTRIC OVEN & GRILL (FULL ELECTRIC MODELS)
- 8. TIMERS (CERTAIN MODELS ONLY)**
  - 8.1. MECHANICAL TIMER
  - 8.2. DIGITAL TIMER
  - 8.3. DIGITAL TOUCH TIMER
- 9. AIR FRYER**
- 10. CLEANING AND MAINTENANCE**
  - 10.1. CLEANING STAINLESS STEEL
  - 10.2. CLEANING OF COOKING HOB COMPONENTS
  - 10.3. CLEANING OF THE OVEN
  - 10.4. CLEANING OF THE DOOR GLASS
- 11. EXTRAORDINARY MAINTENANCE**
- 12. ENERGY DATA SHEET**

## 1. INSTRUCTIONS FOR SAFE AND PROPER USE

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE AND THEREFORE MUST BE KEPT IN ITS ENTIRETY AND IN AN ACCESSIBLE PLACE FOR THE WHOLE WORKING LIFE OF THE COOKER.

WE ADVISE READING THIS MANUAL AND ALL THE INSTRUCTIONS THEREIN BEFORE USING THE COOKER. ALSO KEEP THE SERIES OF NOZZLES SUPPLIED.

THESE INSTRUCTIONS SHALL CONTAIN INFORMATION RELATING TO THE CLASS OF THE APPLIANCE AND ALSO THE ADDRESS OF MANUFACTURER.

INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR DOMESTIC USES AND CONFORMS TO CURRENT REGULATIONS IN FORCE.

THE APPLIANCE HAS BEEN BUILT TO CARRY OUT THE FOLLOWING FUNCTIONS: COOKING AND HEATING-UP OF FOOD. **ALL OTHER USES ARE CONSIDERED IMPROPER.**

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR IMPROPER USE.**

THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID IF THE COUNTRY SYMBOLS APPEARS ON THE APPLIANCE.

IF THE SYMBOL DOES NOT APPEAR ON THE APPLIANCE, IT'S NECESSARY TO REFER TO THE TECHNICAL INSTRUCTIONS WHICH WILL PROVIDE THE NECESSARY INSTRUCTION CONTAIN MODIFICATION OF THE APPLIANCE TO THE CONDITIONS OF USE OF THE COUNTRY.

### 1.1 BASIC SAFETY INSTRUCTIONS

- THE MANUFACTURER RESERVES ITS RIGHT TO MAKE CHANGES IN THE TECHNICAL SPECIFICATIONS IN ORDER TO IMPROVE THE APPLIANCE QUALITY WITHOUT ANY PRIOR NOTICE.  
FIGURES INCLUDED IN THIS MANUAL ARE FOR SCHEMATIC PURPOSE ONLY AND MAY NOT MATCH EXACTLY WITH YOUR

APPLIANCE. VALUES STATED ON THE MARKINGS OF THE APPLIANCE OR IN OTHER PRINTED DOCUMENTS SUPPLIED WITH THE APPLIANCE ARE OBTAINED UNDER LABORATORY CONDITIONS AS PER RELEVANT STANDARDS. THESE VALUES MAY VARY ACCORDING TO THE USAGE OF THE APPLIANCE AND AMBIENT CONDITIONS.

- **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 SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.
- IN ORDER TO AVOID OVERHEATING, DO NOT INSTALL THE APPLIANCE BEHIND A DECORATIVE DOOR.
- THE COOKING RANGE MUST BE INSTALLED ON THE FLOOR AND NOT ON OTHER BASES
- **WARNING:** THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.  
CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.
- DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF IT IS DEFECTIVE OR SHOWS ANY VISIBLE DAMAGE.
- DO NOT CARRY OUT ANY REPAIRS OR MODIFICATIONS ON THE APPLIANCE. HOWEVER, YOU MAY REMEDY SOME MALFUNCTIONS.
- BE CAREFUL WHEN USING ALCOHOLIC DRINKS IN YOUR DISHES. ALCOHOL EVAPORATES IN HIGH TEMPERATURES

AND MAY CAUSES FIRE SINCE IT WILL CATCH FIRE WHEN IT GETS IN CONTACT WITH HOT SURFACES.

- DO NOT HEAT CLOSED FOOD CONTAINERS AND GLASS JARS. PRESSURE THAT MAY BUILD-UP IN THE JAR CAN CAUSES IT TO BURST.
- ENSURE THAT NO FLAMMABLE MATERIALS ARE ADJACENT TO THE APPLIANCE AS THE SIDES BECOME HOT DURING USE.
- DO NOT LEAVE EMPTY POTS OR PANS ON PLATES THAT ARE SWITCHED ON. THEY MIGHT BE DAMAGED.
- SINCE IT MAY BE HOT, DO NOT LEAVE PLASTIC OR ALUMINIUM DISHES ON THE SURFACE OF APPLIANCE. THESE KIND OF DISHES SHOULD NOT BE USED TO KEEP FOOD EITHER.
- DO NOT PLACE BAKING TRAYS, DISHES OR ALUMINIUM FOIL DIRECTLY ONTO THE BOTTOM OF THE OVEN. THE HEAT ACCUMULATION MIGHT DAMAGE THE BOTTOM OF THE OVEN.
- APPLIANCE MAY BE HOT WHEN IT IS IN USE. NEVER TOUCH THE HOT BURNERS, INNER SECTIONS OF THE OVEN, HEATING ELEMENTS. KEEP CHILDREN AWAY.
- ALWAYS USE HEAT-RESISTANT GLOVES WHEN PUTTING OR REMOVING THE DISHES INTO/FROM THE OVEN.
- REAR SURFACE OF THE OVEN GETS HOT WHEN IT IS IN USE. GAS/ELECTRIC CONNECTION SHOULD NOT TOUCH THE REAR SURFACE, OTHERWISE THE MAINS CABLE MAY GET DAMAGED. DO NOT TRAP THE MAINS CABLE BETWEEN THE HOT OVEN DOOR AND FRAME. DO NOT ROUTE THE MAINS CABLE OVER THE HOT COOKING SECTION. OTHERWISE, CABLE INSULATION MAY MELT AND CAUSE FIRE AS A RESULT OF SHORT CIRCUIT.

- CHECK ALL CONTROLS ON THE APPLIANCE ARE SWITCHED OFF AFTER USE.
- ENSURE THAT CHILDREN ARE KEPT AWAY WHILST THE COOKER IS IN USE AND UNTIL IT HAS COOLED AS PARTS BECOME VERY HOT.
- DURING USE SURFACES GET HOT. DON'T TOUCH HOT SURFACES DURING USE.
- CLOSE SUPERVISION WHILE COOKING IS ESSENTIAL AT ALL TIMES.
- NEVER USE WHEN JUDGEMENT OR COORDINATION IS IMPAIRED BY THE USE OF ALCOHOL AND/OR DRUGS.
- DON'T USE AEROSOLS NEAR THE APPLIANCE AS MOST HIGHLY INFLAMMABLE.
- SPECIAL CARE SHOULD BE TAKEN WHEN COOKING OILY AND FATTY FOOD AS OVERHEATING OF SUCH FOOD CAN CAUSE THEM TO CATCH FIRE.
- ALWAYS USE GOOD QUALITY OVEN GLOVES WHEN REMOVING HOT UTENSILS AND THE GRILL PAN FROM THE OVEN.
- ENSURE HANDLES OF PANS CAN NOT ACCIDENTALLY BE CAUGHT OR KNOCKED AND DO NOT GET HEATED BY ADJACENT BURNERS.
- CHECK ALL CONTROLS ON THE APPLIANCE ARE SWITCHED OFF AFTER USE.
- TAKE CARE WHEN OPENING THE DOOR LET STEAM AND HOT AIR ESCAPE BEFORE REMOVING THE FOOD.

- SELECT THE CORRECT SHELF POSITION BEFORE TURNING THE OVEN OR GRILL ON. DON'T MOVE OVEN SHELVES WHEN HOT.
- DON'T USE WATER TO EXTINGUISH OIL OR FAT FIRES.
- DON'T HEAT UP UNOPENED FOOD CONTAINERS AS PRESSURE CAN BUILD UP CAUSING THE CONTAINER TO BURST.
- CLEAN YOUR APPLIANCE REGULARLY, IDEALLY AFTER EACH USE. ALWAYS TURN OFF THE MAINS ELECTRICITY SUPPLY AND MAKE SURE PAN SUPPORTS, BURNERS AND OTHER SURFACES ARE COOL BEFORE TOUCHING THEM.
- SPILLAGE SHOULD BE DEALT WITH AS SOON AS IT OCCURS, TAKING DUE CARE AS THE HOB SURFACE MAY BE HOT. ANY SPILLAGE LEFT ON THE SURFACE AFTER COOKING SHOULD BE CLEANED OFF BEFORE THE HOB IS TURNED ON AGAIN TO PREVENT BAKING ON.
- DON'T USE BIOLOGICAL WASHING POWDER OR BLEACH PRODUCTS, HARSH ABRASIVE OR CHEMICAL CLEANERS FOR CLEANING THE OVEN INNER PANELS.
- DON'T ALLOW ANYONE TO SIT OR STAND ON THE COOKER OR DOOR.
- DON'T MOVE THE COOKER BY PULLING BY THE DOOR AND/OR HANDLE.
- ENSURE THAT NO FLAMMABLE MATERIALS ARE ADJACENT TO THE COOKER AS THE SIDES BECOME HOT DURING USE.
- DON'T STORE FLAMMABLE MATERIALS, AEROSOLS IN ADJACENT CABINETS.

- DON'T PLACE FLAMMABLE OR PLASTIC ITEMS ON OR NEAR THE HOB, AND NEVER PLACE WET CLOTHS ON THE HOB TO DRY.
- KEEP ALL VENTILATION SLOTS CLEAR OF OBSTRUCTIONS.
- DON'T LEAVE A BURNER ON FOR LONG PERIODS WHEN NOT COVERED BY A PAN.
- DON'T COVER SHELVES WITH METAL FOIL AS THE AIR CIRCULATION IN THE OVEN WILL BE DISRUPTED.
- DON'T PLACE DISHES, PANS, TRAYS DIRECTLY ON THE OVEN COMPARTMENT BASE.
- DON'T LINE THE GRILL PAN WITH ALUMINIUM FOIL.
- AS THIS COULD RESULT IN AN INCREASED RISK OF FIRE DAMAGE TO YOUR COOKER.
- DON'T USE THE COOKER WITH GLASS WINDOWS REMOVED.
- MEANS FOR DISCONNECTION MUST BE INCORPORATED IN THE FIXED WIRING IN ACCORDANCE WITH THE WIRING RULES.
- **WARNING:** UNATTENDED COOKING ON A HOB WITH FAT OIL CAN BE DANGEROUS AND MAY RESULT IN FIRE. **NEVER** TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER, BUT SWITCH OFF THE APPLIANCE AND THEN COVER FLAME E.G. WITH A LID OR A FIRE BLANKET.
- **WARNING:** DANGER OF FIRE: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACE.
- **WARNING:** DURING USE THE APPLIANCE BECOMES HOT. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

- **WARNING:** STEAM CLEANER IS NOT TO BE USED.
- **WARNING:** ENSURE THAT THE APPLIANCE IS SWITCHED OFF BEFORE REPLACING THE LAMP TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.
  
- **WARNING:** IN ORDER TO PREVENT TIPPING OF THE APPLIANCE, THIS STABILISING MEANS MUST BE INSTALLED. REFER TO THE INSTRUCTION FOR INSTALLATION.
  
- **WARNING:** "THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE."
  
- **CAUTION:** THE USE OF 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.

PROLONGED INTENSIVE USE OF APPLIANCE MAY CALL FOR ADDITIONAL VENTILATION, FOR EXAMPLING OPENING OF A WINDOW, OR MORE EFFECTIVE VENTILATION, FOR EXAMPLE INCREASING THE LEVEL OF MECHANICAL VENTILATION WHERE PRESENT.

- **CAUTION:** THIS APPLIANCE IS FOR COOKING PURPOSE ONLY. IT MUST NOT BE USED FOR OTHER PURPOSES, FOR EXAMPLE ROOM HEATING.
  
- **CAUTION:** ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT WHEN THE GRILL IS IN USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.
  
- DO NOT USE HARSH ABRASIVE CLEANERS OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE OVEN DOOR GLASS SINCE THEY

CAN SCRATCH THE SURFACE, WHICH MAY RESULT IN SHATTERING OF THE GLASS.

- IN THE CASE OF DIRECT CONNECTION TO THE FIXED WIRING, A MEAN FOR THE DISCONNECTION HAVING A CONTACT SEPARATION IN ALL POLES THAT PROVIDE FULL DISCONNECTION UNDER OVER VOLTAGE CATEGORY III CONDITIONS, MUST BE INCORPORATED IN THE FIXING WIRING IN ACCORDANCE WITH THE WIRING RULES.

## 1.2 INTRODUCTION

**LOWER THE GLASS COVER SLOWLY AND BY HAND.**

**WARNING:** THE GLASS COVER MAY SHATTER IF IT OVERHEATS. SWITCH OFF ALL RINGS AND WAIT FOR THEM TO COOL DOWN BEFORE CLOSING THE COVER.

IF THE APPLIANCE IS TO BE POSITIONED ON A PLATFORM IT MUST BE INSTALLED IN SUCH A WAY AS TO PREVENT IT FROM SLIPPING OFF THE FORMER.

BEFORE THE APPLIANCE IS PUT INTO OPERATION, ALL THE LABELS AND PROTECTIVE FILMS APPLIED INSIDE OR OUTSIDE MUST BE REMOVED.

**The manufacturer declines all responsibility for damage to persons or things caused by non-observance of the above prescriptions or by interference with any part of the appliance or using non-original spares.**

## 2. INSTALLATION OF THE APPLIANCE

IT IS THE LAW THAT ALL GAS APPLIANCES ARE INSTALLED BY AUTHORIZED TECHNICIANS.

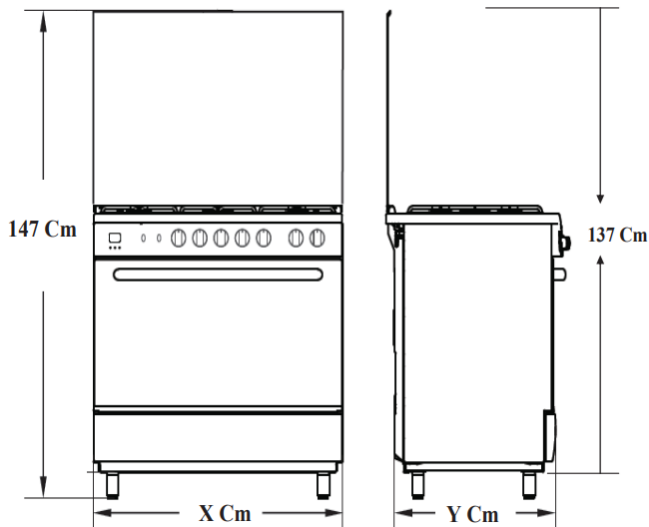
Before installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

## Instructions for the installer

### Appliance Main Dimensions



No. of burners	4 Burners				5 Burners	
Model	50x50	55x55	60x60	65x60	80x55	90x60
Dimension X Cm	50	55	60	65	80	90
Dimension Y Cm	50	55	60	60	55	60

## 2.1 ELECTRICAL CONNECTION

Power supply cord shall be one of the following types H05VV-F (section 3\*1.50 for Electric cookers and section 3\*0.75 for Gas cookers).

Make sure that the power line voltage matches the specifications indicated on the rating plate located inside the storage compartment.

Hook-up to the supply may be fixed or with plug and socket. In the latter case the plug and socket must be suitable for the cable employed and conform with the regulations in force. Before connection make sure that the supply line is suitably grounded. Regardless of the type of connection, grounding of the appliance is obligatory. Avoid the use of reducers, adapters or shunts.

## 2.2 VENTILATION REQUIREMENTS

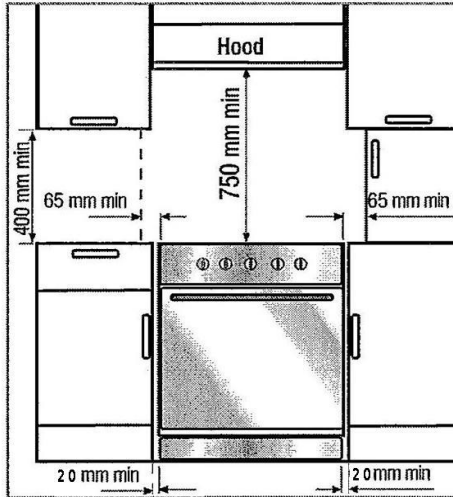
The room containing the appliance should have an air supply in accordance with.... (*EU LAW or EGYPTIAN LAW*)

1. All rooms require an opening window or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.
2. For room volumes up to 5 m<sup>3</sup> an air vent of 100 cm<sup>2</sup> is required.
3. If the room has a door that opens directly to the outside, and the room exceeds 1 m<sup>3</sup> no air vent is required.
4. For room volumes between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup> an air vent of 65 cm is required.
5. If there are other fuel burning appliances in the same room should be consulted to determine the air vent requirements.
6. This appliance must not be installed in a bed sitting room of less than 20 m<sup>3</sup> or in a bathroom or shower room.

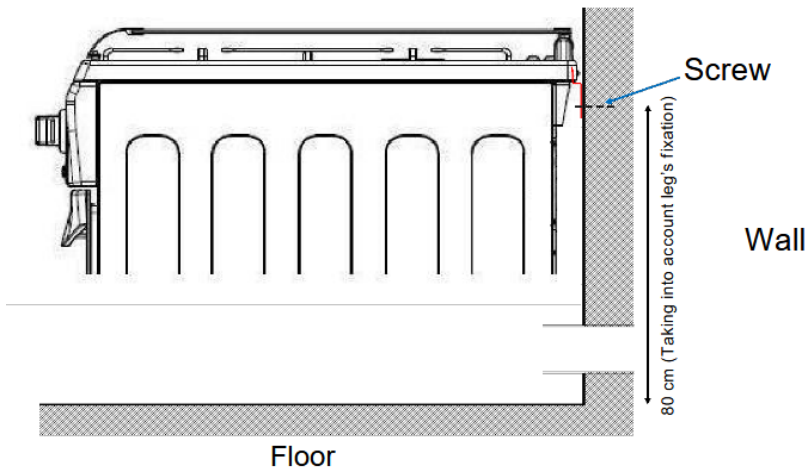
Windows and permanent vents should therefore not be blocked or removed.

**Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.**

**THE FOLLOWING FIGURE SHOWS THE DISTANCES TO BE RESPECTED WHILE INSTALLING THE APPLIANCE.**



**THE APPLIANCE MUST BE SECURELY BALANCED USING THE KIT PROVIDED BEHIND YOUR DEVICE. ATTACH THE CHAIN TO THE WALL AND HANG THE UNIT IN THE CENTER.**



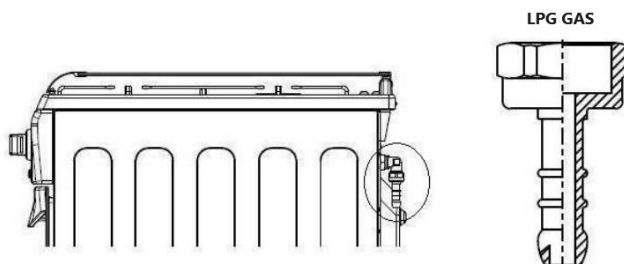


In order to prevent tipping, the appliance needs to be stabilised.



In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed.

### 2.3 CONNECTING TO LPG GAS



To use LPG change the rubber holder at the rear of the appliance

### 3. ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

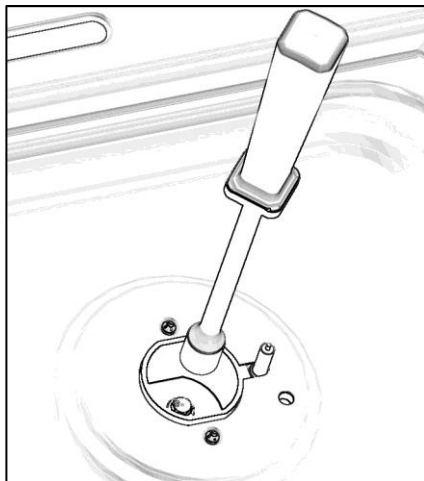
The cooker hob is set for natural gas G20 (2H) at a pressure of 20 mbar (or LPG G30/G31 (3+) at a pressure of 28/37 mbar). In the case of functioning with other types of gas the burner nozzles must be changed and the minimum flame adjusted on the gas taps.

To change the nozzles, proceed as described below.

#### 3.1 REPLACEMENT OF NOZZLES ON THE HOB

This operation requires no primary air regulation.

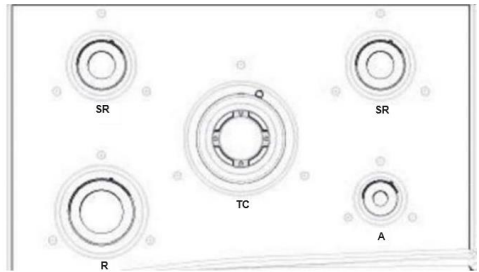
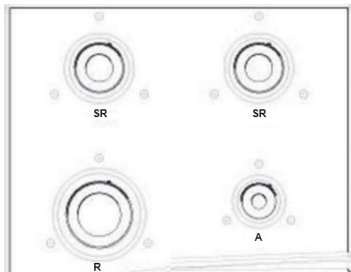
1. Extract the grids and remove all the caps and flame-spreader crowns.
2. unscrew the burner nozzles with a 7 mm socket wrench.
3. replace the nozzles according to the type of gas to be used and the description in paragraph "3.2 /3.3 Burner and nozzle characteristics table".
4. Replace the burners in the correct position.



### 3.2 BURNER AND NOZZLE CHARACTERISTICS TABLE

Type of burner	Nominal Heat Input (kW)	NATURAL GAS 20 mbar injector diameter mm	LPG 28-30 mbar injector diameter mm	Model
A	1,00 kW	72	50	
SR	1,75 kW	97	65	
R	3,00 kW	115	85	
TC	3.60 kW	135	98	
Oven	2.50 kW	110	76	C6640
	3.20 kW	130	85	C5850
	3.50 kW	-	90	H6950 – M6950
	3.54 kW	136	–	
Grill	1.70 kW	95	65	C6640
	2.40 kW	110	75	C5850
				H6950 – M6950

### 3.3 ARRANGEMENT OF BURNERS ON COOKING HOB

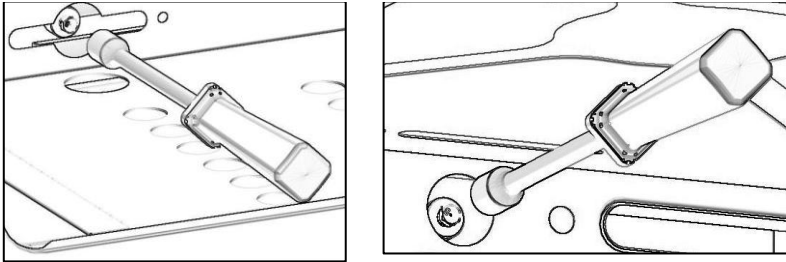


### 3.4 OVEN AND GRILL BURNER'S ADJUSTMENT (ONLY FOR GAS OVEN MODELS)

To adjust the oven burners, follow the procedure described below from inside the oven:

- Open the oven door.
- Remove the oven dish and shelf from the oven.
- Lift the oven floor and remove it.

Replacement of the oven and grill burner nozzles



Regulation of the primary air on the oven and grill burners **(if possible)**

- Loosen the register screws on the air regulation coupling.
- Turn the register coupling to the position according to the type of gas to be used.
- Tighten the register screws and mount the seals.
- Once the operation is completed, reassemble the burner correctly.

## 4. FINAL OPERATIONS

### 4.1 REGULATION OF THE COOKING BURNER MIN. LEVEL FOR NATURAL GAS

Light the burner and turn it to the minimum position. Extract the gas tap knob and turn the adjustment screw at the side of the tap rod until the correct minimum flame is achieved.

Replace the knob and check burner flame stability: (rapidly turning the knob from maximum to minimum position, the flame should not go out). Repeat the operation on all the gas taps.

### 4.2 REGULATION OF THE HOB BURNER MIN. LEVEL FOR LPG

For regulating the minimum with LPG, the screw at the side of the tap rod must be turned clockwise all the way.

The bypass diameters for each individual burner are shown in paragraph "3.2 / 3.3 Burner and nozzle characteristics table". Once the regulation has been completed, replace the seal on the by-passes using paint or similar materials.



Adjustment screws

### 4.3 REGULATION OF THE OVEN BURNER MINIMUM LEVEL

The oven thermostat is equipped with a by-pass to regulate the minimum level, which is visible underneath the thermostat knob.

When the gas type is changed, the by-pass should be regulated as follows:

1. Turn on the oven burner to maximum for 10/15 minutes with the door closed and without the floor.
2. Turn the knob to the minimum temperature, remove the knob and regulate using a flat screwdriver.
3. For LPG turn the by-pass screw clockwise as far as it will go. The by-pass diameter is shown in the paragraph “3.2 / 3.3 Burner and nozzle characteristics table”.
4. For natural gas, regulate the by-pass so that turning the thermostat knob from minimum to maximum the flame remains stable and constant. Once the regulation has been completed, replace the seal on the by-pass using paint or similar materials. Close the oven door and make sure that the burner stays on minimum.

### 4.4 POSITIONING AND LEVELLING OF THE APPLIANCE (DEPENDING ON MODELS)

Having carried out the electricity and gas hook-up, level the appliance using the four adjustable legs.

For best cooking the appliance must be perfectly level.

Depending on the model you have purchased, the foot height adjustment range may vary from 70 to 95 mm and from 110 to 160 mm. These heights refer to the distance between the highest point of the foot (fixed part) and the lowest point (movable part which rests on the floor).

## 5. INSTRUCTIONS FOR THE USER

### COOKING HOB BURNER CONTROL KNOB

The flame is lit by pressing the knob and turning it counter-clockwise to minimum flame. To adjust the flame, turn the knob between minimum and minimum °C.

The burner turns off when the knob is returned to the starting position.

### BURNER IGNITION BUTTON

In the models fitted with this button, the flame is ignited by turning the knob counter-clockwise to the minimum flame setting, while simultaneously pressing this button. To adjust the flame, turn the knob to the zone between the maximum and the minimum settings.

To turn off the burner, return the knob to the starting position.

### PRECAUTION FOR USING OVEN BURNER

The appliance shall not be operated for more than 15 s without ignition. If after 15 s 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.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

### GAS OVEN THERMOSTAT KNOB

This knob is used to ignite the gas burner inside the oven.

The cooking temperature is selected by turning the knob counter-clockwise to the desired temperature between minimum and maximum °C.

### GRILL SELECTOR

This knob allows the user to activate the Grill function or to switch on the light inside the oven to check the point reached in cooking the food.

**CAUTION:** IT IS NOT POSSIBLE TO OPERATE THE GAS OVEN AND THE GRILL SIMULTANEOUSLY.

### **MECHANICAL TIMER KNOB**

Turn clockwise to wind up the alarm and set to the desired time (maximum 55 minutes). The adjustment is continuous so that the split times between the markings can also be defined. Activating the alarm at the end of the pre-set time does not turn off the oven, you will have to stop the oven manually.

### **OVEN LIGHT SWITCH**

This switch allows the light inside the oven to be switched on at any moment.

## **6. TOP PLATE**

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING FIRE HAZARD: DO NOT STORE ITEMS ON THE COOKING SURFACES**

### **6.1 LIGHTING OF THE COOKING HOB BURNERS**

Before lighting the hob, burners check that the flame caps are in the correct position and that their burner caps are in place, making sure that the holes in the flame caps correspond to the spark plugs and thermocouples.

Before lighting the burners lift the glass cover; before lowering the cover, turn off all the burners and wait for them to cool down.

For better use of the burners and lower gas consumption, use covered containers that are proportional in size to the burner to prevent the flame from licking the sides, follow this table:

## PAN SIZE TABLE

BURNER	Ø IN CM
AUX BURNER	12-14
SR BURNER	16-24
R BURNER	18-26
TC BURNER	26-32

## 7. USE OF THE OVEN

### 7.1 WARNINGS AND GENERAL ADVICE

Using the oven and the grill for the first time, heat them to the maximum temperature for as long as it takes to burn off any production oil residues which could give an unpleasant flavour to the food.

During cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminium or tin foil and do not place pans or oven trays on it as this may damage the enamel coating.

If you wish to use greaseproof paper, place it so that it will not interfere with the hot air circulation inside the oven.

The oven accessories which may come into contact with food are made from materials which comply to the standing guidelines.

**WARNING:** The gas oven is lit with the door open. The oven is equipped with a safety system which stops the burners being lit when the door is closed. If this is done wrongly, open the door and wait for a few moments before lighting once more.

To prevent any steam in the oven creating problems, open the door in two stages: half open (about 5 cm) for 4 to 5 seconds, then fully open. To access food, always leave the door open for as little time as possible to prevent the temperature in the oven from dropping and degrading the food, or the heat from burning the handles.

## **COOLING VENTILATION**

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation when the oven is switched on.

When the fans are on they cause a normal air flow to come out from the top and bottom of the door, which will continue for a short time after the oven has been switched off.

## **7.2 USE OF THE GAS OVEN**

### **ELECTRONIC SPARK LIGHTING**

Open the oven door completely, press the thermostat knob and turn it clockwise to max. temperature. The electronic spark lighting device will be enabled automatically. Once the oven is lit, hold the knob down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up. This device should not be enabled for more than 15 seconds; If the burner does not light by this time, release the knob, fully open the oven door and try again after one minute.

### **MANUAL LIGHTING**

Open the oven door completely and turn the thermostat knob. Place a lit match to the mouth of the flame pipe in the centre of the oven floor and press the thermostat knob. Once the oven is lit, hold the knob down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and check that the oven is lit through the inspection hole. Choose the cooking temperature by turning the knob clockwise to the desired temperature between minimum and maximum °C.

**If the burner is accidentally switched off, turn the knob to the off position and wait for one minute before lighting again.**

## **7.3 USE OF THE GAS GRILL**

### **MANUAL LIGHTING OF THE GAS GRILL BURNER**

Having opened the oven door, press the knob and turn it clockwise to the grill position, placing a lit match to the burner on the top of the oven. Once the burner is lit, hold the knob down for about 10 seconds. Wait for 1 minute before closing the door.

If the burner does not stay lit after this time, release the knob and wait for at least one minute before trying again. If the burner accidentally goes out, turn

the knob to the off position (0) and wait at least one minute before lighting again.

### **ELECTRIC LIGHTING OF THE GAS GRILL BURNER**

Having opened the oven door, press the knob and turn it clockwise to the grill. Once the burner is lit, hold the knob down for about 10 seconds. If the burner does not light by this time, release the knob and wait for at least one minute before trying again. If the burner accidentally turns off, turn the knob to the off position (0) and wait at least one minute before lighting again. During a power cut the burner can always be lit with a match.

**CAUTION:** IT IS NOT POSSIBLE TO OPERATE THE GAS OVEN AND THE GAS GRILL SIMULTANEOUSLY.

### **HOW TO USE THE GRILL?**

Once the grill is lit, the red warning light will come on. Leave the oven to heat up for 5 minutes before placing the food inside.

Food should be flavoured and basted with oil or melted butter before cooking. An oven dish should be used to contain the sauces.

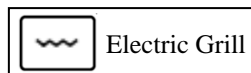
### **WARNINGS**

- Cooking procedures in this mode must never last more than 60 minutes.
- In models with a gas oven, the door must be half-open on the first catch during grilling and grill-rotisserie cooking.
- In models with electric ovens, the door must be closed during grilling and grill-rotisserie cooking.
- To avoid dangerous overheating when the oven or the grill is used, the glass cover must always be up. The electric grill and the gas oven cannot be used at the same time.
- During and after use the accessible parts of the oven may be very hot, and children must always be kept at a distance.
- During cooking with the rotisserie, one of the oven trays provided with the cooker should be placed in the bottom of the oven, inserting it on the bottom runners, in order to collect the grease and fats which may be formed.
- When using the oven, remove all unused baking sheets and shelves from the interior.

## 7.4 ELECTRIC GRILL (GAS/ELECTRIC MODELS)

### SWITCHING ON THE ELECTRIC GRILL

Select the required function turning the oven thermostat knob clockwise to the grill symbol.



## 7.4 ELECTRIC OVEN&GRILL (FULL ELECTRIC MODELS)

### SWITCHING ON THE OVEN

- Select the required function with the function selector knob.
- Select manual cooking.
- Select the temperature with the thermostat knob.

### ATTENTION:

When using the grill, turn the thermostat knob on 200°C

### INDOOR LIGHT BULB

Turn on the indoor light bulb by turning the function selector knob to any position or by opening the door with the oven turned off.

### SAFETY THERMOSTAT

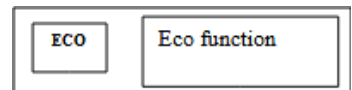
If the temperature rises excessively due to a technical fault, a safety thermostat will be tripped, switching the appliance off. Disconnect the power supply to the appliance.

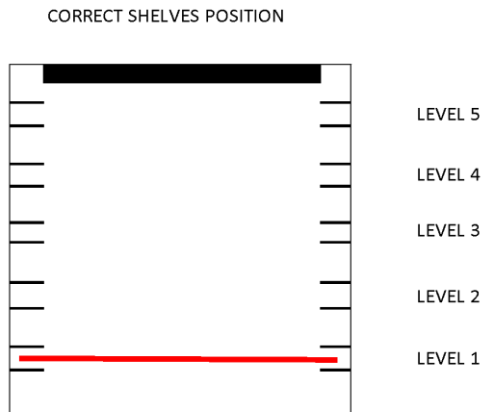
## FUNCTION SYMBOLS

	Upper-external & Lower Heaters		Upper-internal Heater
	Lower Heater		Upper-internal Heater + Turnspit Motor
	Upper-external Heater		Upper-internal Heater + Turnspit Motor + Fan
	Oven fan + Circular Heater		Oven lamp
	Oven fan		Upper-external + Upper-internal Heater
	Upper-external + Lower heater + Oven fan		

## SPECIAL FUNCTION

Some models are equipped with a push button that permits the use of a special function called ECO. When the button is pressed, the ECO function keeps the pre-selected function active for about 30 min. and then it exploits the stored heat for about another 60 minutes in order to save energy up to a maximum time of 90 minutes, then resumes the "normal" function selected.





## 8. Timers

### 8.1 MECHANICAL TIMER

- The mechanical timer alarms the user with an acoustic sound, after a certain time is elapsed.
- To use the device, wind the timer by turning the knob clockwise. The turn the knob counter-clockwise so that the indicator corresponds with the desired time.
- The acoustic sound does not stop the cooking cycle. The user must turn off the cooking cycle manually using the relevant knobs.
- This timer is used to alert the user when the cooking time ends at the required time from zero to 60 minutes.

### 8.2 DIGITAL TIMER

The timer control panel items are represented in the following figure. It is composed of the following:

### LEDS (L1, L2, L3, L4):

- L1: LED to signal the activation of 'Count down time setting' function.
- L2: LED to signal the activation of 'Cooking time setting' function.
- L3: LED to signal the activation of 'End cooking time setting' function.
- L4: LED to signal the activation of 'Clock time setting' function.



### DIGITAL DISPLAY:

Four seven segment digits grouped in two couple separated by a ':' implement the digital clock display.

### Push buttons (B1, B2, B3):

- B1, B3: Momentary push buttons for time setting. Identified by the symbols '-' and '+' respectively.
- B2: Momentary push button for function selection. It is identified by a 'Ok' symbol.

### POWER UP

The programmer shall be reset by a power OFF.

Consequently, after every power ON all the time settings will be reset and:

the 2-hour digits of the digital clock display will start blinking and showing '00', the 2 minute digits will be steady ON (not blinking) and showing '00'.

- the LEDs L1, L2, L3 will be off
- the LED L4 will be blinking
- the ':' icon will be steady ON
- the button B2 will be disabled (except for the production test engagement).
- the buttons B1 and B3 will be enabled.
- the programmer relay for oven loads driving shall be OPEN.
- The clock digits shall indicate the time elapsed since the power up

The programmer is ready for the Clock Time setting. The clock time setting shall be performed executing the Time Setting Procedure operations.

The programmer after the Power up and the Clock time setting will be in 'Manual Mode' and shall be possible to engage the other programmer functions using the B2 selector.

The function and LED scanning sequence for subsequent B2 pressures shall be L4, L1, L2, L3 (skipped if Cooking Time not set) and L4 cyclically.

- the LEDs L1, L2, L3, L4 will be off
- the button B2 will be enabled
- the buttons B1 and B3 will be disabled.
- the digital clock display will show the clock time. The ':' icon shall be steady on (not blinking).
- the programmer relay for oven loads driving shall be closed

### **TIME SETTING PROCEDURE**

The following operations shall be performed to set a programmer time after a function selection and when the 2-hour digits on the digital display are blinking:

- Press B1 or B3 to set backward or forward the hour digits. The hour digits shall stop blinking after the first pressure and during the 'hours' adjustment.
- The number showed after the first B1/B2 pressure shall be the same that was blinking before. The value will change according the further B1/B2 pressures. The 2 hour digits shall restart blinking after 2 seconds, if no B1/B3 pressures have been performed for 2 seconds, after the previous one (this means that the digits must always restart blinking after 2 seconds). The 2-minute digits will be steady on (not blinking) during the hours setting.
- Press the Selector Button B2 when the hours setting is completed.
- The 2 hour digits, just set, will be steady on (not blinking).
- The 'minutes' digits will start blinking.
- Press B1 or B3 buttons to set backward or forward the minute digits. The 2 minute digits shall stop blinking after the first pressure.
- The operation to set the 2 minute digits shall be the same described for the 2-hour digits setting.
- Press the Selector Button B2 to end the procedure after the minutes setting is completed.
- The time setting procedure will anyway be completed if a 10 seconds timeout expire with no key pressure, and the led L4 shall be OFF.

## **WORKING MODE**

### **Manual mode**

This working mode is active when only the clock time is set or only the Timer Function has been engaged.

The oven will be driven directly by the user by means of the thermostat present on the oven front panel.

### **Timer function**

It is the only function that can be engaged in Manual Mode. To use this function, the following operation shall be performed:

1. Press and release the Function Selector Button B2 till the LED L1 will start blinking and the 2 hour digits of the digital clock display will start blinking and showing '00', the 2 minute digits will be steady ON (not blinking) and showing '00', the icon ':' must be steady on, not blinking. A further B2 pressure will skip the function engagement.  
The procedure will be terminated if a 10 seconds timeout will expire with no key pressures.
2. Set the desired time period for the timer performing the same operations described in the 'Time setting procedure'. The maximum time period for the Count Down shall be 23 hours and 59 minutes.
3. The Timer will start to count down if the set time for Count Down is different from 00:00, otherwise the procedure shall be terminated:
  - o the LED L1 will be OFF
  - o the display shall go back showing the current clock time.
4. The display will show the residual time period of the count down. The LED L1 will be lit.
5. The acoustical alarm will be activated after the set time period has expired and the count-down completed. The display shall go on showing the residual timer period (00:00) that will start blinking. The LED L1 will start blinking.
6. The acoustical alarm shall be turned off by pressing any button or it shall be automatically disengaged after one minute in case of no button pressure. In each case:
  - o The LED L1 will be off.
  - o The display shall go back showing the current clock time.

### **Automatic mode**

This working mode shall be activated when the programmer has been set in order to have a preset duration cooking with or without the start delayed timing.

The oven will be driven according to the set timing and to the manual loads' selector set by user.

This working mode can be used engaging the 'Automatic cooking duration function' with or without the Cooking Start Delay Function.

### **Automatic cooking duration function**

To use this function, the following operation shall be performed:

1. Press and release the Function Selector Button B2 till the LED L2 will start blinking and the 2 hour digits of the digital clock display will start blinking and showing '00', the 2 minute digits will be steady ON (not blinking) and showing '00', the icon ':' must be steady on, not blinking. A further B2 pressure will skip the function engagement. The procedure will be terminated if a 10 seconds timeout will expire with no key pressures. The display will go back to show the previous data.
2. Set the desired time period for the cooking performing the operation described in the 'Time setting procedure'. The maximum time period shall be 23 hours and 59 minutes.
3. The LED L2 will be lit if the set time is different from 00:00, otherwise the function shall be terminated:
  - the display will go back to show the previous data.
  - the LED L2 will be off.
4. The decreasing residual Cooking Time shall be displayed. The LED L2 shall be lit.
5. The acoustical alarm will be activated after the set Cooking Time has expired:
  - the LED L2 will start blinking
  - the display shall show '00:00' blinking
  - the oven loads shall be deactivated (relay opened).
6. The acoustical alarm shall be turned off by pressing any button or it shall be automatically disengaged after one minute in case of no button pressure. In each case:
  - The LED L2 will be lit.
  - The display shall continue to show: '00:00' not blinking.
  - The oven loads shall stay deactivated (relay opened).

7. The Automatic Mode shall be reset by pressing the B2 Button.  
The programmer will perform the following operations:  
The LED L2 will be OFF.  
The display shall go back to show the current clock time or the timer count down data if the function is engaged.  
The Manual Mode shall be restored and the oven loads shall go back to be controlled directly by manual loads selector (relay closed).

Note: The points 5, 6, 7 will be executed according to the Automatic Mode Cooking Start Delay Function and Automatic Mode Timer Function when active.

### **Automatic cooking start delayed function**

To engage this function the following operation shall be performed:

1. Engage the 'Automatic cooking duration function' otherwise shall not be possible to engage this function.
2. Press and release the Function Selector Button B2 till the LED L3 will start blinking.  
The digital clock display will show the following default value: (Current clock time + Cooking time set value). The 2 hour digits of the digital clock display will be blinking.  
A further B2 pressure will skip the function engagement.  
The procedure will be terminated if a 10 seconds timeout will expire with no key pressures:
  - o The LED L3 will be OFF.
  - o The display shall go back to show the previous data.
3. Set the Clock time you want the oven to finish cooking (End Cooking Time), performing the operations described in the 'Time setting procedure'. It shall be possible to set the desired End Cooking Time in the range: Current Clock Time + Cooking Set Time /Current Clock Time + 23 h:59mm.
4. The programmer, after setting, will perform the following operations:
  - o The oven loads shall be deactivated (relay opened)
  - o The display will show alternatively the End Cooking Time and the Cooking Duration Time:  
The display duty cycle shall be: 5 seconds for the End Cooking Time and 5 seconds for the Cooking Duration Time

- The LED related to the showed parameter (L3 for end cooking time and L2 for cooking duration time) shall be ON during the mean-time of related data displaying. They shall be off otherwise.
5. The oven will start cooking at the time given by the formula Start Time = (End Cooking Time – Duration Cooking Time)  
The programmer will perform the following operation:
- Enable the oven to cook: RELAIS CLOSED
  - Stop showing the End Cooking Time
  - LED L3 off.
  - Execution of points 5,6,7 and 8 of 'Automatic Duration Cooking Function'

### **Automatic mode timer function**

It shall be possible to engage the Timer Function even when the programmer is in automatic mode.

The operation to set the timer are the same described in the above par. 'Timer function'

In this case the display will show cyclically, for 5 seconds, the Residual Timer period as described for the other parameters: End Cooking Time and Cooking Duration Time.

In the same way the LED L1 shall be lit only when the Residual Timer period is showed.

### **Timing adjustment procedure**

It shall be possible to adjust and modify any set time according to the following operations:

- Press and release the Function Selector Button B2 till the LED, corresponding to the desired function, will be blinking.
- The 2 hour digits of the digital clock display will start blinking and showing the preset time value, the 2 minute digits will be steady ON (not blinking) and showing the preset time value; the icon ':' must be steady on, not blinking.
- The procedure will be terminated if a 10 seconds timeout will expire with no key pressures.
- It will be possible to adjust the set time value performing the operation described in the 'Time setting procedure'.

**Notes:**

1. Shall not be possible to adjust the Clock Time when the End Cooking Time, Cooking Duration Time or Count Down Timer functions are active. In this case the 4 digits of the Clock Time shall be displayed not blinking.
2. The automatic function parameters adjusting shall observe the following limitations if both the parameters (End Cooking Time and Cooking Duration Time) have been previously set:
  - The 2 parameters shall be linked by the formula: End Cooking Time = Start Time + Cooking Duration Time.
  - The Start Time default value shall be the Current Clock Time.
  - The Start Time value shall be adjusted automatically, according to the formula, following any parameter adjustment.
  - The Start Time cannot be earlier than the Current Clock Time, according to the parameters ranges.

The formula and the parameters ranges defines the limits to be respected during the parameters adjusting procedure, for example:

a) Cooking Duration limit: the Cooking Duration Time cannot be extended over the value given by the formula  $\text{Cooking Duration Time} = \text{End Cooking Time (previously set)} - \text{Current Clock Time}$ .

b) End Cooking Time limit : the End Cooking Time cannot be reduced below the value given by the formula  $\text{End Cooking Time} = \text{Current Clock Time} + \text{Cooking Duration Time}$

**Timing reset procedures**

It shall be possible to reset the set time for timer and automatic cooking duration functions according to the following operations:

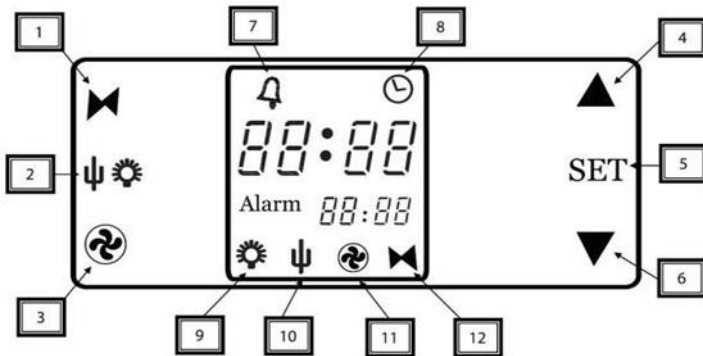
- Press and release the Function Selector Button B2 till the LED, corresponding to the desired function, will be blinking.
- The 2 hour digits of the digital clock display will start blinking and showing the preset time value, the 2 minutes digits will be steady ON (not blinking) and showing the preset time value; the icon ':' must be steady on, not blinking.
- Press simultaneously B1 and B3 buttons for 1 seconds and the preset time will be reset to 00:00.
- It will be possible to enter a new set time immediately after reset according to the 'TIME SETTING PROCEDURE'.

The procedure will be terminated if a 10 seconds timeout will expire with no key pressures or pressing B2.

**Note:**

The reset of the Automatic Cooking Duration set time will terminate automatically even the Start Delay Time function if engaged.

**8.3 DIGITAL TOUCH TIMER**



1	Ignition switch	7	Timer Cook symbol
2	Lamp and grill motor button	8	The clock symbol
3	Oven fan button	9	Lamp operation symbol
4	Increase value button	10	Grill Motor operation symbol
5	Settings and Options button	11	Oven fan operation symbol
6	Decreases the value button	12	Ignition operation symbol

**Adjusting the Timer:**

- Press the (SET) button and the clock symbol will flash and press it again. The bell will be flashing continuously.
- Set the number of hours and minutes using the (▲) & (▼) buttons, then press the (SET) button.

- Set the bell using the (▲) and (▼) buttons, then press the (SET) button.
- If not set for 5 seconds, the current mode will be reset.

## 9. AIR FRYER (CERTAIN MODELS)

### SAFETY INSTRUCTIONS

When using the appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all the instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- These accessories are not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the accessories.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning it.
- Do not use outdoors.
- Do not place tray on hot gas or electric burner.
- Extreme caution must be used when moving the tray containing hot food.
- Do not use tray for other than intended use.
- Make sure the frying tray is locked into the frame to avoid falling.
- Always make sure frying tray is fully inside the oven and the door is fully close.

### CLEANING

You can put the air tray in a dishwasher. You can also clean them with hot water and dishwashing liquid.

## ADDITIONAL INSTRUCTIONS

**Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.**

- All users of these Accessories must read and understand this instruction material before using or cleaning them.
- Do not leave this Accessories in the oven unattended during use.
- Place the Air Fryer tray on a flat, heat-resistant area.
- Be careful while opening oven door to allow vapor and steam to go out.

**CAUTION HOT SURFACES:** These Accessories generates heat and escaping steam and oil vapour during use.

**CAUTION:** These accessories are hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

## BEFORE FIRST USE

- 1- Remove all packing materials.
- 2- Remove any stickers or labels (if available).
- 3- Thoroughly clean the air tray.

## USE INSTRUCTIONS

- 1- Put the frozen/fresh food in the air tray.
- 2- Distribute the food among the tray.
- 3- Add a little amount of oil with oil spray if needed.
- 4- Follow the cooking instructions in the table below (Pre-heat and heating temperature).
- 5- Put the tray inside the oven in the middle level by its holder.
- 6- Cook all types of food by using electric grill or oven burner.
- 7- Turn on the oven fan during cooking to make sure there is good heat distribution, ensuring consistent results.

Cooking table: The cooking table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

**NOTE:**

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients may differ in origin, size, shape, as well as the brand. We cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), stir the ingredients in the air tray from 2-3 times in order to achieve consistent results.

Ingredients	Min-Max serving per tray	Time (min)	Temperature
Frozen fries	400 - 500 g	16 - 23	205°C/400°F
Homemade fries	400 - 500 g	25 - 30	210°C/410°F
Mixed Vegetables (Roughly chopped)	300 - 700 g	10 - 20	200°C/400°F
Frozen Chicken Fillet	400 - 500 g	18 - 20	205°C/400°F
Chicken Thighs without Bones	600 - 800 g	30 - 40	180°C/350°F
Chicken Drumsticks	600 - 800 g	30 - 40	180°C/350°F
Whole Chicken	1 - 2 Chickens	65 - 80	180°C/350°F
Hamburger	10 - 12 pcs	16 - 20	205°C/400°F
Meat Loaf	800 - 1000 g	45 - 55	180°C/350°F
Meat Chops without Bones	400 - 500 g	30 - 35	200°C/400°F
Fish Fillet	500 - 700 g	25 - 30	180°C/350°F
Whole Fish	800 - 1000 g	35 - 40	220°C/430°F
Shrimp	400 - 600 g	10 - 15	205°C/400°F
<b>*General setting: Preheating time is 10-15 minutes at maximum temperature is needed for all types of food.</b>			

## 10. CLEANING AND MAINTENANCE

### 10.1 CLEANING STAINLESS STEEL

To maintain stainless steel in good condition it must be cleaned regularly after each use, once it has cooled down.

To clean and preserve the stainless-steel surfaces, always use only specific products that do not contain abrasives or chlorine-based acids.

How to use: pour the product on a damp cloth and wipe the surface, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or deerskin.

Food stains or residues:

**Do not use metallic sponges or sharp scrapers: they will damage the surface.**

Use normal non-abrasive products for steel, and a wooden or plastic tool if necessary.

Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or deerskin.

Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven.

If left to set for too long, they might damage the enamel lining of the oven.

### 10.2 CLEANING OF COOKING HOB COMPONENTS

The cover can be removed from the hinges by lifting it upwards when it is open. This makes cleaning easier.

If liquids are spilt on the closed lid, remove them thoroughly with a rag before opening it.

Remove the grids and clean them in warm water with a non-abrasive detergent, taking care to remove any incrustations. Replace them on the cooking hob.

Continuous contact of the grids with the flame can cause the paint near the hot areas to be altered.

This is completely natural and does not compromise the functionality of the component.

The caps and flame-spreader crowns are extractable to facilitate cleaning.

Wash them in hot water with non-abrasive detergent, taking care to remove any incrustations, and wait until they are perfectly dry.

**CAUTION: do not wash these components in a dishwasher. The burners can be left to soak in hot water and detergent.**

Replace the flame-spreader crowns, checking that they are positioned in their housing with their respective caps, taking care that flame-spreader holes A correspond to the spark plugs and the thermocouples. Instruction for the user

To function properly the spark plugs and thermocouples must always be clean (on the models which are equipped with them). Check them regularly and clean with a damp cloth if necessary. Any dry residues can be removed with a toothpick or a needle.

### **10.3 CLEANING OF THE OVEN**

For best oven upkeep clean regularly after being allowed to cool. Take out all removable parts.

- Clean the oven grill with hot water and non-abrasive detergent. Rinse and dry.
- Clean the internal walls of the oven with a soft ammoniac-soaked cloth. Rinse and dry. If there are still stains or drops, place a damp ammoniac-soaked cloth on the bottom of the oven, close the door and after a few hours wash the oven with hot water and liquid detergent. Rinse and dry.

### **10.4 CLEANING OF THE DOOR GLASS**

The door glass should always be kept clean. Use absorbent kitchen paper to clean. In case of tough spots, clean with a damp sponge using regular detergent.

## 11. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

The oven may require extraordinary maintenance or replacement of parts subject to wear such as seals, bulbs, and so on. The following instructions describe how to carry out these minor maintenance operations.

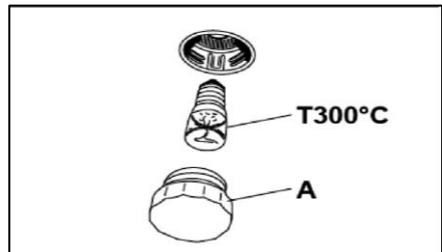
**Before any intervention, disconnect the power supply of the device.**

### Replacement of light bulb

The oven bulb is of a special kind which is resistant to high temperatures.

Replace it as follows:

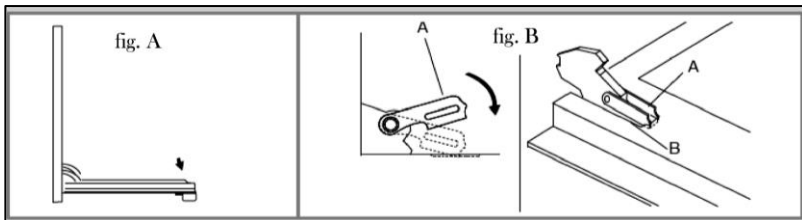
Disconnect the oven from the power supply by removing the plug or switching off the power supply at the mains; remove the protective glass (A) and replace the burnt-out bulb with one of the same type, and replace the protective glass.



### Removing the door

Thorough oven cleaning is easier if the door is removed following the instructions as follows:

Completely open the door and press it down gently (fig. A) to allow the hooks "A" of the hinge to move inside the cavity "B" (fig. B). Using both hands, pull the door towards you until it comes off the oven. To replace the door, reverse the above procedure.



## 12. ENERGY DATA SHEET

Model Number	Energy efficiency class	Energy consumption (kWh per cycle), calculated based on the result obtained under standardized test conditions.	Actual power consumption depends on usage conditions and location of the device	Useful volume of compartments
<b>C6640GG</b>	A	0.40 kWh/cycle		65 L
<b>C6640GGV</b>	A	0.40 kWh/cycle	0.59 kWh/cycle	65 L
<b>C6640GGX</b>	A	0.40 kWh/cycle	0.59 kWh/cycle	65 L
<b>C6640EM</b>	A	0.83 kWh/cycle	0.81 kWh/cycle	66 L
<b>C6640EP</b>	A	0.83 kWh/cycle	0.82 kWh/cycle	66 L
<b>C6640ES</b>	A	0.83 kWh/cycle		71 L
<b>C6640GE</b>	A	0.41 kWh/cycle		65 L
<b>C6640GEV</b>	A	0.41 kWh/cycle	0.60 kWh/cycle	65 L
<b>C5850GG</b>	A	0.45 kWh/cycle		93 L
<b>C5850GGV</b>	A+	0.45 kWh/cycle	0.66 kWh/cycle	85 L
<b>C5850GGX</b>	A+	0.45 kWh/cycle	0.66 kWh/cycle	85 L
<b>C5850EM</b>	A	1.01 kWh/cycle	0.91 kWh/cycle	96 L
<b>C5850EP</b>	A	1.00 kWh/cycle	0.96 kWh/cycle	97 L
<b>C5850ES</b>	A	1.00 kWh/cycle		106 L
<b>H6950GGV</b>	A	0.22 kWh/cycle	0.48 kWh/cycle	98 L
<b>H6950GGX</b>	A	0.22 kWh/cycle	0.48 kWh/cycle	98 L
<b>H6950GGW</b>	A	0.22 kWh/cycle		108 L
<b>H6950EM</b>	A	0.975 kWh/cycle	1.350 kWh/cycle	113 L
<b>H6950EP</b>	A	0.975 kWh/cycle	1.350 kWh/cycle	113 L
<b>H6950ES</b>	A	0.900 kWh/cycle		124 L
<b>H6950GEX</b>	A	0.22 kWh/cycle	0.48 kWh/cycle	107 L
<b>H6950GEW</b>	A	0.22 kWh/cycle		117 L
<b>M6950GGW</b>	A	0.22 kWh/cycle		108 L
<b>M6950GGJ</b>	A	0.22 kWh/cycle	0.48 kWh/cycle	98 L
<b>M6950GEW</b>	A	0.22 kWh/cycle		117 L
<b>M6950GEJ</b>	A	0.22 kWh/cycle	0.48 kWh/cycle	107 L



## INDICE

- 1. ISTRUZIONI PER UN USO SICURO E CORRETTO**
  - 1.1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA DI BASE
  - 1.2. INTRODUZIONE
- 2. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO**
  - 2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO
  - 2.2. REQUISITI DI VENTILAZIONE (SOLO UE)
  - 2.3. ALLACCIAMENTO AL GAS GPL
- 3. ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS**
  - 3.1. SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI SUL PIANO COTTURA
  - 3.2. TABELLA CARATTERISTICHE BRUCIATORI E UGELLI
  - 3.3. DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO COTTURA
  - 3.4. REGOLAZIONE BRUCIATORI FORNO E GRILL (SOLO PER MODELLI FORNO A GAS)
- 4. OPERAZIONI FINALI**
  - 4.1. REGOLAZIONE DEL LIVELLO MINIMO DEL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA PER GAS NATURALE
  - 4.2. REGOLAZIONE DEL LIVELLO MINIMO DEL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA PER GPL
  - 4.3. REGOLAZIONE DEL LIVELLO MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO
  - 4.4. POSIZIONAMENTO E LIVELLAMENTO DELL'APPARECCHIO (A SECONDA DEI MODELLI)
- 5. ISTRUZIONI PER L'UTENTE**
- 6. PIASTRA SUPERIORE**
  - 6.1. ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA
- 7. USO DEL FORNO**
  - 7.1. AVVERTENZE E CONSIGLI GENERALI
  - 7.2. UTILIZZO DEL FORNO A GAS
  - 7.3. UTILIZZO DELLA GRIGLIA A GAS
  - 7.4. GRILL ELETTRICO (MODELLI GAS/ELETTRICI)
  - 7.5. FORNO ELETTRICO E GRILL (MODELLI COMPLETAMENTE ELETTRICI)
- 8. TIMER (SOLO ALCUNI MODELLI)**
  - 8.1. TIMER MECCANICO
  - 8.2. TIMER DIGITALE
  - 8.3. TIMER DIGITALE A TOCCO
- 9. FRIGGITRICE AD ARIA**
- 10. PULIZIA E MANUTENZIONE**
  - 10.1. PULIZIA DELL'ACCIAIO INOSSIDABILE
  - 10.2. PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO COTTURA
  - 10.3. PULIZIA DEL FORNO
  - 10.4. PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA
- 11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA**
- 12. SCHEDA DATI ENERGETICI**

## 1. ISTRUZIONI PER UN USO SICURO E CORRETTO

IL PRESENTE MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO E PERTANTO DEVE ESSERE CONSERVATO INTEGRO E IN LUOGO ACCESSIBILE PER TUTTA LA VITA FUNZIONALE DELLA CUCINA.

SI CONSIGLIA DI LEGGERE QUESTO MANUALE E TUTTE LE ISTRUZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE LA CUCINA. CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE.

LE PRESENTI ISTRUZIONI DEVONO CONTENERE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA CLASSE DELL'APPARECCHIO E ANCHE L'INDIRIZZO DEL PRODUTTORE.

L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO AD USO DOMESTICO ED È CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI.

L'APPARECCHIO È STATO COSTRUITO PER SVOLGERE LE SEGUENTI FUNZIONI: COTTURA E RISCALDAMENTO DI ALIMENTI. OGNI ALTRO USO È CONSIDERATO IMPROPRIO.

**IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER USO IMPROPRIO.**

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLO SE SULL'APPARECCHIO COMPAIONO I SIMBOLI DEL PAESE.

SE IL SIMBOLO NON COMPARE SULL'APPARECCHIO, È NECESSARIO FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI TECNICHE CHE FORNIRANNO LE ISTRUZIONI NECESSARIE RELATIVE ALLE MODIFICHE DELL'APPARECCHIO ALLE CONDIZIONI DI UTILIZZO DEL PAESE.

### 1.1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA DI BASE

- IL PRODUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE ALLE SPECIFICHE TECNICHE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'APPARECCHIO SENZA ALCUN PREAVVISO. LE FIGURE INCLUSE IN QUESTO MANUALE SONO ESCLUSIVAMENTE A SCOPO SCHEMATICO E POTREBBERO NON CORRISPONDERE ESATTAMENTE AL VOSTRO APPARECCHIO. I VALORI INDICATI SULLE MARCATURE

DELL'APPARECCHIO O IN ALTRI DOCUMENTI STAMPATI FORNITI CON L'APPARECCHIO SONO OTTENUTI IN CONDIZIONI DI LABORATORIO SECONDO GLI STANDARD PERTINENTI. QUESTI VALORI POSSONO VARIARE A SECONDA DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO E DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI.

- **AVVERTIMENTO:** L'APPARECCHIO E LE SUE PARTI ACCESSIBILI DIVENTANO CALDE DURANTE L'USO. FARE ATTENZIONE A EVITARE DI TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI. I BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI, SE NON SONO CONTINUAMENTE SORVEGLIATI.
- PER EVITARE IL SURRISCALDAMENTO, NON INSTALLARE L'APPARECCHIO DIETRO UNA PORTA DECORATIVA.
- LA CUCINA DEVE ESSERE INSTALLATA SUL PAVIMENTO E NON SU ALTRE BASI
- **AVVERTIMENTO:** QUESTO APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ COMPRESA DA 8 ANNI IN SU E DA PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, SE HANNO RICEVUTO SUPERVISIONE O ISTRUZIONI RIGUARDANTI L'USO DELL'APPARECCHIO IN MODO SICURO E COMPRENDONO I PERICOLI CONNESSI. I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO. LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE A CURA DELL'UTENTE NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA BAMBINI SENZA SUPERVISIONE.
- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE È DIFETTOSO O PRESENTA DANNI VISIBILI.
- NON EFFETTUARE ALCUNA RIPARAZIONE O MODIFICA SULL'APPARECCHIO. TUTTAVIA, È POSSIBILE RIMEDIO AD ALCUNI MALFUNZIONAMENTI.

- FAI ATTENZIONE QUANDO UTILIZZI BEVANDE ALCOLICHE NEI TUOI PIATTI. L'ALCOOL EVAPORA AD ALTE TEMPERATURE E PUÒ PROVOCARE INCENDI IN QUANTO PRENDE FIAMME QUANDO ENTRA IN CONTATTO CON SUPERFICI CALDE.
- NON RISCALDARE CONTENITORI PER ALIMENTI CHIUSI E BARATTOLI DI VETRO. LA PRESSIONE CHE POTREBBE ACCUMULARSI NEL BARATTOLO POTREBBE FARLO SCOPPIARE.
- ASSICURARSI CHE NON CI SIANO MATERIALI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DELL'APPARECCHIO, IN QUANTO I LATI DIVENTANO CALDI DURANTE L'USO.
- NON LASCIARE PENTOLE O PADELLE VUOTE SUI PIATTI ACCESI. POTREBBERO DANNEGGIARSI.
- POICHÉ POTREBBE ESSERE CALDO, NON LASCIARE PIATTI DI PLASTICA O DI ALLUMINIO SULLA SUPERFICIE DELL'ELETTRODOMESTICO. QUESTO TIPO DI PIATTI NON DEVE ESSERE UTILIZZATO NEMMENO PER CONSERVARE ALIMENTI.
- NON POSIZIONARE TEGLIE, PIATTI O FOGLI DI ALLUMINIO DIRETTAMENTE SUL FONDO DEL FORNO. L'ACCUMULO DI CALORE POTREBBE DANNEGGIARE IL FONDO DEL FORNO.
- L'APPARECCHIO POTREBBE ESSERE CALDO QUANDO È IN USO. NON TOCCARE MAI I BRUCIATORI CALDI, LE SEZIONI INTERNE DEL FORNO, GLI ELEMENTI RISCALDANTI. TENERE LONTANI I BAMBINI.
- UTILIZZARE SEMPRE GUANTI RESISTENTI AL CALORE QUANDO SI METTONO O SI TOGLIENO I PIATTI DAL FORNO.
- LA SUPERFICIE POSTERIORE DEL FORNO DIVENTA CALDA QUANDO È IN USO. IL COLLEGAMENTO GAS/ELETTRICO NON DEVE TOCCARE LA SUPERFICIE POSTERIORE, ALTRIMENTI

IL CAVO DI ALIMENTAZIONE POTREBBE DANNEGGIARSI. NON INTRAPPOLLARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE TRA LO SPORTELLO CALDO DEL FORNO E IL TELAIO. NON FAR PASSARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SULLA SEZIONE DI COTTURA CALDA. ALTRIMENTI, L'ISOLAMENTO DEL CAVO POTREBBE FONDERE E CAUSARE UN INCENDIO A CAUSA DI UN CORTOCIRCUITO.

- VERIFICARE CHE TUTTI I COMANDI DELL'APPARECCHIO SIANO SPEGNITI DOPO L'USO.
- ASSICURARSI CHE I BAMBINI SIANO TENUTI LONTANI DURANTE L'USO DELLA CUCINA E FINO A QUANDO NON SI È RAFFREDDATA, IN QUANTO LE SUE PARTI DIVENTANO MOLTO CALDE.
- DURANTE L'USO LE SUPERFICI DIVENTANO CALDE. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE DURANTE L'USO.
- È SEMPRE ESSENZIALE UN CONTROLLO ATTENTO DURANTE LA COTTURA.
- NON USARE MAI QUANDO IL GIUDIZIO O LA COORDINAZIONE SONO COMPROMESSI DALL'USO DI ALCOL E/O DROGHE.
- NON UTILIZZARE AEROSOL VICINO ALL'APPARECCHIO IN QUANTO SONO ALTAMENTE INFIAMMABILI.
- OCCORRE PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE QUANDO SI CUCINANO ALIMENTI OLEOSI E GRASSI, IN QUANTO IL SURRISCALDAMENTO DI TALI ALIMENTI PUÒ CAUSARE IL LORO INCENDIO.
- UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DA FORNO DI BUONA QUALITÀ QUANDO SI TOGLIE UTENSILI CALDI E LA GRIGLIA DAL FORNO.
- ASSICURARSI CHE I MANICI DELLE PENTOLE NON POSSANO ESSERE ACCIDENTALMENTE INCARTATI O COLPITI E CHE NON VENGA RISCALDATI DAI BRUCIATORI ADIACENTI.

- VERIFICARE CHE TUTTI I COMANDI DELL'APPARECCHIO SIANO SPEGNITI DOPO L'USO.
- FARE ATTENZIONE QUANDO SI APRE LA PORTA E LASCIARE FUORIUSCIRE VAPORE E ARIA CALDA PRIMA DI ESTRARRE IL CIBO.
- SELEZIONARE LA POSIZIONE CORRETTA DEL RIPIANO PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO O LA GRILL. NON SPOSTARE I RIPIANO DEL FORNO QUANDO È CALDO.
- NON USARE ACQUA PER SPEGNERE INCENDI DERIVANTI DA OLIO O GRASSI.
- NON RISCALDARE CONTENITORI PER ALIMENTI NON APERTI, POICHÉ SI POTREBBE AUMENTARE LA PRESSIONE E CAUSARE LO SCOPPIO DEL CONTENITORE.
- PULIRE REGOLARMENTE L'APPARECCHIO, IDEALMENTE DOPO OGNI UTILIZZO. SPEGNERE SEMPRE LA CORRENTE ELETTRICA E ASSICURARSI CHE I SUPPORTI DELLE PENTOLE, I BRUCIATORI E LE ALTRE SUPERFICI SIANO FREDDI PRIMA DI TOCCARLI.
- EVENTUALI VERSAMENTI DEVONO ESSERE ELIMINATI IL PRIMA POSSIBILE, PRESTANDO LA DOVUTA ATTENZIONE IN QUANTO LA SUPERFICIE DEL PIANO COTTURA POTREBBE ESSERE CALDA. EVENTUALI VERSAMENTI RIMASTI SULLA SUPERFICIE DOPO LA COTTURA DEVONO ESSERE PULITI PRIMA DI ACCENDERE NUOVAMENTE IL PIANO COTTURA PER EVITARE CHE IL PIANO COTTURA SI FERMI.
- NON UTILIZZARE DETERSIVI BIOLOGICI O PRODOTTI SBIANCANTI, ABRASIVI AGGRESSIVI O DETERGENTI CHIMICI PER PULIRE I PANNELLI INTERNI DEL FORNO.
- NON PERMETTERE A NESSUNO DI SEDERSI O DI STARE IN PIEDI SULLA CUCINA O SULLA PORTA.

- NON SPOSTARE LA CUCINA TIRANDOLA DALLA PORTA E/O DALLA MANIGLIA.
- ASSICURARSI CHE NON CI SIANO MATERIALI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DELLA CUCINA, IN QUANTO I LATI DIVENTANO CALDI DURANTE L'USO.
- NON CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI O AEROSOL NEGLI ARMADI ADIACENTI.
- NON COLLOCARE OGGETTI INFIAMMABILI O DI PLASTICA SUL PIANO COTTURA O VICINO A QUESTO PIANO COTTURA E NON METTERE MAI PANNI BAGNATI SUL PIANO COTTURA PER ASCIUGARLI.
- TENERE TUTTE LE FESSURE DI VENTILAZIONE LIBERE DA OSTRUZIONI.
- NON LASCIARE UN FORNELLO ACCESO PER LUNGO PERIODO SE NON È COPERTO DA UNA PADELLA.
- NON COPRIRE I RIPIANI CON FOGLIO METALLICO PERCHÉ LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA NEL FORNO VERRÀ OSTACOLATA.
- NON POSIZIONARE PIATTI, PENTOLE, VASSOI DIRETTAMENTE SULLA BASE DEL VANO FORNO.
- NON RIVESTIRE LA GRIGLIA CON FOGLIO DI ALLUMINIO.
- POICHÉ QUESTO POTREBBE COMPORTARE UN AUMENTO DEL RISCHIO DI DANNI CAUSATI DA INCENDIO ALLA CUCINA.
- NON UTILIZZARE LA CUCINA CON I VETRI RIMOSSI.
- I MEZZI PER LA DISCONNESSIONE DEVONO ESSERE INCORPORATI NEL CABLAGGIO FISSO SECONDO LE NORME DI CABLAGGIO.

- **AVVERTIMENTO:**CUCINARE SENZA SORVEGLIANZA SU UN PIANO COTTURA CON OLIO GRASSO PUÒ ESSERE PERICOLOSO E POTREBBE CAUSARE UN INCENDIO. NON CERCARE MAI DI SPEGNERE UN INCENDIO CON ACQUA, MA SPEGNERE L'APPARECCHIO E POI COPRIRE LA FIAMMA AD ESEMPIO CON UN COPERCHIO O UNA COPERTA ANTINCENDIO.
- **AVVERTIMENTO:**PERICOLO DI INCENDIO: NON CONSERVARE OGGETTI SULLA SUPERFICIE DI COTTURA.
- **AVVERTIMENTO:**DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.
- **AVVERTIMENTO:**NON USARE PULITORI A VAPORE.
- **AVVERTIMENTO:**ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO SIA SPENTO PRIMA DI SOSTITUIRE LA LAMPADA PER EVITARE IL POSSIBILE RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE.
- **AVVERTIMENTO:**PER EVITARE IL RIBALTAMENTO DELL'APPARECCHIO, È NECESSARIO INSTALLARE QUESTO MEZZO STABILIZZATORE. FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.
- **AVVERTIMENTO:**"QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ CON LE NORME VIGENTI E UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE IN UN AMBIENTE BEN VENTILATO. SPAZIO. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO."
- **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, SOPRATTUTTO QUANDO L'APPARECCHIO È IN USO.

TENERE APERTI I FORI DI VENTILAZIONE NATURALE O INSTALLARE UN DISPOSITIVO DI VENTILAZIONE MECCANICA.

L'USO INTENSIVO PROLUNGATO DELL'APPARECCHIO POTREBBE RICHIEDERE UNA VENTILAZIONE AGGIUNTIVA, AD ESEMPIO L'APERTURA DI UNA FINESTRA, O UNA VENTILAZIONE PIÙ EFFICACE, AD ESEMPIO L'AUMENTO DEL LIVELLO DI VENTILAZIONE MECCANICA OVE PRESENTE.

- **ATTENZIONE:**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALLA COTTURA. NON DEVE ESSERE UTILIZZATO PER ALTRI SCOPI, AD ESEMPIO PER IL RISCALDAMENTO DEGLI AMBIENTI.
- **ATTENZIONE:**LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE CALDE QUANDO LA GRIGLIA È IN USO. I BAMBINI PICCOLI DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI.
- NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI FORTI O RASCHIETTI METALLICI AFFILATI PER PULIRE IL VETRO DELLO SPORTELLO DEL FORNO, POICHÉ POTREBBERO GRAFFIARE LA SUPERFICIE, CAUSANDO LA FRAMMENTITÀ DEL VETRO.
- IN CASO DI COLLEGAMENTO DIRETTO AL CABLAGGIO FISSO, DEVE ESSERE INCORPORATO NEL CABLAGGIO DI FISSAGGIO, IN CONFORMITÀ CON LE NORME DI CABLAGGIO, UN MEZZO PER LA DISCONNESSIONE CON SEPARAZIONE DEI CONTATTI IN TUTTI I POLI CHE FORNISCA LA DISCONNESSIONE COMPLETA IN CONDIZIONI DI CATEGORIA III DI SOVRATENSIONE.

## 1.2 INTRODUZIONE

**ABBASSARE LENTAMENTE E MANUALMENTE IL COPERCHIO IN VETRO.**

**AVVERTIMENTO:** IL COPERCHIO IN VETRO POTREBBE ROMPERSI IN CASO DI SURRISCALDAMENTO. SPEGNERE TUTTI I FORNI E ATTENDERE CHE SI RAFFREDDINO PRIMA DI CHIUDERE IL COPERCHIO.

SE L'APPARECCHIO DEVE ESSERE POSIZIONATO SU UNA PIATTAFORMA, DEVE ESSERE INSTALLATO IN MODO DA IMPEDIRE CHE SCIVOLI DALLA STESSA.

PRIMA DI MESSA IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, TUTTE LE ETICHETTE E LE PELLICOLE PROTETTIVE APPLICATE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEVONO ESSERE RIMOSSE.

**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle prescrizioni sopra indicate o dalla manomissione anche di una sola parte dell'apparecchio o dall'impiego di ricambi non originali.**

## 2. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

PER LEGGE TUTTI GLI APPARECCHI A GAS DEVONO ESSERE INSTALLATI DA TECNICI AUTORIZZATI.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

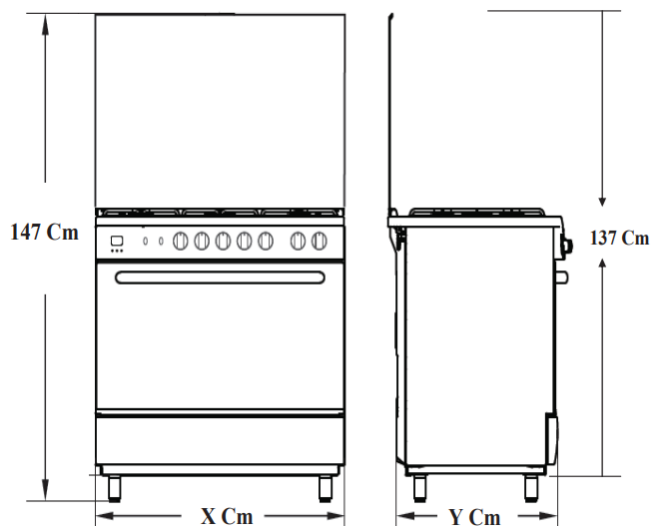
Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.

Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato secondo le

attuali normative di installazione. Particolare attenzione deve essere data ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

## Istruzioni per l'installatore

### Dimensioni principali dell'apparecchio



Numero di bruciatori	4 bruciatori				5 bruciatori	
Modello	50x50	55x55	60x60	65x60	80x55	90x60
Dimensione Xcm	50	55	60	65	80	90
Dimensione Ycm	50	55	60	60	55	60

## 2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il cavo di alimentazione deve essere uno dei seguenti tipi H05VV-F (sezione 3\*1,50 per cucine elettriche e sezione 3\*0,75 per cucine a gas).

Assicurarsi che la tensione della linea elettrica corrisponda alle specifiche indicate sulla targhetta identificativa posta all'interno del vano portaoggetti.

L'allacciamento alla rete elettrica può essere di tipo fisso o con spina e presa. In quest'ultimo caso la spina e la presa devono essere adatte al cavo impiegato e conformi alle norme vigenti. Prima dell'allacciamento accertarsi che la linea di alimentazione sia adeguatamente messa a terra. Indipendentemente dal tipo di allacciamento, la messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Evitare l'uso di riduttori, adattatori o derivatori.

## 2.2 REQUISITI DI VENTILAZIONE

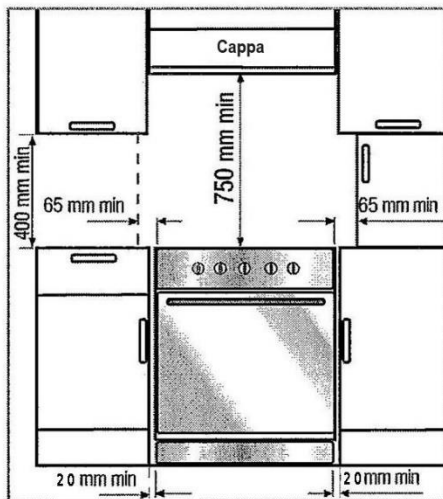
La stanza contenente l'apparecchio deve essere dotata di un sistema di aerazione conforme a.... (LEGGE UE o LEGGE EGIZIANA)

1. Tutte le stanze necessitano di una finestra apribile o di un elemento equivalente, mentre alcune stanze necessitano anche di una ventilazione permanente.
2. Per volumi di stanza fino a 5 m<sup>3</sup> è necessaria una presa d'aria di 100 cm<sup>2</sup>.
3. Se la stanza ha una porta che si apre direttamente sull'esterno e la stanza supera 1 m<sup>3</sup>, non è necessaria alcuna presa d'aria.
4. Per volumi di stanza compresi tra 5 m<sup>3</sup> e 10 m<sup>3</sup> è necessaria una presa d'aria di 65 cm<sup>2</sup>.
5. Se nella stessa stanza sono presenti altri apparecchi che bruciano carburante, è opportuno consultare il fornitore per determinare i requisiti di ventilazione.
6. Questo apparecchio non deve essere installato in un monocale di superficie inferiore a 20 m<sup>3</sup> o in un bagno o in un locale doccia.

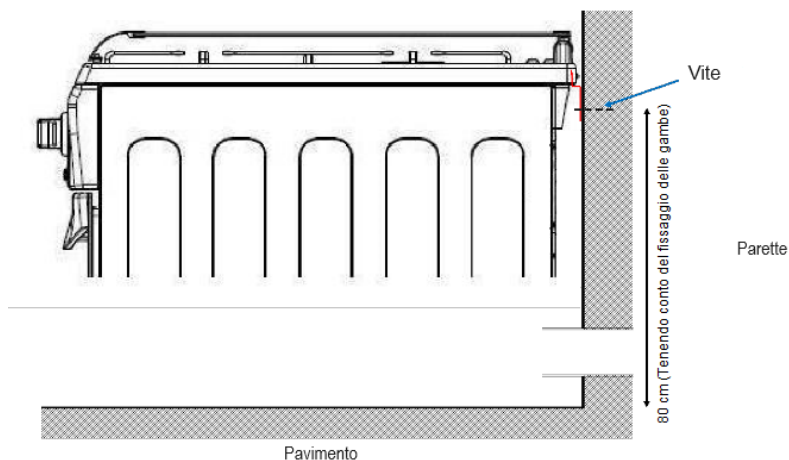
Pertanto, le finestre e le prese d'aria permanenti non devono essere bloccate o rimosse.

**L'installazione non corretta degli elettrodomestici è pericolosa e potrebbe comportare sanzioni penali.**

**NELLA FIGURA SEGUENTE SONO INDICATE LE DISTANZE DA RISPETTARE DURANTE L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.**



**L'APPARECCHIO DEVE ESSERE SALDAMENTE BILANCIATO UTILIZZANDO IL KIT FORNITO DIETRO L'APPARECCHIO. FISSARE LA CATENA ALLA PARETE E APPENDERE L'UNITÀ AL CENTRO.**



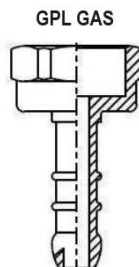
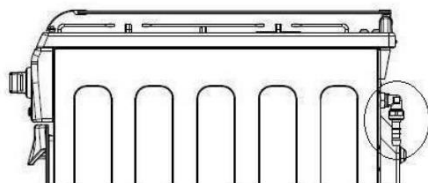


Per evitare il ribaltamento, l'apparecchio necessita da stabilizzare.



Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare questo dispositivo stabilizzatore.

### 2.3 ALLACCIAMENTO AL GAS GPL



Utilizzare GPL sostituire il portagomma nella parte posteriore dell'apparecchio

### 3. ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

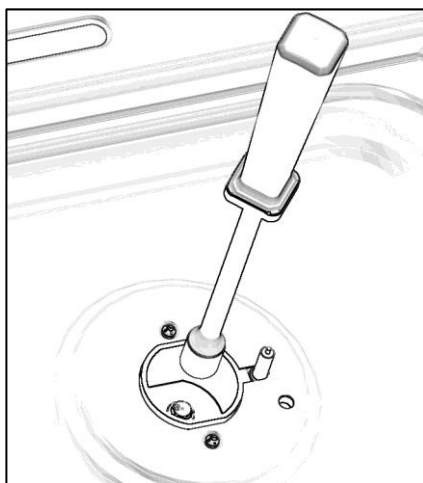
Il piano cottura è predisposto per gas naturale G20 (2H) a 20 mbar di pressione (oppure GPL G30/G31 (3+) a 28/37 mbar di pressione). In caso di funzionamento con altri tipi di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori e regolare la fiamma minima sui rubinetti del gas.

Per sostituire gli ugelli procedere come descritto di seguito.

#### 3.1 SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI SUL PIANO COTTURA

Questa operazione non richiede alcuna regolazione dell'aria primaria.

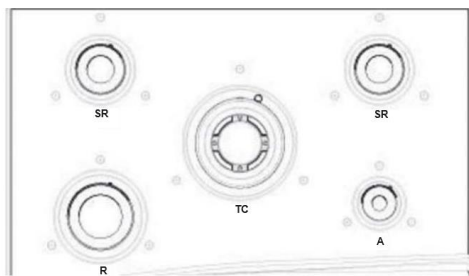
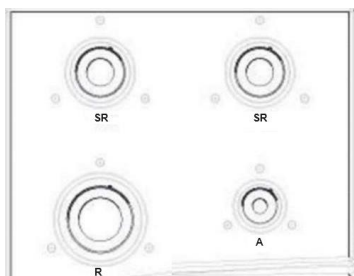
1. Estrarre le griglie e togliere tutti i tappi e le corone spartifiamma.
2. svitare gli ugelli del bruciatore con una chiave a bussola da 7 mm.
3. sostituire gli ugelli in base al tipo di gas da utilizzare e a quanto descritto nel paragrafo "3.2 /3.3 Tabella caratteristiche bruciatori ed ugelli".
4. Riposizionare i bruciatori nella posizione corretta.



### 3.2 TABELLA CARATTERISTICHE BRUCIATORI E UGELLI

Tipo di bruciatore	Potenza termica nominale (kW)	GAS NATURALE 20 mbar diametro iniettore mm	GPL 28-30 bar diametro iniettore mm	Modello
A	1.00 kW	72	50	
SR	1.75 kW	97	65	
R	3.00 kW	115	85	
TC	3.60 kW	135	98	
Forno	2.50 kW	110	76	C6640
	3.20 kW	130	85	C5850
	3.50 kW	-	90	H6950 – M6950
	3.54 kW	136	–	
Griglia	1.70 kW	95	65	C6640
	2.40 kW	110	75	C5850
				H6950 – M6950

### 3.3 DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO COTTURA

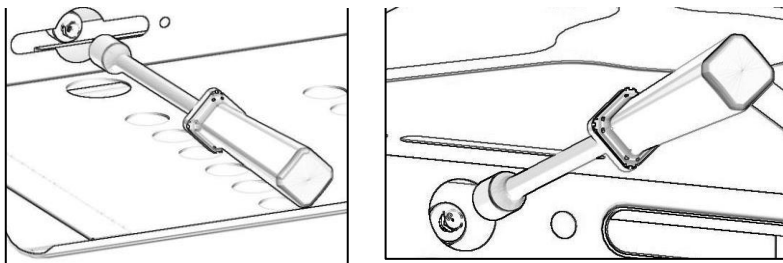


### 3.4 REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI DEL FORNO E DEL GRILL (SOLO PER MODELLI CON FORNO A GAS)

Per regolare i bruciatori del forno, seguire la procedura descritta di seguito dall'interno del forno:

- Aprire lo sportello del forno.
- Togliere la teglia e la griglia dal forno.
- Sollevare il fondo del forno e rimuoverlo.

Sostituzione degli ugelli del bruciatore del forno e della griglia



Regolazione dell'aria primaria sui bruciatori del forno e della griglia (se possibile)

- Allentare le viti di registro sul giunto di regolazione dell'aria.
- Ruotare il raccordo del registro nella posizione corrispondente al tipo di gas da utilizzare.
- Serrare le viti di registro e montare le guarnizioni.
- Una volta completata l'operazione, rimontare correttamente il bruciatore.

## 4. OPERAZIONI FINALI

### 4.1 REGOLAZIONE DEL LIVELLO MIN DEL BRUCIATORE DI COTTURA PER GAS NATURALE

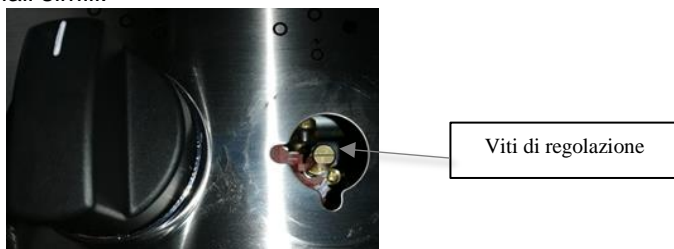
Accendere il bruciatore e portarlo alla posizione minima. Estrarre la manopola del rubinetto del gas e ruotare la vite di regolazione sul lato dell'asta del rubinetto fino a ottenere la fiamma minima corretta.

Riposizionare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore: (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima, la fiamma non deve spegnersi). Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

#### 4.2 REGOLAZIONE DEL LIVELLO MIN. DEL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA PER GPL

Per regolare il minimo con GPL, la vite posta a lato dell'asta del rubinetto deve essere girata in senso orario fino in fondo.

I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nel paragrafo "3.2 / 3.3 Tabella caratteristiche bruciatori ed ugelli". Una volta completata la regolazione, sostituire la guarnizione dei by-pass utilizzando vernice o materiali simili.



#### 4.3 REGOLAZIONE DEL LIVELLO MINIMO DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Il termostato del forno è dotato di un by-pass per la regolazione del livello minimo, visibile sotto la manopola del termostato.

Quando si cambia il tipo di gas, il by-pass deve essere regolato come segue:

1. Accendere il forno al massimo per 10/15 minuti con lo sportello chiuso e senza il fondo.
2. Ruotare la manopola sulla temperatura minima, togliere la manopola e regolare utilizzando un cacciavite piatto.
3. Per il GPL girare la vite di by-pass in senso orario fino a fine corsa. Il diametro del by-pass è riportato nel paragrafo "3.2 / 3.3 Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli".
4. Per il gas naturale, regolare il by-pass in modo che ruotando la manopola del termostato dal minimo al massimo la fiamma rimanga stabile e costante. Una volta completata la regolazione, sostituire la guarnizione del by-pass utilizzando vernice o materiali simili. Chiudere la porta del forno e assicurarsi che il bruciatore rimanga al minimo.

#### **4.4 POSIZIONAMENTO E LIVELLAMENTO DELL'APPARECCHIO (A SECONDA DEI MODELLI)**

Dopo aver effettuato gli allacciamenti elettrici e del gas, livellare l'apparecchio utilizzando i quattro piedini regolabili.

Per una cottura ottimale l'apparecchio deve essere perfettamente livellato. A seconda del modello acquistato, l'intervallo di regolazione dell'altezza del piede può variare da 70 a 95 mm e da 110 a 160 mm. Queste altezze si riferiscono alla distanza tra il punto più alto del piede (parte fissa) e il punto più basso (parte mobile che poggia sul pavimento).

### **5. ISTRUZIONI PER L'UTENTE**

#### **MANOPOLA DI CONTROLLO DEL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA**

La fiamma si accende premendo la manopola e ruotandola in senso antiorario fino alla fiamma minima. Per regolare la fiamma, ruotare la manopola tra minimo e minimo °C.

Il bruciatore si spegne quando la manopola viene riportata nella posizione iniziale.

#### **PULSANTE DI ACCENSIONE DEL BRUCIATORE**

**IONEi** modelli dotati di questo pulsante, l'accensione della fiamma avviene ruotando la manopola in senso antiorario fino alla posizione di fiamma minima, premendo contemporaneamente questo pulsante. Per regolare la fiamma, ruotare la manopola nella zona compresa tra la posizione massima e quella minima.

Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola nella posizione iniziale.

#### **PRECAUZIONI PER L'USO DEL BRUCIATORE DEL FORNO**

L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per più di 15 s senza accensione. Se dopo 15 s il bruciatore non si è acceso, interrompere il funzionamento dell'apparecchio e aprire lo sportello del vano e/o attendere almeno 1 min prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il bruciatore e non tentare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

### **MANOPOLA TERMOSTATO FORNO GAS**

Questa manopola serve per accendere il bruciatore a gas all'interno del forno.

La temperatura di cottura si seleziona ruotando la manopola in senso antiorario fino al valore desiderato tra minimo e massimo °C.

### **SELETTORE GRIGLIA**

Questa manopola permette all'utente di attivare la funzione Grill oppure di accendere la luce interna del forno per verificare il punto di cottura raggiunto.

**ATTENZIONE:NON È POSSIBILE FUNZIONARE  
CONTEMPORANEAMENTE IL FORNO A GAS E IL GRILL.**

### **MANOPOLA TIMER MECCANICA**

Ruotare in senso orario per caricare la sveglia e impostare l'ora desiderata (massimo 55 minuti).La regolazione è continua in modo che si possano definire anche i tempi parziali tra le marcature. L'attivazione dell'allarme al termine del tempo preimpostato non spegne il forno, sarà necessario arrestare il forno manualmente.

### **INTERRUTTORE LUCE FORNO**

Questo interruttore consente di accendere la luce all'interno del forno in qualsiasi momento.

## **6. PIASTRA SUPERIORE**

**AVVERTIMENTO:** Senza sorveglianza cucinare su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e causare un incendio.

**NON** cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegni l'apparecchio e poi copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

**AVVERTIMENTO PERICOLO DI INCENDIO: NON CONSERVARE  
OGGETTI SULLE SUPERFICI DI COTTURA**

### **6.1 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA**

Prima di accendere il piano cottura, i bruciatori controllano che i cappellotti siano nella posizione corretta e che i rispettivi coprifiama siano al loro posto, assicurandosi che i fori dei cappellotti corrispondano alle candele e alle termocoppie.

Prima di accendere i bruciatori sollevare il coperchio in vetro; prima di abbassare il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e attendere che si raffreddino.

Per un migliore utilizzo dei bruciatori e un minor consumo di gas, utilizzare recipienti con coperchio e di dimensioni proporzionate al bruciatore per evitare che la fiamma lambisca i lati, seguire questa tabella:

#### TABELLA DELLE DIMENSIONI DELLE PENTOLE

BRUCIATORE	Ø IN CM
BRUCIATORE AUSILIARIO	12-14
BRUCIATORE SR	16-24
BRUCIATORE R	18-26
BRUCIATORE TC	26-32

## 7. UTILIZZO DEL FORNO

### 7.1 AVVERTENZE E CONSIGLI GENERALI

Quando si usa il forno e la griglia per la prima volta, occorre riscaldarli alla massima temperatura per il tempo necessario a bruciare eventuali residui di olio di produzione, che potrebbero conferire un sapore sgradevole al cibo. Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o stagnola e non appoggiarvi sopra teglie o teglie da forno, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.

Se si desidera utilizzare carta da forno, posizionarla in modo che non ostacoli la circolazione dell'aria calda all'interno del forno.

Gli accessori del forno che possono entrare in contatto con gli alimenti sono realizzati con materiali conformi alle direttive vigenti.

**AVVERTIMENTO:** Il gasil forno si accende con lo sportello aperto. Il forno è dotato di un sistema di sicurezza che impedisce l'accensione dei bruciatori

quando lo sportello è chiuso. Se ciò avviene in modo errato, aprire lo sportello e attendere qualche istante prima di accendere nuovamente.

Per evitare che il vapore nel forno crei problemi, aprì lo sportello in due fasi: semiaperto (circa 5 cm) per 4 o 5 secondi, quindi completamente aperto. Per accedere al cibo, lascia sempre lo sportello aperto per il minor tempo possibile per evitare che la temperatura nel forno scenda e degradi il cibo, o che il calore bruci le maniglie.

## **VENTILAZIONE DI RAFFREDDAMENTO**

L'apparecchio è dotato con un raffreddamento sistema che entra in funzione all'accensione del forno.

Quando le ventole sono accese, provocano un normale flusso d'aria che esce dall'alto e dal basso della porta che continuerà per un breve periodo dopo lo spegnimento del forno.

## **7.2 UTILIZZO DEL FORNO A GAS**

### **ILLUMINAZIONE ELETTRONICA A SCINTILLA**

Aprire completamente lo sportello del forno, premere la manopola del termostato e ruotarla in senso orario fino alla temperatura massima. Il dispositivo elettronico di accensione a scintilla verrà attivato automaticamente. Una volta acceso il forno, tenere premuta la manopola per alcuni secondi per consentire alla termocoppia di riscaldarsi. Questo dispositivo non deve essere attivato per più di 15 secondi; se il bruciatore non si accende entro questo tempo, rilasciare la manopola, aprire completamente lo sportello del forno e riprovare dopo un minuto.

### **ILLUMINAZIONE MANUALE**

Aprire completamente lo sportello del forno e ruotare la manopola del termostato. Posizionare un fiammifero acceso sulla bocca del tubo della fiamma al centro del fondo del forno e premere la manopola del termostato. Una volta acceso il forno, tenere premuta la manopola per alcuni secondi per consentire alla termocoppia di riscaldarsi e controllare che il forno sia acceso attraverso il foro di ispezione. Scegliere la temperatura di cottura ruotando la manopola in senso orario fino alla temperatura desiderata tra minimo e massimo °C.

**Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spento e attendere un minuto prima di riaccenderlo.**

### **7.3 UTILIZZO DELLA GRIGLIA A GAS**

#### **ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE DEL GRILL A GAS**

Dopo aver aperto lo sportello del forno, premere la manopola e ruotarla in senso orario fino alla posizione grill, posizionando un fiammifero acceso sul bruciatore nella parte superiore del forno. Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Attendere 1 minuto prima di chiudere lo sportello.

Se il bruciatore non rimane acceso dopo questo tempo, rilasciare la manopola e attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola in posizione di spento (0) e attendere almeno un minuto prima di riaccenderlo.

#### **ACCENSIONE ELETTRICA DEL BRUCIATORE DELLA GRIGLIA A GAS**

Dopo aver aperto lo sportello del forno, premere la manopola e ruotarla in senso orario verso la griglia. Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Se il bruciatore non si accende entro questo tempo, rilasciare la manopola e attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si accende accidentalmente si spegne, ruotare la manopola in posizione di spegnimento (0) e attendere almeno un minuto prima di riaccendere.

In caso di interruzione di corrente è sempre possibile accendere il bruciatore con un fiammifero.

**ATTENZIONE: NON È POSSIBILE FUNZIONARE CONTEMPORANEAMENTE IL FORNO A GAS E IL GRILL A GAS.**

#### **COME USARE LA GRIGLIA?**

Una volta accesa la griglia, si accenderà la spia rossa di avvertimento. Lasciare riscaldare il forno per 5 minuti prima di mettere il cibo al suo interno. Il cibo dovrebbe essere aromatizzato e irrorato con olio o burro fuso prima della cottura. Dovrebbe essere utilizzata una teglia da forno per contenere le salse.

#### **AVVERTENZE**

- La cottura in questa modalità non deve mai durare più di 60 minuti.

- Nei modelli con un gasforno, durante la cottura alla griglia e allo spiedo, lo sportello deve essere semiaperto al primo scatto.
- Nei modelli con motore elettrico forni, la porta deve essere chiusa durante la cottura alla griglia e alla griglia-girarrosto.
- Per evitare pericolosi surriscaldamenti quando si usa il forno o la griglia, il coperchio in vetro deve essere sempre sollevato. La griglia elettrica e il forno a gas non possono essere usati contemporaneamente.
- Durante e dopo l'uso le parti accessibili del forno possono essere molto calde e tenere sempre i bambini lontani.
- Durante la cottura al girarrosto, è opportuno disporre sul fondo del forno una delle teglie in dotazione alla cucina, inserendola nelle guide inferiori, in modo da raccogliere il grasso e i grassi che si possono formare.
- Quando si utilizza il forno, rimuovere dall'interno tutte le teglie e i ripiani inutilizzati.

## 7.4 GRILL ELETTRICO (MODELLI GAS/ELETTRICI)

### ACCENSIONE DEL GRILL ELETTRICO

Selezionare la funzione desiderata ruotando in senso orario la manopola del termostato del forno sul simbolo del grill.



## 7.4 FORNO ELETTRICO E GRILL (MODELLI COMPLETAMENTE ELETTRICI)

### ACCENSIONE DEL FORNO

- Selezionare la funzione desiderata con la manopola del selettore delle funzioni.
- Selezionare la cottura manuale.
- Selezionare la temperatura con la manopola del termostato.

### ATTENZIONE:

Quando si utilizza la griglia, ruotare la manopola del termostato su 200°C

## LAMPADINA PER INTERNI

Accendere la lampadina interna ruotando la manopola del selettore delle funzioni in una posizione qualsiasi oppure aprendo lo sportello a forno spento.

### TERMOSTATO DI SICUREZZA

Se la temperatura aumenta eccessivamente a causa di un guasto tecnico, un termostato di sicurezza interverrà, spegnendo l'apparecchio. Scollegare l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

### SIMBOLI DI FUNZIONE

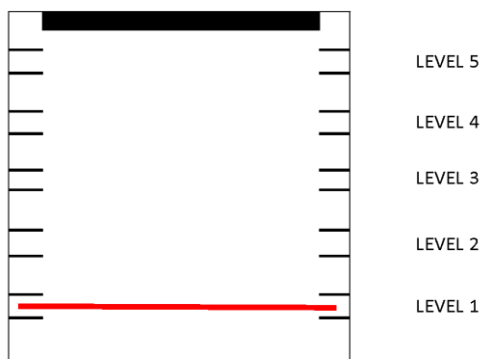
	Riscaldatori superiori-esterni e inferiori		Riscaldatore superiore-interno
	Riscaldatore inferiore		Riscaldatore superiore-interno + Motore del girarrosto
	Riscaldatore superiore-esterno		Riscaldatore superiore-interno + Motore + ventola del girarrosto
	Ventola del forno + Riscaldatore circolare		Lampada da forno
	Ventola del forno		Riscaldatore superiore-esterno + superiore-interno
	Resistenza superiore esterna + inferiore + ventola forno		

## FUNZIONE SPECIALE

Alcuni modelli sono dotati di un pulsante quello consente il uso di una speciale funzione denominata ECO. Premendo il tasto, la funzione ECO mantiene attiva la funzione preselezionata per circa 30 min. e poi sfrutta il calore accumulato per altri 60 min. circa in modo da risparmiare energia fino ad un tempo massimo di 90 min., per poi riprendere la funzione "normale" selezionata.



CORRECT SHELVES POSITION



## 8. Timer

### 8.1 TIMER MECCANICO

- Il timer meccanico avvisa l'utente con un segnale acustico una volta trascorso un certo tempo.
- Per utilizzare il dispositivo, caricare il timer ruotando la manopola in senso orario. Quindi, ruotare la manopola in senso antiorario in modo che l'indicatore corrisponda al tempo desiderato.
- Il suono acustico non interrompe il ciclo di cottura. L'utente deve spegnere manualmente il ciclo di cottura tramite le apposite manopole.

- Questo timer viene utilizzato per avvisare l'utente quando termina il tempo di cottura al momento desiderato, da zero a 60 minuti.

## 8.2 TIMER DIGITALE

Gli elementi del pannello di controllo del timer sono rappresentati nella figura seguente.

È composto da quanto segue:

### LED (L1, L2, L3, L4):

- L1: LED per segnalare l'attivazione della funzione 'Impostazione conto alla rovescia'.
- L2: LED per segnalazione attivazione funzione 'Impostazione tempo di cottura'.
- L3: LED per la segnalazione dell'attivazione della funzione 'Impostazione ora di fine cottura'.
- L4: LED per segnalare l'attivazione della funzione 'Impostazione ora orologio'.



### DISPLAY DIGITALE:

Quattro cifre a sette segmenti raggruppate in due coppie separate da un punto e virgola (:) implementano la visualizzazione dell'orologio digitale.

### Pulsanti (B1, B2, B3):

- B1, B3: Pulsanti momentanei per l'impostazione dell'ora. Identificati rispettivamente dai simboli '-' e '+'.  
○ B2: Pulsante momentaneo per la selezione delle funzioni. È identificato dal simbolo 'Ok'.

## POTENZA

Il programmatore deve essere ripristinato spegnendolo.

Di conseguenza, dopo ogni accensione tutte le impostazioni dell'ora verranno ripristinate e:

le cifre delle 2 ore sul display dell'orologio digitale inizieranno a lampeggiare e mostreranno "00", le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) e mostreranno "00".

- i LED L1, L2, L3 saranno spenti
- il LED L4 lampeggerà
- l'icona ':' sarà accesa fissa
- il pulsante B2 sarà disabilitato (tranne che per l'inserimento del test di produzione).

- i pulsanti B1 e B3 saranno abilitati.
- il relè programmatore per il pilotaggio dei carichi del forno deve essere APERTO.
- Le cifre dell'orologio devono indicare il tempo trascorso dall'accensione

Il programmatore è pronto per l'impostazione dell'ora dell'orologio. L'impostazione dell'ora dell'orologio deve essere eseguita eseguendo le operazioni della procedura di impostazione dell'ora.

Dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora, il programmatore sarà in "Modalità manuale" e sarà possibile attivare le altre funzioni del programmatore utilizzando il selettore B2.

La funzione e la sequenza di scansione dei LED per le successive pressioni B2 devono essere L4, L1, L2, L3 (saltate se il tempo di cottura non è impostato) e L4 ciclicamente.

- i LED L1, L2, L3, L4 saranno spenti
- il pulsante B2 sarà abilitato
- i pulsanti B1 e B3 saranno disattivati.
- il display dell'orologio digitale mostrerà l'ora dell'orologio. L'icona ':' sarà fissa (non lampeggiante).
- il relè programmatore per il pilotaggio dei carichi del forno deve essere chiuso

## **PROCEDURA DI IMPOSTAZIONE DELL'ORA**

Per impostare un orario di programmazione dopo la selezione di una funzione e quando le cifre delle 2 ore sul display digitale lampeggiano, è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- Premere B1 o B3 per impostare indietro o avanti le cifre delle ore. Le cifre delle ore smetteranno di lampeggiare dopo la prima pressione e durante la regolazione delle "ore".
- Il numero mostrato dopo la prima pressione B1/B2 sarà lo stesso che lampeggiava prima. Il valore cambierà in base alle successive pressioni B1/B2. Le cifre delle 2 ore ricominceranno a lampeggiare dopo 2 secondi, se non sono state eseguite pressioni B1/B3 per 2 secondi, dopo la precedente (ciò significa che le cifre devono sempre ricominciare a lampeggiare dopo 2 secondi). Le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) durante l'impostazione delle ore.
- Una volta completata l'impostazione delle ore, premere il pulsante selettore B2.

- Le cifre delle 2 ore, appena impostate, rimarranno fisse (non lampeggeranno).
- Le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- Premere i pulsanti B1 o B3 per impostare indietro o avanti le cifre dei minuti. Le 2 cifre dei minuti smetteranno di lampeggiare dopo la prima pressione.
- L'operazione per impostare le 2 cifre dei minuti è la stessa descritta per l'impostazione delle 2 cifre delle ore.
- Premere il pulsante selettore B2 per terminare la procedura una volta completata l'impostazione dei minuti.
- La procedura di impostazione dell'ora sarà comunque completata se saranno trascorsi 10 secondi senza che alcun tasto venga premuto e il led L4 sarà spento.

## **MODALITÀ DI LAVORO**

### **Modalità manuale**

Questa modalità di lavoro è attiva quando è impostata solo l'ora dell'orologio o è stata attivata solo la funzione Timer.

Il forno sarà comandato direttamente dall'utente tramite il termostato presente sul pannello frontale del forno.

### **Funzione timer**

È l'unica funzione che può essere attivata in modalità manuale. Per utilizzare questa funzione, è necessario eseguire la seguente operazione:

1. Premere e rilasciare il pulsante selettore funzione B2 finché il LEDL1 non inizia a lampeggiare e le cifre delle 2 ore del display dell'orologio digitale iniziano a lampeggiare e mostrano "00", le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) e mostreranno "00", l'icona ':' deve essere fissa, non lampeggiante.

Un'ulteriore pressione del tasto B2 farà sì che l'attivazione della funzione venga saltata.

La procedura verrà interrotta se trascorrerà un timeout di 10 secondi senza che venga premuto alcun tasto.

2. Impostare il periodo di tempo desiderato per il timer eseguendo le stesse operazioni descritte nella 'Procedura di impostazione dell'ora'. Il periodo di tempo massimo per il conto alla rovescia deve essere di 23 ore e 59 minuti.

3. Il Timer inizierà il conto alla rovescia se il tempo impostato per il Conto alla rovescia è diverso da 00:00, altrimenti la procedura verrà interrotta:
  - il LED L1 sarà SPENTO
  - il display tornerà a mostrare l'ora corrente.
4. Il display mostrerà il periodo di tempo residuo del conto alla rovescia. Il LED L1 sarà acceso.
5. L'allarme acustico verrà attivato dopo che il periodo di tempo impostato sarà scaduto e il conto alla rovescia sarà completato. Il display continuerà a mostrare il periodo di tempo residuo (00:00) che inizierà a lampeggiare. Il LED L1 inizierà a lampeggiare.
6. L'allarme acustico deve essere disattivato premendo un pulsante qualsiasi o deve essere disattivato automaticamente dopo un minuto in caso di mancata pressione del pulsante. In ogni caso:
  - Il LED L1 sarà spento.
  - Il display tornerà a visualizzare l'ora corrente.

### **Modalità automatica**

Questa modalità di lavoro si attiva quando il programmatore è impostato per avere una cottura con durata preimpostata, con o senza temporizzazione di avvio ritardato.

Il forno verrà azionato in base alla temporizzazione impostata e al selettore dei carichi manuali impostato dall'utente.

Questa modalità di lavoro può essere utilizzata attivando la funzione "Durata di cottura automatica" con o senza la funzione di ritardo dell'inizio della cottura.

### **Funzione di durata di cottura automatica**

Per utilizzare questa funzione è necessario eseguire la seguente operazione:

1. Premere e rilasciare il pulsante selettore funzione B2 finché il LED L2 non inizia a lampeggiare e le cifre delle 2 ore del display dell'orologio digitale iniziano a lampeggiare e mostrano "00", le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) e mostreranno "00", l'icona ':' deve essere fissa, non lampeggiante.

- Un'ulteriore pressione di B2 salterà l'attivazione della funzione. La procedura verrà terminata se scadrà un timeout di 10 secondi senza pressioni di tasti. Il display tornerà a visualizzare i dati precedenti.
2. Impostare il periodo di tempo desiderato per la cottura eseguendo l'operazione descritta nella 'Procedura di impostazione del tempo'. Il periodo di tempo massimo deve essere di 23 ore e 59 minuti.
  3. Il LED L2 si accenderà se l'ora impostata è diversa da 00:00, altrimenti la funzione verrà terminata:
    - o il display tornerà a visualizzare i dati precedenti.
    - o il LED L2 sarà spento.
  4. Verrà visualizzato il Tempo di Cottura residuo decrescente. Il LED L2 sarà acceso.
  5. L'allarme acustico verrà attivato una volta trascorso il tempo di cottura impostato:
    - o il LED L2 inizierà a lampeggiare
    - o il display mostrerà '00:00' lampeggiante
    - o i carichi del forno devono essere disattivati (relè aperto).
  6. L'allarme acustico deve essere disattivato premendo un pulsante qualsiasi o deve essere disattivato automaticamente dopo un minuto in caso di mancata pressione del pulsante. In ogni caso:
    - o Il LED L2 sarà acceso.
    - o Il display continuerà a visualizzare: '00:00' senza lampeggiare.
    - o I carichi del forno devono rimanere disattivati (relè aperto).
  7. La modalità automatica può essere ripristinata premendo il pulsante B2.  
Il programmatore eseguirà le seguenti operazioni:  
Il LED L2 sarà SPENTO.  
Se la funzione è attivata, il display tornerà a visualizzare l'ora corrente o i dati del conto alla rovescia del timer.  
Verrà ripristinata la modalità manuale e i carichi del forno torneranno ad essere controllati direttamente dal selettore carichi manuale (relè chiuso).

Nota: i punti 5, 6, 7 verranno eseguiti in base alla funzione di ritardo avvio cottura in modalità automatica e alla funzione timer in modalità automatica, quando attive.

### Funzione di avvio ritardato della cottura automatica

Per attivare questa funzione occorre eseguire la seguente operazione:

1. Attivare la funzione "Durata cottura automatica", altrimenti non sarà possibile attivare questa funzione.
2. Premere e rilasciare il pulsante selettore funzione B2 finché il LED L3 non inizia a lampeggiare.  
Il display dell'orologio digitale mostrerà il seguente valore predefinito: (ora corrente dell'orologio + valore impostato per il tempo di cottura). Le cifre delle 2 ore del display dell'orologio digitale lampeggeranno.  
Un'ulteriore pressione del tasto B2 farà sì che l'attivazione della funzione venga saltata.  
La procedura verrà terminata se scade un timeout di 10 secondi senza che venga premuto alcun tasto:
  - Il LED L3 sarà SPENTO.
  - Il display tornerà a visualizzare i dati precedenti.
3. Impostare l'ora in cui si desidera che il forno termini la cottura (Ora di fine cottura), eseguendo le operazioni descritte nella 'Procedura di impostazione dell'ora'. Sarà possibile impostare l'Ora di fine cottura desiderata nell'intervallo: Ora corrente dell'orologio + Ora impostata di cottura / Ora corrente dell'orologio + 23 h:59mm.
4. Il programmatore, dopo l'impostazione, eseguirà le seguenti operazioni:
  - I carichi del forno devono essere disattivati (relè aperto)
  - Il display visualizzerà alternativamente l'orario di fine cottura e il tempo di durata della cottura:  
Il ciclo di funzionamento del display deve essere: 5 secondi per il tempo di fine cottura e 5 secondi per il tempo di durata della cottura
  - Il LED relativo al parametro mostrato (L3 per il tempo di fine cottura e L2 per il tempo di durata cottura) deve essere acceso durante il tempo di visualizzazione dei dati correlati. In caso contrario, devono essere spenti.
5. Il forno inizierà la cottura all'ora indicata dalla formula Ora di inizio = (Ora di fine cottura – Durata tempo di cottura)  
Il programmatore eseguirà la seguente operazione:
  - Abilitare il forno a cuocere: RELAIS CHIUSO
  - Smetti di mostrare il tempo di fine cottura
  - LED L3 spento.

- Esecuzione dei punti 5,6,7 e 8 della 'Funzione Cottura Durata Automatica'

### **Funzione timer modalità automatica**

Deve essere possibile attivare la funzione Timer anche quando il programmatore è in modalità automatica.

Le operazioni per impostare il timer sono le stesse descritte nel paragrafo precedente 'Funzione timer'

In questo caso il display visualizzerà ciclicamente, per 5 secondi, il periodo residuo del Timer come descritto per gli altri parametri: Ora di Fine Cottura e Tempo di Durata Cottura.

Allo stesso modo il LED L1 si accenderà solo quando verrà visualizzato il periodo del Timer Residuo.

### **Procedura di regolazione della temporizzazione**

Sarà possibile regolare e modificare qualsiasi tempo impostato secondo le seguenti operazioni:

- Premere e rilasciare il pulsante selettore funzione B2 finché il LED corrispondente alla funzione desiderata non lampeggia.
- Le cifre delle 2 ore sul display dell'orologio digitale inizieranno a lampeggiare e mostreranno il valore dell'ora preimpostata, le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) e mostreranno il valore dell'ora preimpostata; l'icona ':' deve essere fissa, non lampeggiante.
- La procedura verrà interrotta se trascorrerà un timeout di 10 secondi senza che venga premuto alcun tasto.
- Sarà possibile regolare il valore dell'ora impostata eseguendo l'operazione descritta nella 'Procedura di impostazione dell'ora'.

### **Note:**

1. Non sarà possibile regolare l'Orologio quando sono attive le funzioni Orario di fine cottura, Durata cottura o Timer conto alla rovescia. In questo caso le 4 cifre dell'Orologio non lampeggeranno.
2. La regolazione automatica dei parametri di funzionamento dovrà rispettare le seguenti limitazioni se entrambi i parametri (Tempo di fine cottura e Tempo di durata cottura) sono stati precedentemente impostati:
  - I 2 parametri saranno collegati dalla formula: Ora di fine cottura = Ora di inizio + Tempo di durata della cottura.
  - Il valore predefinito dell'ora di inizio sarà l'ora corrente.

- Il valore dell'ora di inizio verrà regolato automaticamente, secondo la formula, in seguito a qualsiasi modifica dei parametri.
- In base agli intervalli dei parametri, l'ora di inizio non può essere precedente all'ora corrente.

La formula e gli intervalli dei parametri definiscono i limiti da rispettare durante la procedura di regolazione dei parametri, ad esempio:

a) Limite di durata della cottura: il tempo di durata della cottura non può essere esteso oltre il valore dato dalla formula Tempo di durata della cottura = Ora di fine cottura (impostata in precedenza) – Ora corrente dell'orologio.

b) Limite del tempo di fine cottura: il tempo di fine cottura non può essere ridotto al di sotto del valore dato dalla formula Tempo di fine cottura = Ora corrente dell'orologio + Tempo di durata della cottura

### Procedure di reset del tempo

Sarà possibile reimpostare il tempo impostato per le funzioni timer e durata cottura automatica secondo le seguenti operazioni:

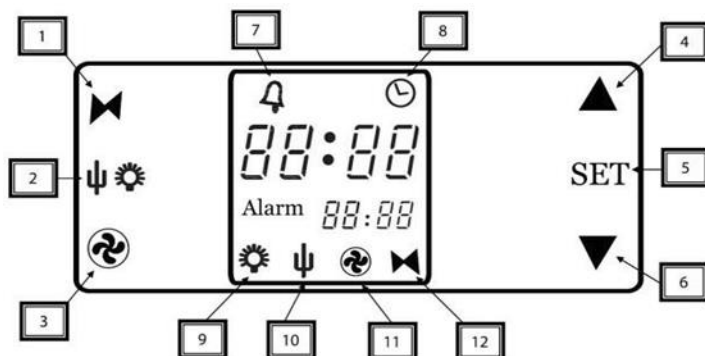
- Premere e rilasciare il pulsante selettore funzione B2 finché il LED corrispondente alla funzione desiderata non lampeggia.
- Le cifre delle 2 ore sul display dell'orologio digitale inizieranno a lampeggiare e mostreranno il valore dell'ora preimpostata, le cifre dei 2 minuti saranno fisse (non lampeggianti) e mostreranno il valore dell'ora preimpostata; l'icona ':' deve essere fissa, non lampeggiante.
- Premere contemporaneamente i pulsanti B1 e B3 per 1 secondo e l'ora preimpostata verrà reimpostata su 00:00.
- Sarà possibile immettere una nuova ora impostata subito dopo il reset secondo la 'PROCEDURA DI IMPOSTAZIONE DELL'ORA'.

La procedura verrà interrotta se trascorrerà un timeout di 10 secondi senza che venga premuto alcun tasto o senza che venga premuto B2.

### Nota:

Il ripristino del tempo impostato per la durata di cottura automatica terminerà automaticamente anche se è stata attivata la funzione di avvio ritardato.

### 8.3 TIMER DIGITALE A TOCCO



1	Interruttore di accensione	7	Simbolo di cottura del timer
2	Pulsante motore lampada e grill	8	Il simbolo dell'orologio
3	Pulsante ventola forno	9	Simbolo di funzionamento della lampada
4	Pulsante Aumenta valore	10	Simbolo di funzionamento del motore della griglia
5	Pulsante Impostazioni e Opzioni	11	Simbolo di funzionamento della ventola del forno
6	Diminuisce il valore del pulsante	12	Simbolo di funzionamento dell'accensione

#### Regolazione del timer:

- Premere il pulsante (SET) e il simbolo dell'orologio apparirà il numero e premerlo di nuovo. La campana suonerà e lampeggerà ininterrottamente.
- Impostare il numero di ore e minuti utilizzando i pulsanti (▲) e (▼), quindi premere il pulsante (SET).

- Impostare la suoneria utilizzando i pulsanti (▲) e (▼), quindi premere il pulsante (SET).
- Se non viene impostata entro 5 secondi, la modalità corrente verrà reimpostata.

## 9. FRIGGITRICE AD ARIA (ALCUNI MODELLI)

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Durante l'uso dell'apparecchio, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza di base seguito, tra cui quanto segue:

- Leggi tutte le istruzioni.
- Non toccare superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole. Utilizzare guanti da forno o presine.
- Questi accessori non sono destinati all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con gli accessori.
- Lasciare raffreddare prima di montare o smontare componenti e prima di pulirli.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non posizionare il vassoio su fornelli a gas o elettrici caldi.
- Causa estrema deve essere utilizzato quando si sposta il vassoio contenente cibo caldo.
- Non utilizzare il vassoio per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la teglia sia bloccata nel telaio per evitare che cada.
- Assicurarsi sempre che la teglia sia completamente all'interno del forno e che lo sportello sia ben chiuso.

## **PULIZIA**

Puoi mettere il vassoio dell'aria in lavastoviglie. Puoi anche pulirli con acqua calda e detersivo per i piatti.

## **ISTRUZIONI AGGIUNTIVE**

**Precauzioni adeguate devono essere prese misure per prevenire il rischio di ustioni, incendi, o altri danni a persone o proprietà.**

- Tutti gli utenti di questi accessori devono leggere e comprendere il presente materiale di istruzioni prima di utilizzarli o pulirli.
- Non lasciare gli accessori nel forno incustoditi durante l'uso.
- Posizionare il vassoio della friggitrice ad aria su una superficie piana e resistente al calore.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno per evitare che il vapore possa fuoriuscire.

**ATTENZIONE SUPERFICI CALDE:** Questi accessori generano calore e fuoriescono vapore e vapori d'olio durante l'uso.

**ATTENZIONE:** Questi accessori sono hot durante l'operati accesso e trattiene il calore per un po' tempo dopo aver spento. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia materiali caldi e lasciare raffreddare le parti metalliche prima di pulirle.

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

- 1- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- 2- Rimuovere eventuali adesivi o etichette (se disponibili).
- 3- Pulire accuratamente il vassoio dell'aria.

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

- 1- Collocare gli alimenti congelati/freschi nel vassoio di ventilazione.
- 2- Distribuire il cibo sul vassoio.
- 3- Se necessario, aggiungere un po' di olio spray.
- 4- Seguire le istruzioni di cottura riportate nella tabella sottostante (temperatura di preriscaldamento e di riscaldamento).

- 5- Collocare la teglia nel forno, al livello centrale, vicino al suo supporto.
- 6- Cuocere tutti i tipi di cibo utilizzando la griglia elettrica o il bruciatore del forno.
- 7- Accendere la ventola del forno durante la cottura per garantire una buona distribuzione del calore e ottenere risultati uniformi.

Tabella di cottura: la tabella di cottura riportata di seguito aiuta a selezionare le impostazioni di base per i tipi di alimenti che si desidera preparare.

**NOTA:**

- Tieni presente che queste impostazioni sono suggerimenti. Poiché gli ingredienti possono differire per origine, dimensione, forma e marca. Non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, cosce di pollo, snack surgelati), mescolare gli ingredienti nel vassoio 2-3 volte per ottenere risultati uniformi.

<b>Ingredienti</b>	<b>Porzione min-max per vassoio</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temperatura</b>
Patatine fritte surgelate	Da 400 a 500 grammi	16 - 23	205°C/400°F
Patatine fritte fatte in casa	Da 400 a 500 grammi	25 - 30	210°C/410°F
Verdure miste (tritate grossolanamente)	Da 300 a 700 grammi	10 - 20	200°C/400°F
Filetto di pollo congelato	Da 400 a 500 grammi	18 - 20	205°C/400°F
Cosce di pollo senza ossa	Da 600 a 800 grammi	30 - 40	180°C/350°F
Cosce di pollo	Da 600 a 800 grammi	30 - 40	180°C/350°F
Pollo intero	1 - 2 polli	65 - 80	180°C/350°F
Hamburger	10 - 12 pezzi	16 - 20	205°C/400°F
Polpettone	Da 800 - 1000 grammi	45 - 55	180°C/350°F
Costolette di carne senza ossa	Da 400 a 500 grammi	30 - 35	200°C/400°F
Filetto di pesce	Da 500 a 700 grammi	25 - 30	180°C/350°F
Pesce intero	Da 800 - 1000 grammi	35 - 40	220°C/430°F
Gamberetto	Da 400 a 600 grammi	10 - 15	205°C/400°F
<b>*Impostazione generale: il tempo di preriscaldamento è di 10-15 minuti alla massima temperatura necessaria per tutti i tipi di alimenti.</b>			

## 10. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 10.1 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOSSIDABILE

Per mantenere l'acciaio inossidabile in buone condizioni, è necessario pulirlo regolarmente dopo ogni utilizzo, una volta che si è raffreddato.

Per pulire e conservare le superfici in acciaio inox utilizzare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o acidi a base di cloro.

Modalità d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare la superficie, risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido o una pelle di daino.

Macchie o residui di cibo:

**Non utilizzare spugne metalliche o raschietti affilati: potrebbero danneggiare la superficie.**

Utilizzare normali prodotti non abrasivi per l'acciaio e, se necessario, un utensile in legno o plastica.

Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o una pelle di daino.

Non lasciare che residui di cibi zuccherati (come la marmellata) si depositino all'interno del forno. Se lasciati depositare per troppo tempo, potrebbero danneggiare il rivestimento in smalto del forno.

### 10.2 PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO COTTURA

Il coperchio può essere rimosso dalle cerniere sollevandolo verso l'alto quando è aperto. Ciò rende più facile la pulizia.

Se si dovessero rovesciare dei liquidi sul coperchio chiuso, rimuoverli accuratamente con uno straccio prima di aprirlo.

Togliere le griglie e pulirle in acqua tiepida con un detergente non abrasivo, avendo cura di rimuovere eventuali incrostazioni. Riposizionarle sul piano di cottura.

Il contatto continuo delle griglie con la fiamma può causare l'alterazione della vernice in prossimità delle zone calde.

Ciò è del tutto naturale e non compromette la funzionalità del componente.

I tappi e le corone spartifiamma sono estraibili per facilitarne la pulizia.

Lavatevi in acqua calda con detersivo non abrasivo, avendo cura di rimuovere eventuali incrostazioni, e aspettate che siano perfettamente asciutti.

**ATTENZIONE: non lavare questi componenti in lavastoviglie. I bruciatori possono essere lasciati in ammollo in acqua calda e detersivo.**

Riposizionare le corone spartifiamma, verificando che siano posizionate nella loro sede con i rispettivi tappi, avendo cura che i fori A dello spartifiamma corrispondano alle candele e alle termocoppie. Istruzioni per l'utente

Per funzionare correttamente, le candele e le termocoppie devono essere sempre pulite (sui modelli che ne sono dotati). Controllarle regolarmente e pulirle con un panno umido se necessario. Eventuali residui secchi possono essere rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

### **10.3 PULIZIA DEL FORNO**

Per una migliore manutenzione del forno, pulirlo regolarmente dopoessendolasciata raffreddare. Togliere tutte le parti rimovibili.

- Pulisci la griglia del forno con acqua calda e detergente non abrasivo. Risciacqua e asciuga.
- Pulire le pareti interne del forno con un panno morbido imbevuto di ammoniacca. Risciacquare e asciugare. Se ci sono ancora macchie o gocce, mettere un panno umido imbevuto di ammoniacca sul fondo del forno, chiudere lo sportello e dopo alcune ore lavare il forno con acqua calda e detersivo liquido. Risciacquare e asciugare.

### **10.4 PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA**

Il vetro della porta deve essere sempre pulito. Per la pulizia, utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di macchie difficili, pulire con una spugna umida utilizzando un normale detergente.

## 11. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

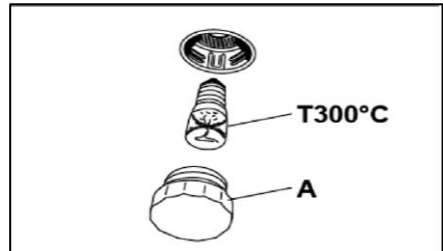
Il forno potrebbe richiedere una manutenzione straordinaria o la sostituzione di parti soggette a usura come guarnizioni, lampadine e così via. Le seguenti istruzioni descrivono come eseguire queste piccole operazioni di manutenzione.

**Prima di qualsiasi intervento, scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.**

### Sostituzione della lampadina

La lampadina del forno è di un tipo speciale che resiste alle alte temperature. Sostituiscila come segue:

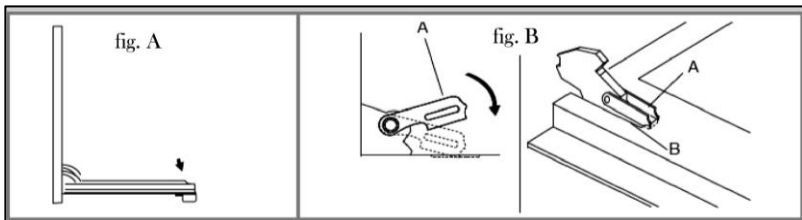
Scollegare il forno dalla rete elettrica staccando la spina o disinserendo l'alimentazione elettrica sulla rete elettrica; togliere il vetro di protezione (A) e sostituire la lampadina bruciata con una dello stesso tipo e rimettere il vetro di protezione.



### Rimozione della porta

La pulizia completa del forno è più semplice se si rimuove lo sportello seguendo le istruzioni riportate di seguito:

Aprire completamente la porta e premerla delicatamente verso il basso (fig. A) per consentire ai ganci "A" della cerniera di muoversi all'interno della cavità "B" (fig. B). Utilizzando entrambe le mani, tirare la porta verso di sé fino a quando non si stacca dal forno. Per riposizionare la porta, invertire la procedura sopra descritta.



## 12. SCHEDA DATI ENERGETICI

Numero di modello	Classe di efficienza energetica	Consumo energetico (kWh per ciclo), calcolato in base al risultato ottenuto in condizioni di prova standardizzate	Il consumo energetico effettivo dipende dalle condizioni di utilizzo e dalla posizione del dispositivo	Volume utile degli scomparti
<b>C6640GG</b>	A	0.40 kWh/ciclo		65 litri
<b>C6640GGV</b>	A	0.40 kWh/ciclo	0.59 kWh/ciclo	65 litri
<b>C6640GGX</b>	A	0.40 kWh/ciclo	0.59 kWh/ciclo	65 litri
<b>C6640EM</b>	A	0.83 kWh/ciclo	0.81 kWh/ciclo	66 litri
<b>C6640EP</b>	A	0.83 kWh/ciclo	0.82 kWh/ciclo	66 litri
<b>C6640ES</b>	A	0.83 kWh/ciclo		71 litri
<b>C6640GE</b>	A	0.41 kWh/ciclo		65 litri
<b>C6640GEV</b>	A	0.41 kWh/ciclo	0.60 kWh/ciclo	65 litri
<b>C5850GG</b>	A	0.45 kWh/ciclo		93 litri
<b>C5850GGV</b>	A+	0.45 kWh/ciclo	0.66 kWh/ciclo	85 litri
<b>C5850GGX</b>	A+	0.45 kWh/ciclo	0.66 kWh/ciclo	85 litri
<b>C5850EM</b>	A	1.01 kWh/ciclo	0.91 kWh/ciclo	96 litri
<b>C5850EP</b>	A	1.00 kWh/ciclo	0.96 kWh/ciclo	97 litri
<b>C5850ES</b>	A	1.00 kWh/ciclo		106 litri
<b>H6950GGV</b>	A	0.22 kWh/ciclo	0.48 kWh/ciclo	98 litri
<b>H6950GGX</b>	A	0.22 kWh/ciclo	0.48 kWh/ciclo	98 litri
<b>H6950GGW</b>	A	0.22 kWh/ciclo		108 litri
<b>H6950EM</b>	A	0.975 kWh/ciclo	1.350 kWh/ciclo	113 litri
<b>H6950EP</b>	A	0.975 kWh/ciclo	1.350 kWh/ciclo	113 litri
<b>H6950ES</b>	A	0.900 kWh/ciclo		124 litri
<b>H6950GEX</b>	A	0.22 kWh/ciclo	0.48 kWh/ciclo	107 litri
<b>H6950GEW</b>	A	0.22 kWh/ciclo		117 litri
<b>M6950GGW</b>	A	0.22 kWh/ciclo		108 litri
<b>M6950GGJ</b>	A	0.22 kWh/ciclo	0.48 kWh/ciclo	98 litri
<b>M6950GEW</b>	A	0.22 kWh/ciclo		117 litri
<b>M6950GEJ</b>	A	0.22 kWh/ciclo	0.48 kWh/ciclo	107 litri



# SAMET

**E-mail: [assistenza@kveitalia.it](mailto:assistenza@kveitalia.it)**

**Whatsapp: 392 9348872**

**CE**

