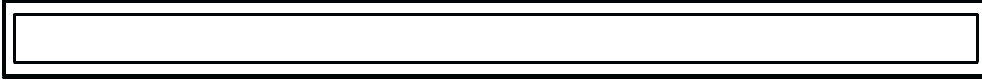


MANUALE D'USO PER FORNO A GAS NON DA INCASSO



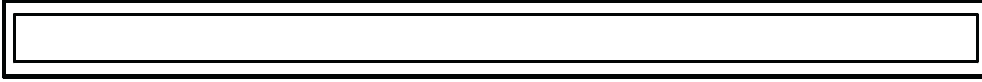
Gentile cliente,

La We Take, che ha come obiettivo l'offerta di prodotti che superano le aspettative, presenta prodotti fabbricati in strutture moderne e attentamente testati per la qualità.

Questo manuale è redatto per aiutare ad utilizzare l'apparecchio prodotto secondo la più recente tecnologia, con sicurezza e massima efficienza.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questa guida che comprende le informazioni di base per installazione, manutenzione ed uso corretti e sicuri; contattare il servizio assistenza più vicino per il montaggio del prodotto.





INDICE:

Parte 1: PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Parte 2: AVVERTENZE

Parte 3: INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

- 3.1 Ambiente in cui l'apparecchio sarà installato
- 3.2 Installazione del forno
- 3.3 Regolazione dei piedini
- 3.4. Montaggio del flessibile del gas e controllo dell'integrità
- 3.5 Connessione elettrica e sicurezza
- 3.6 Avvertenze e misure generali
- 3.7 Conversioni del gas

Parte 4: USO DEL FORNO

- 4.1 Uso di bruciatori a gas
- 4.2 Uso di bruciatori parzialmente a gas
 - 4.2.1 *Forno*
 - 4.2.2 *Bruciatore per il grill e spiedino per arrostiti*
- 4.3 Accessori usati nel forno

Parte 5: PULIZIA E MANUTENZIONE

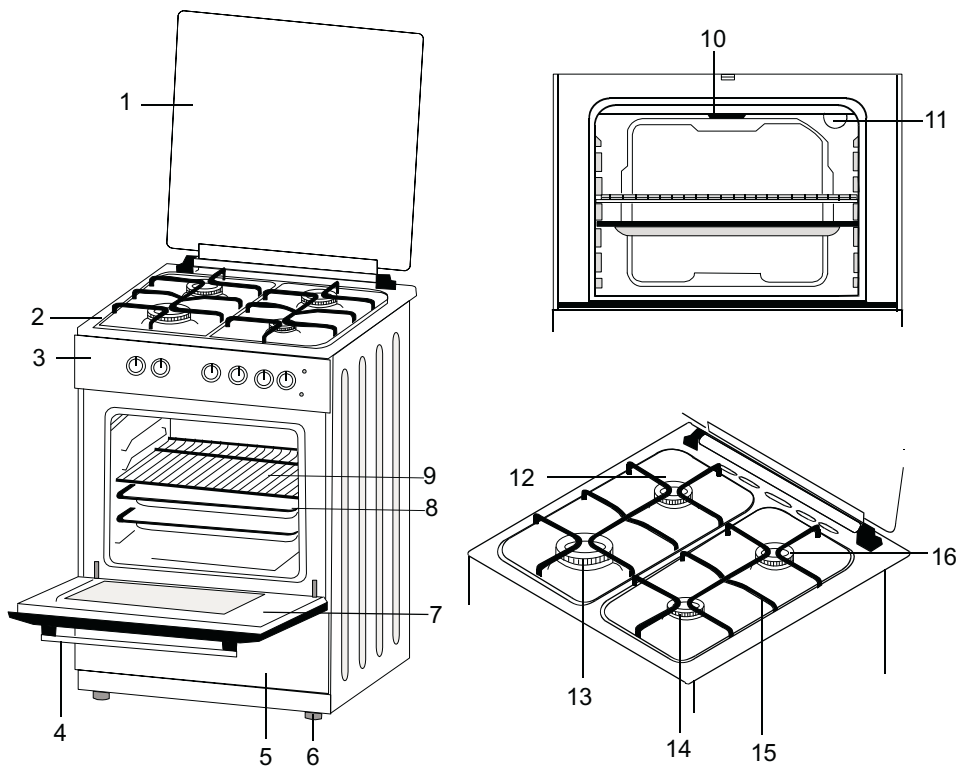
- 5.1 Pulizia
- 5.2 Manutenzione

Parte 6: ASSISTENZA E TRASPORTO

- 6.1 Requisiti prima di contattare l'assistenza
- 6.2 Informazioni relative al trasporto

PARTE 1: PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO

1.1 PRESENTAZIONE :



Elenco parti:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1- Coperchio del piano cottura | 10- Grill |
| 2- Piano cottura | 11- Lampadina del forno |
| 3- Pannello di controllo | 12- Bruciatore semi-rapido |
| 4- Maniglia della porta del forno | 13- Bruciatore rapido |
| 5- Coperchio del cassetto | 14- Bruciatore ausiliario |
| 6- Raccordo di alimentazione | 15- Piastre |
| 7- Porta del forno | 16- Bruciatore semi-rapido |
| 8- Vassoio del forno | |
| 9- Griglia | |

MODELLO	DIMENSIONI (cm)
TK 66	60*60*85 / 60*60*90
TK 56	50*60*85 / 50*60*90
TG 66	60*60*85 / 60*60*90
TG 56	50*60*85 / 50*60*90

Parte 2: AVVERTENZE

PRENDERE TUTTE LE MISURE DI SICUREZZA E LEGGERE COMPLETAMENTE IL MANUALE PRIMA DI USARE L'ELETTRODOMESTICO

- 🗨 Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico, non professionale.
- 🗨 Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare bene che non ci sia alcun danno. In caso di difetti, non usare l'apparecchio e contattare immediatamente un servizio assistenza autorizzato. Poiché i materiali usati per l'imballaggio (nylon, spillette, polistirolo, ecc) possono essere dannosi per i bambini, devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- 🗨 L'apparecchio deve essere regolato e messo in suo da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni che possano essere causati da posizionamento difettoso e regolazione da parte di personale non autorizzato.
- 🗨 Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica e del gas, controllare accuratamente che il collegamento sia appropriato per le caratteristiche indicate sulla confezione e/o sulla piastra riportante i dati.
- 🗨 Confrontare le caratteristiche della rete elettrica con le informazioni tecniche riportate sull'etichetta di presentazione prima di collegare l'apparecchio.
- 🗨 Se l'apparecchio non sarà in funzione per lungo tempo, staccare la corrente. Tenere spento l'interruttore principale. Inoltre, quando l'apparecchio non è in uso, tenere chiuso il rubinetto del gas.
- 🗨 Il cavo di alimentazione non deve mai essere cambiato dall'utente. Nel caso sia danneggiato per qualsiasi motivo, contattare l'assistenza autorizzata.
- 🗨 Spegner l'apparecchio prima di operazioni come pulizia o manutenzione. È possibile farlo staccandolo dalla presa o spegnendo l'interruttore principale.
- 🗨 Alcune parti dell'apparecchio possono conservare il calore per molto tempo; attendere che si raffreddino prima di toccare i punti direttamente esposti al calore.
- 🗨 Non tenere materiali infiammabili nelle vicinanze quando l'apparecchio è in funzione.
- 🗨 Fare attenzione ai cavi di altri dispositivi elettrici in funzione vicino all'apparecchio perché non tocchino i punti molto caldi.
- 🗨 Fare attenzione a che gli interruttori siano su "0", quando l'apparecchio non è in funzione.
- 🗨 L'uso di apparecchi di cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui sono installati. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperti i fori di ventilazione. tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa ad estrazione). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o aumento del livello di ventilazione meccanica ove presente.
- 🗨 Spegner tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio.
- 🗨 Questo manuale è redatto per più di un modello. L'apparecchio acquistato potrebbe non avere alcune delle funzioni spiegate nel manuale. Nel leggere il manuale di istruzioni, fare attenzioni alle parti che hanno figure.
- 🗨 Le parti accessibili possono essere molto calde quando è in uso il grill. I bambini piccoli devono essere tenuti lontano.
- 🗨 Tieni i bambini lontano dal forno.

**PER L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO SI RACCOMANDA SEMPRE DI USARE PARTI
DI RICAMBIO ORIGINALI E DI RIVOLGERSI SOLO A SERVIZI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI
BISOGNO.**

-
- * **ATTENZIONE:** I coperchi in vetro possono rompersi quando sono caldi. Spegnerne tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio.
 - * Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e pressione del gas) oltre che la regolazione del dispositivo siano compatibili.
 - * Le condizioni di regolazione del dispositivo sono indicate sull'etichetta.
 - * Questo dispositivo non è collegato a uno strumento di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrebbe essere installato e collegato in conformità con le normative di installazione vigenti. Si prega di prestare particolare attenzione ai requisiti attinenti relativamente alla ventilazione.
 - * Per i bruciatori: in fase di accensione di un bruciatore, se dopo 10 secondi non si vede una fiamma stabile, spegnere la valvola e non cercare di riaccendere il bruciatore per almeno 60 secondi. Dopo averlo acceso con successo, controllare le fiamme per verificare che la lunghezza sia adeguata e che la fiamma sia di colore blu.
 - * Solo per i prodotti completamente a gas: per bruciatori forni/grill: in fase di accensione di un bruciatore forno/grill, se dopo 10 secondi non si vede una fiamma stabile, spegnere la valvola, aprire completamente lo sportello del vano forno e non cercare di riaccendere il bruciatore per almeno 60 secondi. Dopo averlo acceso con successo, controllare le fiamme per verificare che la lunghezza sia adeguata e che la fiamma sia di colore blu.
 - * Solo per i prodotti completamente a gas: il bruciatore del grill in questo dispositivo non può essere modulato e funge da sorgente costante di calore. Utilizzarlo solo nella posizione designata.
 - * Non utilizzare pentole con basi concave o convesse. Servirsi unicamente di pentole con basi piatte.
 - * L'uso di apparecchi di cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui sono installati. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperti i fori di ventilazione. tenere aperti i fori di ventilazione naturali o installare dispositivi di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica)
 - * L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o aumento del livello di ventilazione meccanica ove presente.
 - * Per i prodotti completamente a gas: In fase di utilizzo del bruciatore grill, tenere aperta la porta del forno e utilizzare sempre la protezione del grill in dotazione con il prodotto. Non utilizzare mai il bruciatore con la porta del forno chiusa.
 - * **ATTENZIONE:** Le parti accessibili potrebbero essere calde mentre il grill è in uso. I bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.

ATTENZIONE: L'uso di una apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità e prodotti della combustione all'interno della stanza in cui viene installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolare mentre il dispositivo è in uso. Tenere aperti i normali fori di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica).

ATTENZIONE: Questo dispositivo deve essere usato unicamente per la cottura. Non deve essere usato per altri scopi come ad esempio per riscaldare una stanza.

Parte 3: INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

- Questo forno moderno, pratico e funzionale, prodotto con parti e materiali di ottima qualità, soddisferà tutte le esigenze dell'utente. Leggere questo manuale per non avere alcun problema in futuro e poter ottenere ottimi risultati. Le informazioni che seguono sono le regole necessarie per l'installazione e le procedure di manutenzione corrette. Devono essere lette particolarmente dai tecnici che installeranno l'apparecchio.

Contattare il servizio assistenza autorizzato per il montaggio del forno.

3.1 AMBIENTE IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ INSTALLATO

Il forno deve essere installato e usato in un posto in cui ci sarà sempre ventilazione. Durante il funzionamento, l'apparecchio ha bisogno di 2m³/h di aria per kw.

Ci deve essere una sufficiente ventilazione naturale per poter usare il gas nell'ambiente.

Il flusso d'aria deve venire direttamente attraverso i fori aperti nelle pareti e rivolti verso l'esterno.



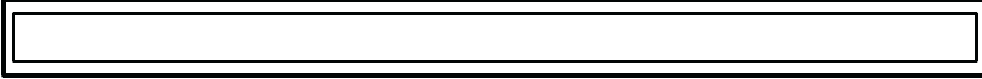
Figura 1



Figura 2

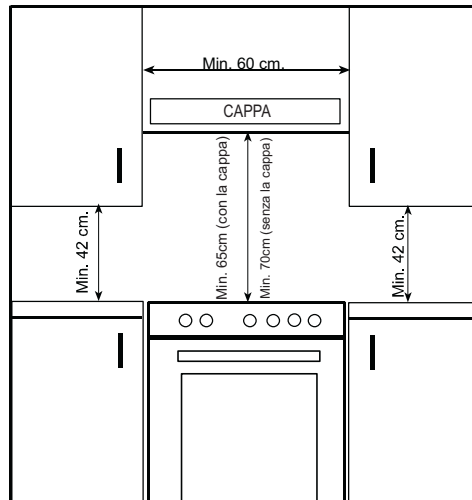
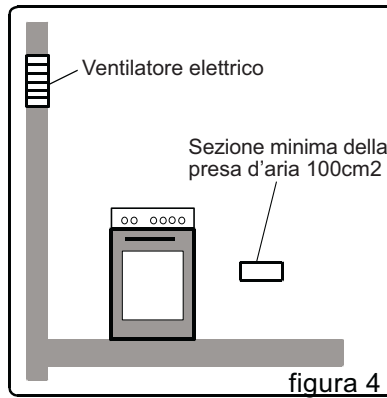
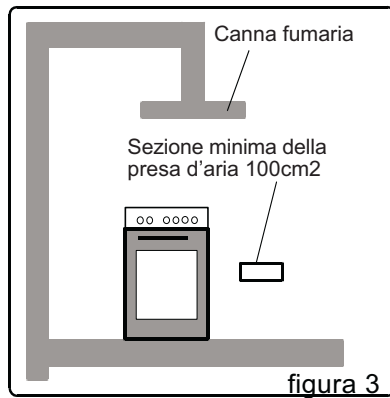
Queste prese d'aria devono avere una sezione trasversale di 100cm² efficace per il passaggio della'ria. (possono essere aperte una o più prese d'aria). (Figure1-2)

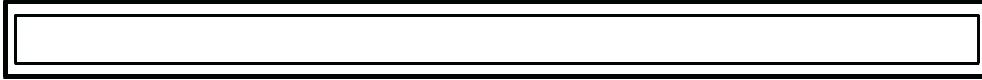
Questa apertura (o aperture) devono essere sia dall'interno che dall'esterno in modo da non essere mai ostruite e, preferibilmente, devono essere vicino alla parte bassa e sul lato opposto dei fumi provenienti dai gas combustibili prodotti. Se non sembra possibile praticare queste aperture nel posto in cui è installato l'apparecchio, l'aria necessaria si può anche ottenere in un locale attiguo a condizione che non sia una camera da letto o un posto pericoloso e anche esso deve essere ventilato come richiesto.



Eliminazione dei gas combusti dall'ambiente

Gli apparecchi di cottura che funzionano a gas, emettono i residui gassosi direttamente all'esterno o attraverso il tamburo a pale collegato al canale di ventilazione della fognatura. Se non sembra possibile installare un tamburo a pale, è necessario installare una ventola elettrica sulla finestra o a parete che si apra verso l'esterno. Questa ventola elettrica deve avere la capacità di cambiare l'aria della cucina di 3-5 volte il suo volume all'ora (figure 3-4).





3.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO

Ci sono alcuni fattori a cui prestare attenzione quando si installa il forno. Tenerli presente quando si installa il forno. Fare attenzione ai suggerimenti che seguono per prevenire qualsiasi problema e/o situazione pericolosa che potrebbe presentarsi in seguito.

Può essere posto vicino ad altri mobili a condizione che nell'area in cui è installato il forno l'altezza dei mobili non superi quella del pannello di cottura.

Fare attenzione a non mettere vicino al frigorifero; nello scegliere il posto per il forno, non ci deve essere alcun materiale infiammabile come tende, tovaglie impermeabili, ecc. che prendono fuoco rapidamente.

Sono necessari almeno 2 cm di spazio vuoto tra il retro del forno e la parete per la circolazione dell'aria.

I mobili vicino al forno devono essere resistenti al calore di oltre 500C rispetto alla temperatura ambiente.

Se il mobilio della cucina è più alto del piano su cui ci sono i bruciatori del forno ci devono almeno essere 11 cm di spazio dal alto del forno.

Le altezze minime dal piano del forno ai mobili a parete e le cappe con ventola sono indicate di seguito. Quindi il tamburo a pale deve essere ad almeno 650 mm dal piano cottura (figura 5).

Se non c'è la cappa, questa altezza deve essere non inferiore a 700 mm.

3.3 REGOLAZIONE DEI PIEDINI

Il forno poggia su 4 piedini regolabili. Poiché i piedini sono regolati in basso, è necessario controllare se sono equilibrati prima di installare il forno. La regolazione si può fare ruotando i piedini in senso orario, se necessario. Attraverso i piedini, è possibile sollevare l'apparecchio di massimo 15 mm. Se i piedini sono regolati correttamente, è necessario non spostare l'apparecchio trascinandolo altrimenti bisogna sollevarlo.

3.4 MONTAGGIO DEL FLESSIBILE DEL GAS E CONTROLLO DELL'INTEGRITÀ

Il gas dell'apparecchio deve essere collegato secondo gli standard. Il tipo di gas deve essere stabilito secondo la piastra sul retro dell'apparecchio. Sulla tabella che riporta i dati tecnici è possibile trovare informazioni sui tipi di gas e sugli iniettori appropriati. Fare attenzione a che la pressione del gas si alimentazione sia appropriata secondo la tabella con i dati tecnici per poter avere la massima efficienza e assicurare i minimi consumi. Se la pressione del gas usato è diversa da questi valori o è variabile, è necessario un regolatore di pressione all'ingresso del tubo. È assolutamente necessario contattare l'assistenza autorizzata per fare queste regolazioni.



Il flessibile di plastica posto all'ingresso del gas con una fascetta per il tubo deve essere usato per collegare il gas propano-butano. Collegare l'apparecchio con un flessibile corto e impermeabile il più vicino possibile alla risorsa del gas. La lunghezza massima ammissibile per il flessibile è 1,5 m. Il flessibile che porta il gas all'apparecchio deve essere cambiato una (1) volta all'anno per sicurezza.

Punti a cui prestare attenzione quando si collega il flessibile.

Nessuna parte del flessibile deve toccare posti con un calore superiore a 50°C.

La lunghezza del flessibile non deve superare 1,5 m.

Il flessibile non deve essere rosso, stretto o piegato.

Il flessibile non deve toccare angoli acuti, oggetti in movimento e non deve presentare difetti.

Il flessibile deve essere controllato dall'estremità prima del montaggio per verificare eventuali difetti di produzione

Quando il gas è acceso, tutte le parti di collegamento e il flessibile devono essere controllati con acqua saponata dopo che i collegamenti di ingresso siano completati. Non usare mai accendini, fiammiferi, ecc. per compiere questa operazione.

Le ghiera che stringono il tubo devono essere prive di ruggine.

La data di scadenza non deve essere stata superata di oltre 5 anni.

Quando si collega l'estremità del flessibile al rilevatore e l'altra estremità saldamente all'adattatore di ingresso del gas, tenere bene con una ghiera per tubo in lamiera e con un cacciavite. Se non viene fatto alcun collegamento al flessibile secondo le condizioni spiegate in precedenza, può essere usato un tubo in metallo flessibile. È necessario contattare il servizio assistenza autorizzato per poter effettuare i collegamenti correttamente secondo gli standard di sicurezza e un tecnico deve fare effettuare questi collegamenti.

Il forno è regolato per funzionare a metano. Se è necessario farlo funzionare a GPL, contattare il rivenditore autorizzato più vicino. Se viene effettuato il collegamento al GPL, all'ingresso del gas deve essere usato il collegamento al flessibile come descritto nella figura e il collegamento deve essere effettuato da un tecnico (figura). Il flessibile non deve toccare oggetti taglienti e non deve presentare difetti.

ATTENZIONE!!!

Non usare mai accendini o fiammiferi per controllare perdite di gas.

3.5 CONNESSIONE ELETTRICA E SICUREZZA

Mentre si effettuano i collegamenti elettrici, seguire le istruzioni che seguono

Il cavo di messa a terra deve essere collegato al terminale. Assicurarsi che il cavo isolato sia collegato alla fonte di alimentazione durante il collegamento del cavo. Se, nel posto in cui sarà installato l'apparecchio non c'è una presa elettrica collegata a terra appropriata, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.

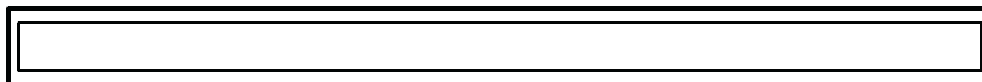
La presa elettrica collegata a terra deve essere vicina all'apparecchio. Non usare mai prolunghe.

Il cavo di alimentazione non deve toccare la superficie calda del prodotto.

In caso il cavo di alimentazione sia danneggiato, contattare un'assistenza qualificata. Il cavo deve essere cambiato dall'assistenza autorizzata.

Collegamenti elettrici non corretti possono danneggiare l'apparecchio. Questi danni non sono coperti dalla garanzia.

L'apparecchio è regolato per funzionare a 220-240 volt. Se la tensione della rete è diversa da questi valori, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.



Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione non deve toccare il retro dell'apparecchio. Se lo fa, il cavo elettrico dell'apparecchio può danneggiarsi. Questo può causare un corto circuito.
L'azienda produttrice dichiara di non avere responsabilità per danni o perdite conseguenti dal mancato rispetto di queste norme di sicurezza.

3.6 AVVERTENZE E MISURE GENERALI

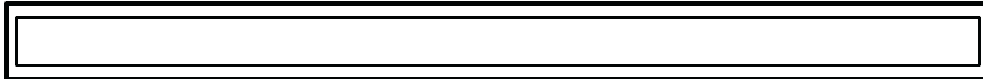
Questo apparecchio è prodotto secondo le istruzioni di sicurezza relative ai dispositivi elettrici. I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da un tecnico autorizzato addestrato dall'azienda produttrice. Lavori di installazione e riparazione non nel rispetto delle regole possono essere pericolosi. Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio si riscaldano. Le superfici interne del forno, componenti che assicurano che fuoriescano il calore e il vapore sono molto calde. Anche se l'apparecchio è spento, queste parti restano calde per un certo tempo. Non toccare le superfici calde. Tenere lontani i bambini.
Non lasciare incustodito il piano cottura mentre si usano grassi solidi o liquidi. In condizioni di calore estremo questi possono incendiarsi. Non versare mai acqua su fiamme provocate da olio. Coprire la casseruola o la padella per soffocare le fiamme che si sono sviluppate e spegnere il piano cottura. Per cucinare nel forno, gli interruttori del forno stesso del calore devono essere regolati. Altrimenti il forno non funziona.
Quando il portello o il vassoio del forno sono aperti, non lasciare niente su di essi. L'apparecchio potrebbe perdere l'equilibrio o il coperchio rompersi.
Non mettere oggetti pesanti o infiammabili (nylon, buste di plastica, carta, stoffa) nel cassetto inferiore.
Quando l'apparecchio non è in uso, staccarlo dalla rete elettrica e tenere chiusa la valvola del gas. Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non lasciarlo esposto a sole, pioggia, neve, polvere, ecc.

3.7 CONVERSIONI DEL GAS

Avvertenza: Le procedure che seguono devono essere eseguite da personale dell'assistenza autorizzata.

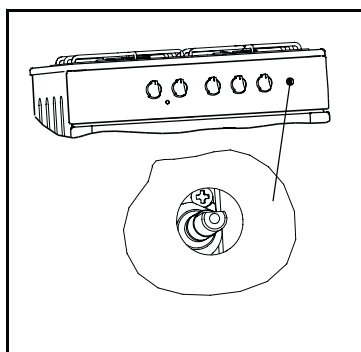
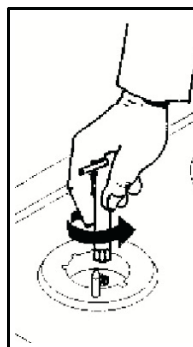
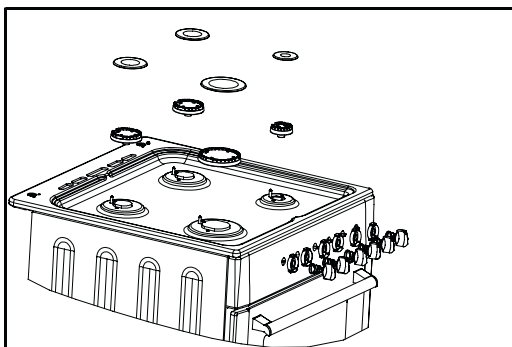
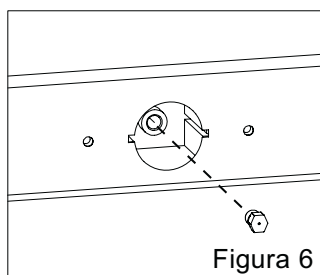
Cambio degli iniettori:

I bruciatori si adattano a diversi tipi di gas sostituendo i corrispondenti iniettori a seconda del gas in uso.
A questo scopo, devono essere eseguite le fasi che seguono.
Disattivare il flusso del gas e la corrente elettrica.
Rimuovere la capsula e l'adattatore.
Svitare gli iniettori.
Sostituire gli iniettori con quelli corrispondenti al tipo di gas che si intende usare, secondo il diagramma informativo.



Cambio degli iniettori di forno e grill a gas:

Per cambiare gli iniettori del bruciatore di forno e grill:
Rimuovere il forno e i bruciatori del gas svitando le viti di assemblaggio poste sulla punta estrema del bruciatore stesso.
Rimuovere gli iniettori esistenti posti sul supporto dell'iniettore e sostituirli con quelli nuovi forniti con i pezzi di ricambio.





Regolazione della posizione per la fiamma ridotta:

In apparecchi dotati contemporaneamente di dispositivi per lo spegnimento della fiamma e di microinterruttori, il pannello di controllo deve essere rimosso per raggiungere in sicurezza le viti di regolazione.

Per la posizione di fiamma ridotta la vite di derivazione deve essere allentata per la trasformazione da GPL a gas metano. Per la trasformazione da metano a GPL la stessa vite deve essere stretta.

Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che il gas sia aperto.

Accendere i bruciatori e lasciarli in posizione di minimo.

Rimuovere le manopole perché le viti sono accessibili solo con le manopole rimosse.

Con l'aiuto di un piccolo cacciavite, stringere o allentare la vite di derivazione di 90° il che fa sì che la fiamma del bruciatore scenda al minimo (figura 6).

Quando la fiamma ha un'altezza di almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si spenga mentre si passa dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Cambio delle prese di ingresso del gas:

Il manicotto di alimentazione del gas che esce dal retro del piano cottura deve essere visibile in tutta la lunghezza e tutte le connessioni (dado, flessibile, ecc.) devono essere messe con grande attenzione per evitare qualsiasi contatto con parti che si riscaldano.

Si raccomanda di bloccare l'accesso alla connessione del tubo mentre il piano cottura è in uso o quando l'alimentazione del gas è aperta.

Durante la procedura di collegamento del gas, il tubo dell'apparecchio deve essere tenuto stazionario mentre la parte collegata (dado meccanico, GPL o metano) viene fissato. Tra le superfici di connessione, usare sempre le guarnizioni in dotazione con i pezzi di ricambio. Per la connessione di gas tipo butano (GPL) usare la connessione "A" per il collegamento del flessibile.

*Per la connessione a gas tipo metano usate la connessione B in Spagna, Italia, Portogallo, Grecia, Francia e Algeria.

*Usare la connessione tipo C in Lettonia e Lussemburgo per connessione meccanica. Questo tipo di collegamento può anche essere usato in opzionalmente in alcune zone di Francia, Algeria, Spagna, Portogallo e Italia,

*Usare il raccordo tipo C in Germania e Belgio con un adattatore aggiuntivo ISO7/ISO228 e nei Paesi Bassi con un adattatore aggiuntivo Besca in dotazione con i pezzi di ricambio. Un esempio dell'utilizzo è mostrato in E.

***Per Regno Unito e Irlanda il collegamento deve essere effettuato come mostrato in D per tutti i tipi di gas.**

In tutti i casi il flessibile di alimentazione del gas non deve passare dietro al forno né contattare locali in cui si possano provocare combustioni. Assicurarsi inoltre che tutte le connessioni siano eseguite secondo i requisiti legali nazionali per gli apparecchi a gas.



Parte 4: USO DEL FORNO

4.1 USO DI BRUCIATORI A GAS

Per essere in grado di ottenere la massima efficienza dell'apparecchio, leggere bene e con attenzione le istruzioni corredate per comodità da immagini.

I contrassegni sugli interruttori di controllo indicano quali bruciatori sono accesi da loro. Usare l'accendigas elettrico o un fiammifero per accendere qualunque bruciatore contenente gas. Premere l'interruttore, mettere al massimo girando in senso antiorario. Ogni bruciatore può essere fatto funzionare al massimo, al minimo e a medio e a posizioni intermedie. Queste posizioni sono indicate sugli interruttori da contrassegni di massimo e minimo oltre alla posizione "0". È possibile regolare la posizione desiderata ruotando in senso antiorario l'interruttore dalla posizione di spegnimento e portandolo in modo adatto verso i contrassegni. Inoltre, per spegnere l'apparecchio ruotare l'interruttore in senso orario fino a che si ferma (si ferma in posizione "0").

Sistema di accensione IMMEDIATA dei bruciatori

Alcuni modelli hanno sistemi di accensione immediata dei bruciatori. È facile riconoscerli attraverso la candela di accensione. Per far funzionare questo sistema è necessario premere leggermente sull'interruttore contrassegnato con questo simbolo mentre si ruota l'interruttore del bruciatore in senso antiorario.

Per ottenere la massima efficienza dai bruciatori, fare attenzione alle dimensioni delle pentole che si mettono su di essi e usare pentole con il fondo piatto. usare pentole con il fondo concavo o convesso. Fare attenzione ad usare pentole delle dimensioni indicate nella figura. Per pentole con un diametro inferiore a 14 cm di diametro usare un porta caffettiera

Dispositivo per lo spegnimento della fiamma (se il prodotto ha questa funzione)

Il dispositivo per lo spegnimento della fiamma si usa per tutti i gas infiammabili per impedire perdite di gas nel caso bambini spengano inavvertitamente il rubinetto o la fiamma si spenga per una fuoriuscita di liquido.

Ruotare l'interruttore in senso antiorario. Questo accende automaticamente l'uno dopo l'altro. Dopo l'accensione, quando l'interruttore viene tenuto premuto per circa 3 secondi, premendo in avanti fino al punto che l'interruttore raggiunge il componente termico percepisce la fiamma del bruciatore e apre il gas. Al momento dello spegnimento per fuoriuscita di liquido o per altro motivo, l'unità termica percepisce la perdita di calore e ferma il gas in meno di 60 secondi.

4.2 USO DI BRUCIATORI PARZIALMENTE A GAS

4.2.1 Bruciatore del forno

L'accensione del bruciatore del forno può avvenire in due modi, a seconda del modello.

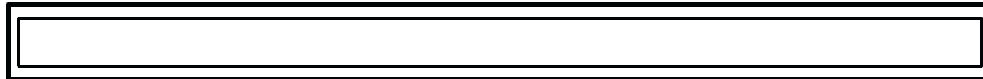
Accensione a pulsante: Se il forno è dotato di un pulsante di accensione premere la valvola e ruotare la manopola fino al punto scelto premendo allo stesso tempo il pulsante di accensione. Se la valvola è dotata di dispositivo per lo spegnimento della fiamma, seguire la procedura spiegata al punto 4.3.

Il pulsante di accensione crea automaticamente scintille tra il pulsante stesso e il bruciatore facendo sì che avvenga l'accensione. Appena avviene l'accensione il pulsante può essere rilasciato.

4.2.2 Bruciatore per il grill e spiedino per arrosti

Il funzionamento del bruciatore del grill non è diviso in gradazioni di temperatura; funziona in un solo modo per creare una fonte di calore costante. Per farlo, la valvola del bruciatore del grill deve essere ruotata fino al segno che indica il grill.

L'accensione del bruciatore del grill può avvenire in due modi, similmente al forno.



Accensione a pulsante: il forno è dotato di un pulsante di accensione, premere la valvola del grill e ruotare la manopola fino al punto del grill mentre si preme anche il pulsante di accensione. Se la valvola è dotata di dispositivo per lo spegnimento della fiamma, seguire la procedura spiegata al punto 4.3. Il pulsante di accensione crea automaticamente scintille facendo sì che avvenga l'accensione; poi il pulsante può essere rilasciato.

Accensione manuale: Se il forno non è dotato degli strumenti di accensione descritti in precedenza o in caso di blackout elettrico, bisogna eseguire l'accensione manuale. Per l'accensione manuale bisogna premere la valvola del grill e ruotare la manopola fino al punto del grill tenendo uno strumento per generare fiamma (per es. un accendino, un fiammifero, ecc.) proprio accanto ai fori più esterni del bruciatore posti su entrambi i lati del bruciatore del grill. Appena si vede che il bruciatore è acceso si può spegnere la fonte della fiamma. Se la valvola è dotata di dispositivo per lo spegnimento della fiamma, seguire la procedura spiegata al punto 4.3.

In ogni caso, mentre è in funzione il bruciatore del grill, il coperchio di protezione deve sempre essere posto tra il pannello del forno e il bordo superiore del portello del forno stesso. Il bruciatore del forno non deve mai funzionare senza il coperchio di protezione altrimenti ci possono essere danni dovuti al surriscaldamento del pannello di controllo e pericoli per l'utente e per bambini piccoli che vengano a contatto con il forno.

ATTENZIONE: *La parti accessibili possono essere molto calde quando è in uso il grill. I bambini piccoli devono essere tenuti lontano.*

Spiedino per arrosti. Questa funzione si usa per arrostitire pollo o altri tipi di carne allo spiedo. Per usare questa funzione mettere lo spiedino nella carne spingendo all'interno. Fissare bene la carne usando le due forcelle poste sullo spiedino. Mettere un vassoio sul terzo ripiano. Mettere il supporto dello spiedino come appropriato e mettere lo spiedino sul supporto con la punta di quest'ultimo inserita nel foro del rotore. Spingere il pulsante di rotazione dello spiedino per avviare il rotore.

Mentre si arrostitisce il cibo usando lo spiedino, deve essere in funzione il bruciatore del grill. L'obbligo di usare il coperchio di protezione per il grill si applica anche a questa funzione.

ATTENZIONE:

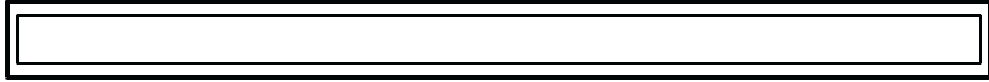
* Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi interrompere il funzionamento e aprire il portello del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare di accendere di nuovo il bruciatore.

* Nel caso in cui la fiamma del bruciatore si spenga accidentalmente, spegnere l'interruttore del bruciatore e non tentare di accenderlo di nuovo per almeno un minuto.

 **Per forni termostatici, i numeri riportati intorno alla valvola corrispondono alle seguenti temperature.**

60x60

POSIZIONE	TEMPERATURE
MAX.	270°C
7	240°C
.	230°C
5	200°C
.	190°C
3	180°C
.	170°C
1	150°C
MIN.	145°C



4.3 Accessori usati nel forno

Si consiglia di usare contenitori come indicato nelle tabelle di cottura a seconda del tipo di cibo da cucinare. È possibile anche usare pirofile di vetro, stampi per dolci, speciali vassoi da forno adatti alla cottura al forno, disponibili sul mercato, oltre ai vassoi da forno e agli spiedini in dotazione con il forno.

Fare attenzione alle relative istruzioni fornite dalla ditta produttrice.

Se si usano pentole piccole, metterle sulla piastra del grill in modo che siano perfettamente al centro della griglia. Seguire queste istruzioni per pentole smaltate.

Se il cibo da cuocere non copre completamente il vassoio del forno, se il cibo è preso dal freezer o se il vassoio deve essere usato per raccogliere i succhi del cibo che fluiscono durante la cottura alla griglia, il vassoio può cambiare forma a causa del forte calore che si sviluppa durante la cottura o l'arrostitura.

Il vassoio tornerà alla forma originaria dopo che si è raffreddato. Questo è un evento fisico normale che avviene durante il trasferimento di calore.

Non lasciare il vassoio o il contenitore di vetro al freddo subito averlo usato per cuocere.

Non mettere sul pavimento freddo e bagnato. Mettere su un panno da cucina asciutto o su un poggia-pentole, assicurando che si raffreddino lentamente. Altrimenti il vassoio o contenitore può rompersi.

Se si usa il grill del forno, si consiglia di usare quello in dotazione con il prodotto (se il prodotto comprende questo materiale). In questo modo l'olio che schizza e fuoriesce, non sporcherà l'interno del forno. Se si usa il grill grande, mettere un vassoio su uno dei ripiani inferiori per raccogliere l'olio. Mettere anche dell'acqua per facilitare la pulizia.

Usare il quarto e il quinto ripiano durante la cottura al grill e oliare lo stesso in modo che il cibo non si attacchi.

Come spiegato nei relativi punti, non tentare mai di usare bruciatore per il grill a gas senza il coperchio di protezione. Se il forno ha un bruciatore per grill a gas, ma il coperchio di protezione manca o è danneggiato e non può essere usato, chiederne uno sostitutivo al più vicino punto di assistenza autorizzato.

Parte 5: PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

5.1 PULIZIA

Prima di pulire il forno, assicurarsi che tutti gli interruttori siano spenti e che l'apparecchio sia freddo. Scollegare l'apparecchio.

Controllare se i detersivi usati per pulire il forno sono appropriati e raccomandati dal produttore. Non usare detersivi a base di polveri o creme caustiche o abrasive, lana d'acciaio o strumenti taglienti perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso che liquidi fuoriusciti intorno al forno si brucino, le parti smaltate possono danneggiarsi. Eliminare immediatamente i liquidi fuoriusciti.

Pulizia dell'interno del forno

Scollegare il forno prima di iniziare la pulizia

La parte interna smaltata del forno si pulisce al meglio quando esso è caldo. Pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata, dopo ogni uso. Poi pulire ancora una volta con un panno bagnato e asciugare. Di tanto in tanto potrebbe essere necessario l'uso di un detersivo liquido per una pulizia completa. Non usare detersivi secchi e in polvere.

Pulizia del coperchio del forno

Per pulire il coperchio del forno all'interno e all'esterno usare un pulitore per vetro. Poi sciacquare e asciugare con un panno asciutto.

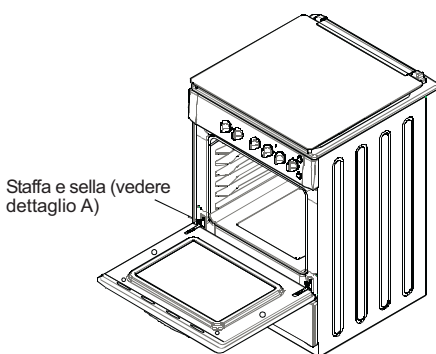
Pulizia del piano cottura a gas, manopola

Sollevarlo il poggia-pentola, le parti superiori e le testine dei bruciatori a gas sulla parte superiore del forno. Lavare e asciugare il pannello posteriore con un panno insaponato. Lavare le parti superiori e le testine dei bruciatori a gas e sciacquarli. Fare attenzione ai nottolini e posizionarli bene quando si rimettono a posto i pannelli posteriori dopo la pulizia. Non pulire il pannello posteriore con la lana di acciaio.

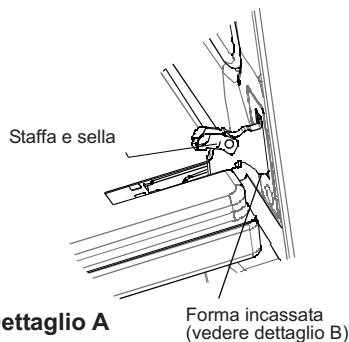
La superficie si graffierebbe.

Lo smalto nei punti in cui il piano cottura tocca la fiamma, può diventare vecchio e sbiadito. Le parti smaltate che diventano vecchie e sbiadite non arrugginiscono usandole

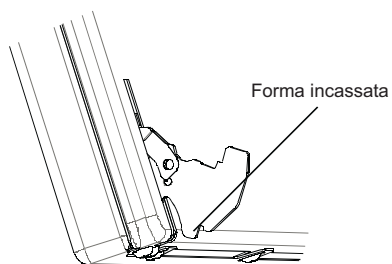
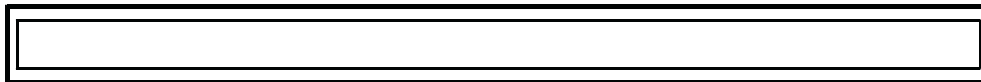
Rimozione e rimontaggio del portello del forno.



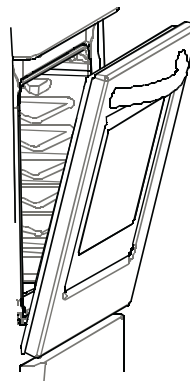
Punto 1. Aprire il portello e poi la staffa a sella



Punto 2. Aprire la sella fino alla posizione finale della staffa.



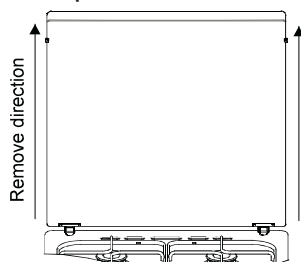
Dettaglio B



Punto 3. Chiudere il portello fino a che raggiunge quasi la posizione di massima chiusura e rimuovere tirando verso se stessi.

Nota: Per rimettere il portello fare l'opposto della rimozione. Fare attenzione a che le forme incassate su ciascuna cerniera sia posizionata correttamente sulle cerniere corrispondenti come mostra la figura.

Rimozione e rimontaggio del coperchio metallico.



Aprire il coperchio verso l'alto e rimuovere.

Nota: rimontare seguendo la direzione opposta a quella di rimozione

5.2 MANUTENZIONE

Cambio della lampadina del forno

Per prima cosa scollegare il forno e assicurarsi che sia freddo. Rimuovere la lampadina dopo averne rimosso la copertura anteriore. Mettere la nuova lampadina resistente a 3000C al posto di quella rimossa (230 V, 25 Watt, Tipo E14). Rimettere il vetro di protezione della lampadina. Il forno sarà pronto per l'uso dopo questo procedimento.

Altri controlli

Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Se si nota qualche piccola anomalia, informare l'assistenza tecnica per farlo cambiare. Si consiglia di cambiarlo una volta all'anno. Se si nota qualche anomalia nel funzionamento degli interruttori del piano cottura e del forno, contattare l'assistenza autorizzata.

Parte 6: ASSISTENZA E TRASPORTO

6.1 REQUISITI PRIMA DI CONTATTARE L'ASSISTENZA

Se il forno non funziona;

Il forno potrebbe essere staccato o potrebbe esserci un black out. Sui modelli dotati di timer, potrebbe non essere regolata l'ora.

Se il forno non si scalda.

Il calore potrebbe essere non regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore del forno.

Se la luce interna non si accende;

Deve essere controllata la rete elettrica.

È necessario controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, è possibile cambiarle seguendo le istruzioni.

Cottura (se la parte superiore e inferiore non cuociono uniformemente).

Controllare la posizione dei ripiani, il periodo di cottura e i livelli di calore secondo il manuale.

Se fatto questo si hanno ancora problemi con il prodotto, contattare l' "assistenza autorizzata".

6.2 INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto;

Conservare la confezione originale del prodotto e nel caso di trasporto usarla. Seguire i contrassegni per il trasporto riportati sulla confezione.

Chiudere la parte superiore con il nastro adesivo e fissare coperture e testine e piano cottura ai pannelli di cottura.

Mettere un foglio di carta tra la copertura superiore e il pannello di cottura, coprire la copertura superiore, poi fissarla con il nastro adesivo alle superfici laterali del forno.

Fissare con nastro adesivo cartone o carta sulla copertura anteriore del vetro interno del forno come adatto ai vassoi in modo che il grill e i vassoi del forno non danneggino la copertura del forno durante il trasporto.

Inoltre, fissare con nastro adesivo la copertura del forno alle pareti laterali.

Se non si ha la confezione originale.

Prendere le misure necessarie perché le superfici esterne del forno (in vetro e verniciate) non ricevano colpi.

Tabella 4

II2H3+ IT Classe:1	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
BRUCIATORE RAPIDO					
Diam. iniettore.(%mm)	85	85	75	115	125
Valore nominale (kw)	3	3	3	3	3
Valore min. (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consumo in 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRUCIATORE AUSILIARIO					
Diam. iniettore.(%mm)	50	50	43	72	72
Valore nominale (kw)	1	1	1	1	1
Valore min. (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consumo in 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRUCIATORE MEDIO					
Diam. iniettore.(%mm)	65	65	58	97	94
Valore nominale (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Valore min. (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consumo in 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
BRUCIATORE PER WOK					
Diam. iniettore.(%mm)	98	98	77	135	148
Valore nominale (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Valore min. (kw)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consumo in 1h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				361.9 lt/h	420.82 lt/h
BRUCIATORE FORNO					
Diam. iniettore.(%mm)	76	76	68	120	120
Valore nominale (kw)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Valore min. (kw)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4
Consumo in 1h	203.6 gr/h	200 gr/h	203.6 gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				266.7 lt/h	310.1 lt/h
BRUCIATORE GRILL					
Diam. iniettore.(%mm)	68	68	62	110	110
Valore nominale (kw)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Valore min. (kw)	--	--	--	--	--
Consumo in 1h	160 gr/h	157.14 gr/h	160 gr/h		
Consumo in 1h (a 15°C e press. di 1013mbar)				209.5 lt/h	243.6 lt/h



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere invece conferito al punto raccolta adatto per il riciclaggio di macchinari elettrici ed elettronici. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero invece essere causate da una gestione errata dello smaltimento di questo prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto contattare l'ufficio della propria città, il servizio smaltimento rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA:
Gruppo Industriale VESIT Spa
Sede Operativa: Via Manzoni 15/a
22070 Montano Lucino (CO)

3 04.2C