

CUCINA A LIBERA INSTALLAZIONE

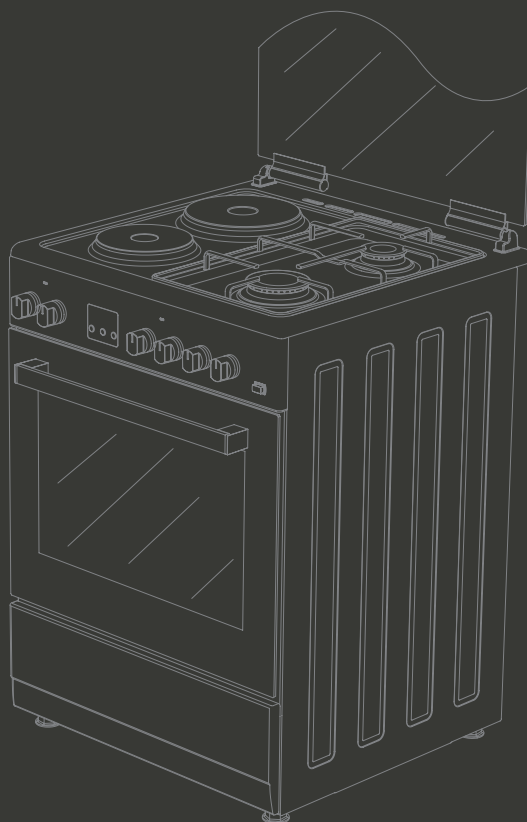
FCHN50G4

FCHN50E4

FCHN60E6VL1

FCHN60E6VLX1

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE







Gentile cliente,

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento e/o da un suo uso improprio e/o irragionevole.

Nota bene: il presente manuale operativo è redatto per diversi modelli, pertanto non tutte le funzioni e caratteristiche riportate sono necessariamente riferibili al Vostro modello. Per questo motivo le immagini, schemi e disegni riportati possono non essere esplicitamente riferiti al Vostro prodotto, ma le indicazioni rimangono altresì valide.

Le indicazioni contrassegnate con (*) sono opzionali o inclusi solo in alcuni specifici modelli.

INDICE

Avvertenze importanti.....	4
Descrizione dell'apparecchio.....	9
Installazione del forno.....	10
Illustrazione dei collegamenti elettrici.....	11
Uso della catena di sicurezza.....	11
Installazione del forno.....	12
Caratteristiche tecniche del forno.....	12
Cosa fare se il forno non funziona.....	13
Pannello comandi del forno.....	13
Uso del piano di cottura a gas.....	14
Uso delle piastre elettriche.....	15
Uso del forno.....	16
Tabella di cottura.....	17
Manutenzione e pulizia.....	18
Installazione dello sportello del forno.....	19
Pulizia e manutenzione del vetro dello sportello del forno.....	20
Sostituzione della lampadina del forno.....	20
Accessori.....	21
Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura.....	22
Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore del forno a gas.....	23
Passaggio per il flessibile del gas.....	24
Uso del pannello deflettore del grill.....	25
Pareti catalitiche.....	26
Utilizzo dello spiedo.....	26
Tabella consumi e potenze degli iniettori.....	27
Smaltimento ecologico e informazioni sulla confezione.....	29

AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze: forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'installazione e l'uso dell'apparecchio.

2. Queste istruzioni sono applicabili ai Paesi i cui simboli sono indicati sull'apparecchio. Se il simbolo del Paese non è disponibile sull'apparecchio, per adattarlo alle condizioni di tale Paese, è necessario seguire le indicazioni del presente manuale.

3. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

4. Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas e/o elettrica e che le impostazioni dell'apparecchio siano adeguate.

5. Le condizioni di impostazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta ad esso applicata.

6. L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

7. Questo apparecchio può essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età superiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive solo se supervisionati da un adulto o adeguatamente istruiti in merito alle modalità d'uso in sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti.

Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni.

8. Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili (es. tende o tessuti) in prossimità del luogo di installazione dell'apparecchio.

9. Questo apparecchio non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti di combustione e deve essere collegato ed installato secondo la legislazione vigente applicabile sull'installazione ed i requisiti di ventilazione.

10. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito; qualsiasi impiego non conforme alle indicazioni contenute nel presente manuale è da considerarsi improprio e pericoloso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da utilizzo improprio e/o irragionevole.

11. Utilizzare un piano cottura a gas rilascia umidità e prodotti di combustione nell'ambiente: assicurarsi che la cucina sia ben ventilata e conservare i fori naturali di ventilazione o installare un sistema di ventilazione meccanica (cappa sul forno).

12. Prima di toccare i morsetti di collegamento, il circuito di alimentazione deve essere scollegato dalla rete di alimentazione.

13. Attenzione! Pareti calde. Le temperature della porta e delle superfici accessibili possono essere elevate durante e dopo il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

14. Prima di mettere in funzione il forno assicurarsi che lo sportello sia ben chiuso.

15. La cottura con grassi e oli può essere pericolosa e provocare incendio.

16. Rischio di incendio! Non conservare alimenti sulla superficie di cottura e/o all'interno della cavità del forno.

17. Per evitare il rischio di elettrocuzione, assicurarsi preventivamente che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete di alimentazione elettrica.

18. Se la superficie dell'apparecchio è lesionata, scollegare il dispositivo per impedire il rischio di shock elettrico.

19. Attenzione! Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e/o gas ed accertarsi che le superfici accessibili non siano calde.

20. All'atto dell'accensione di un bruciatore, se quest'ultimo non si accende entro 15 secondi,

arrestare il funzionamento del sistema, aprire lo sportello e attendere per almeno 1 minuto prima di tentare nuovamente.

21. Si raccomanda di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sul vassoio o leccarda del forno fornito in dotazione all'apparecchio. Utilizzare sempre l'apposita carta da forno.

22. A cottura ultimata, aprire la porta del forno con cautela e gradualmente, facendo uscire i vapori e l'aria calda presenti all'interno della cavità in modo graduale.

23. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Oli, grassi ed alcool surriscaldati possono prendere fuoco facilmente, ed è bene non allontanarsi dall'apparecchio durante la preparazione di pietanze ricche di queste sostanze.

24. Quando l'apparecchio non è in uso posizionare sempre le manopole di comando sulla posizione di chiuso.

25. Per la pulizia non utilizzare prodotti o strumenti abrasivi: potrebbero danneggiare il rivestimento e/o toccare parti elettriche con conseguente rischio di fulminazione e/o corto circuito.

26. Non utilizzare dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio.

27. Pulire regolarmente l'apparecchio, in particolare da residui di grasso che si incendiano facilmente.

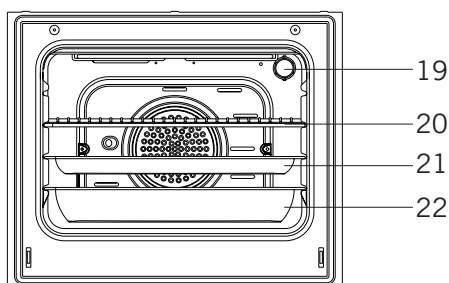
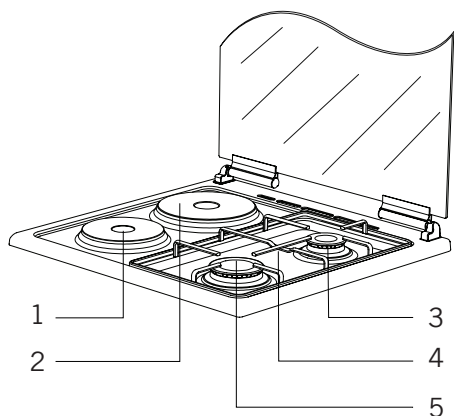
28. Non usare agenti pulenti abrasivi e aggressivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiarne e rovinarne la superficie.

29. Non tentare MAI di spegnere il fuoco con acqua; scollegare prima l'alimentazione di rete e poi utilizzando, per esempio, un coperchio o una coperta, coprire il fuoco.

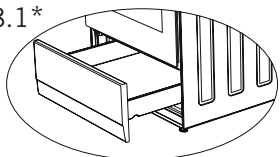
30. Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas ed arieggiare periodicamente i locali.

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

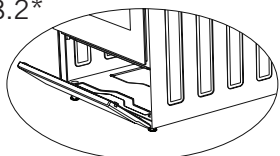
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



18.1*

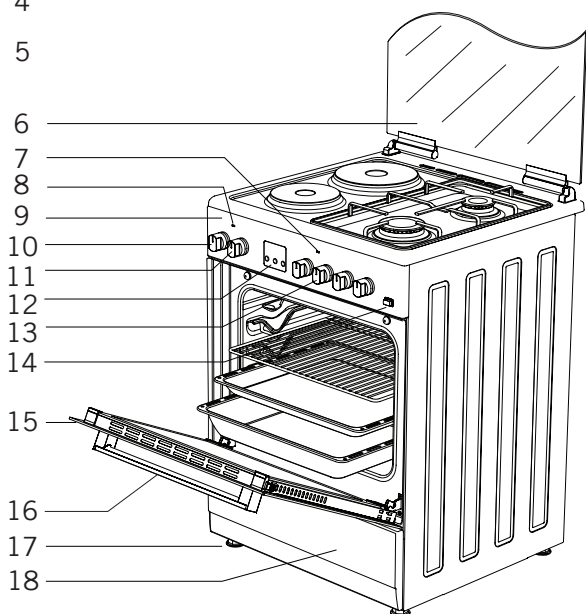


18.2*



Le figure 18.1 e 18.2 sono opzionali per i forni di dimensioni 50x60 e 60x60.(*)

La figura 18.1 non è disponibile per forni con dimensione 50x55 e 18.2 è opzionale.(*)



1. Piastra calda Ø145 mm

2. Piastra calda Ø185 mm

3. Bruciatore centrale

4. Sottopentola

5. Bruciatore grande

6. Sportello di vetro (o in metallo)

7. Spia led sezione di cottura

8. Spia led piano cottura

9. Pannello di controllo

10. Manopola termostato (forno)

11. Manopola funzioni (forno)

12. Timer digitale

13. Manopole di controllo del piano cottura

14. Accenditore elettrico

15. Sportello

16. Maniglia

17. Piedino di plastica

18. Sportello alloggiamento inferiore

18.1 Cassetto*

18.2 Sportello a ribalta*

19. Lampadina

20. Griglia

21. Vassoio standard

22. Vassoio profondo*

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Allacciamento elettrico e avvertenze di sicurezza

1. Il forno necessita di un fusibile da 16 o 32 ampere, in base alla potenza dell'apparecchio. Si raccomanda di rivolgersi ad un elettricista qualificato per la corretta installazione.
2. Verificare i dati di allacciamento elettrico corrispondano ai dati di targa del prodotto, non installare il prodotto altrimenti.
3. L'allacciamento elettrico del forno deve essere effettuato esclusivamente con prese dotate di collegamento di terra in conformità alle norme vigenti in materia. Se nel luogo in cui deve essere installato il forno non esiste una presa elettrica collegata a terra, contattare un elettricista qualificato. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni provocati dall'allacciamento dell'apparecchio a prese elettriche senza collegamento di terra. Se il vostro apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica (senza spina) occorre installare a monte di esso, sulla rete, un interruttore di sezionamento onnipolare.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
5. Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

Allacciamento all'impianto del gas e avvertenze di sicurezza

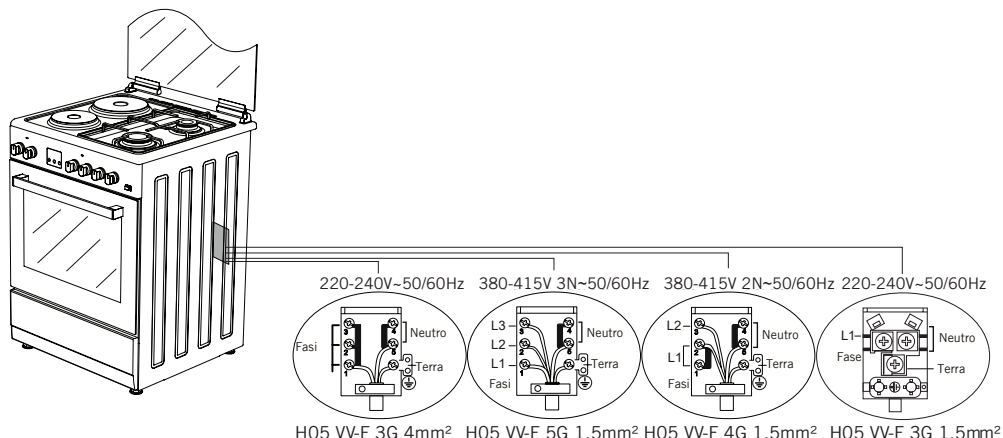
1. Montare la fascetta sul tubo flessibile. Spingere il tubo flessibile fino all'estremità della tubazione.
2. Per il controllo della tenuta, assicurarsi che le manopole nel pannello comandi siano in posizione di chiusura, ma che la bombola del gas sia aperta. Introdurre una soluzione saponosa nel collegamento. In caso di perdita di gas, si formerà della schiuma nell'area in cui è stato introdotto il sapone.
3. Il forno deve essere installato in un locale ben ventilato e su un pavimento piano.
4. Far funzionare il forno in un ambiente privo di umidità.

Controllare il collegamento del gas

Quando si installa il forno, assicurarsi che sia a livello del piano di lavoro. Se necessario, portarlo al livello del piano di lavoro regolando i piedini.

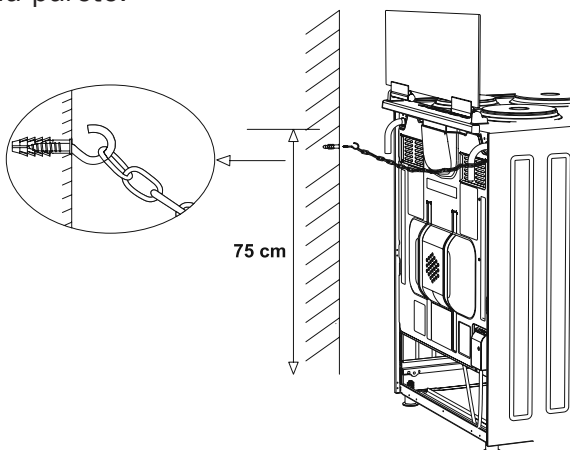
ATTENZIONE! Non far passare il tubo flessibile del gas ed il cavo elettrico del forno sulle aree riscaldate, specialmente sul retro del forno. Non spostare l'apparecchio dopo che è stato allacciato all'impianto del gas perché si può allentare il tubo e provocare pericolo di perdite di gas.

ILLUSTRAZIONE DEI COLLEGAMENTI ELETTRICI

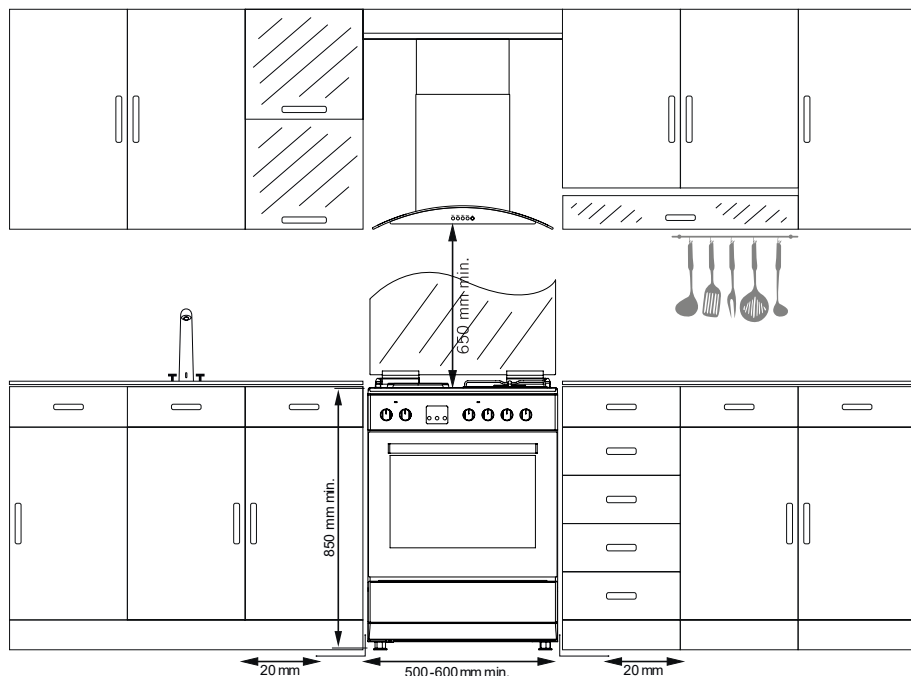


USO DELLA CATENA DI SICUREZZA

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



INSTALLAZIONE DEL FORNO



CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO

SPECIFICHE	50x55	50x60	60x60
Larghezza Esterna	500mm	500mm	600mm
Profondità Esterna	565mm	630mm	630mm
Altezza Esterna	860mm	860mm	860mm
Potenza Lampadina	15W	15W	15W
Resistenza Inferiore	1000W	1000W	1200W
Resistenza Superiore	800W	800W	1000W
Resistenza Turbo	----	1800W	2200W
Resistenza Grill	1500W	1500W	2000W
Tensione Di Alimentazione	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Piastra Elettrica 145mm*	1000W		
Piastra Elettrica 180mm*	1500W		
Piastra Elettrica 145mm Rapido*	1500W		
Piastra Elettrica 180mm Rapido*	2000W		

COSA FARE SE IL FORNO NON FUNZIONA

1. Controllare la valvola del gas principale.
2. Il tubo flessibile del gas può essere rotto o piegato.
3. Controllare il collegamento del tubo flessibile del gas con il forno.
4. Controllare la rumorosità del flusso del gas.
5. Controllare se la valvola del gas è del tipo indicato per il forno.
6. Si consiglia di sostituire ogni 2 anni la valvola del tubo del gas.
7. Controllare se la spina del cavo di alimentazione elettrica è ben collegata alla presa a muro.
8. Controllare la rete elettrica.
9. Controllare il fusibile.
10. Controllare se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato.
11. Se non si riesce a risolvere il problema, contattare un tecnico di un centro assistenza autorizzato o personale qualificato.

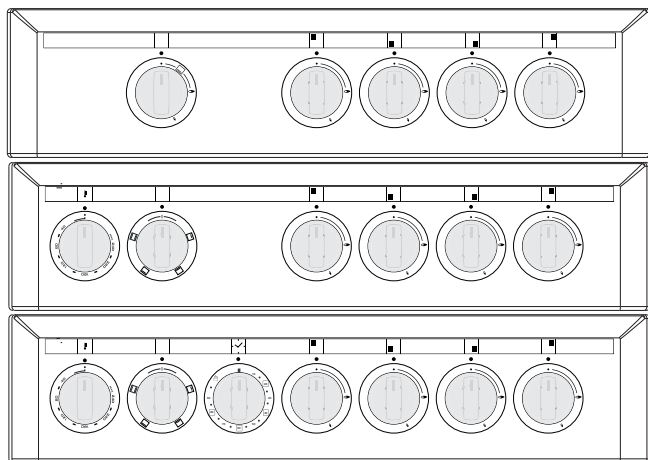
PANNELLO COMANDI DEL FORNO

	Girarrosto (Polli Allo Spiedo)		Solo Ventola
	Resistenza Inferiore + Superiore		Resistenza Turbo + Ventola
	Lampada		Resistenza Inferiore + Superiore+Ventola
	Resistenza Inferiore + Ventola		Resistenza Grill + Ventola
	Resistenza Grill + Girarrosto		Resistenza Grill
	Resistenza Grill + Lampada		Resistenza Superiore
	Funzionamento manuale		Resistenza Inferiore
	Fiamma		Pulsante Di Accensione

Manopola termostato: Per mettere in funzione il forno, si deve impostare il termostato alla temperatura desiderata (da 40 a 240 gradi).

Manopola timer meccanico*: Per impostare il tempo di cottura desiderato, slezionarlo girando la manopola. In mancanza di selezione, o se viene selezionato il “Funzionamento manuale” il timer è disabilitato.

Pannelli di controllo del forno



Piano cottura anteriore elettrico	Piano cottura posteriore elettrico	Bruciatore posteriore sinistra (bruciatore centrale)	Bruciatore anteriore sinistra (bruciatore grande)
Bruciatore grill o elemento riscaldante	Bruciatore forno* o elemento riscaldante	Timer*	Termostato*

USO DEL PIANO DI COTTURA A GAS

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare pentole e tegami dal fondo piano e delle dimensioni indicate di seguito. Le valvole di controllo dei bruciatori a gas sono dotate di speciali dispositivi di sicurezza. Per accendere i bruciatori:

DIAMETRI STOVIGLIE			
	50*55	50*60	60*60
Bruciatore Ausiliario	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Bruciatore Medio	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Bruciatore Grande	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Bruciatore	24-28cm	---	24-26cm

● Chiuso

Completamente Aperto

Semiaperto

1. Premere la manopola e girarla in senso antiorario (verso sinistra) in corrispondenza del simbolo della fiamma desiderata.

2. Devono attivarsi tutti i dispositivi di accensione e si deve accendere solo il bruciatore azionato. Tenere premuta la manopola finché il bruciatore non si è acceso.

3. Premere il pulsante di accensione, premere la manopola e girarla in senso antiorario.

4. Nei modelli con valvola di sicurezza, quando la fiamma del bruciatore si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'erogazione del gas. Per accendere i bruciatori con valvola di sicurezza, premere la manopola e girarla in senso antiorario. Dopo l'accensione, con il dispositivo di accensione automatica (opzionale) o un fiammifero, attendere 5-10 secondi per l'attivazione della valvola di sicurezza.

5. Non tenere premuto il dispositivo di accensione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, se si sta cercando di accendere il forno, aprire lo sportello del forno e attendere almeno un minuto prima di provare di nuovo.

6. Se il bruciatore si spegne, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di provare di nuovo.

USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

	LIVELLO 1	LIVELLO 2	LIVELLO 3	LIVELLO 4	LIVELLO 5	LIVELLO 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapido	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapido	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

Le piastre elettriche hanno 6 livelli di temperatura (come descritto sopra) Quando si usano per la prima volta, farle funzionare per 5 minuti nella posizione 6. Questo permette l'indurimento del rivestimento sulla piastra, sensibile al calore. Usare pentole e tegami a fondo piano che siano interamente a contatto con la superficie della piastra per un migliore sfruttamento dell'energia.



I bruciatori superiore e inferiore del forno a gas sono indipendenti. Per accendere il bruciatore desiderato, premere la relativa manopola per 5-10 secondi. Quindi accendere il bruciatore con il dispositivo di accensione automatica (opzionale) o un fiammifero. Attendere 10-15 secondi dopo l'accensione prima di rilasciare la manopola. Se non si riesce ad accendere il bruciatore, riprovare. Dopo avere acceso il bruciatore, attendere 3-4 minuti prima di chiudere lo sportello del forno. Prima di utilizzare il piano di cottura si prega di accertarsi che i bruciatori siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei piattelli del bruciatore è riportato di seguito.

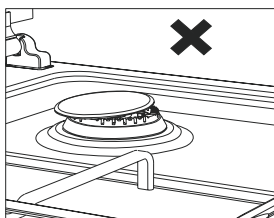


Figura 1

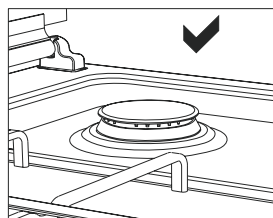


Figura 2

USO DEL FORNO

1. Quando si accende il forno per la prima volta, si sentirà un odore particolare provocato dagli elementi riscaldanti. Per eliminare questo odore, fare funzionare il forno (vuoto) a 240 °C per 45-60 minuti.

2. Per accendere il forno si deve ruotare la relativa manopola, altrimenti il forno non entra in funzione.

3. I tempi di cottura e le posizioni del termostato per i diversi alimenti sono indicati nella tabella di cottura.

4. I valori indicati nella tabella di cottura sono valori caratteristici ottenuti da prove eseguite in laboratorio.

5. Si possono usare gli aromi preferiti in base alle proprie abitudini alimentari.

6. Si possono cuocere polli allo spiedo utilizzando l'apposito accessorio.

7. Tempi di cottura: i tempi possono variare in base alla tensione di rete e alle diverse qualità e quantità degli alimenti e temperature impiegate per la cottura.

8. Non aprire spesso lo sportello del forno durante la cottura per mantenere una circolazione uniforme del calore, altrimenti possono variare i risultati di cottura.

9. Per la cottura di torte, si ottengono risultati migliori utilizzando appositi stampi.

TABELLA DI COTTURA

Alimenti	Funzione Di Cottura	Temperatura (°C)	Posizione Della Leccarda	Tempo Di Cottura (Min.)
Torta	Statica / Statica+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Statica/ Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Piccole Torte	Statica/ Statica+Fan	180-200	2	35-45
Pasta	Statica	180-190	2	25-30
Biscotti	Statica	170-180	3	20-25
Torta Di Mele	Statica / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Pan Di Spagna	Statica	200/150*	2	20-25
Pizza	Statica+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Statica	180-200	2	25-40
Meringa	Statica	100	2	60
Pollo	Statica+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Pollo Grigliato**	Griglia	200-220	4	25-30
Pesce Alla Griglia**	Griglia+Fan	200-220	4	25-30
Lombata**	Griglia+Fan	Max.	4	15-20
Polpetta**	Griglia	Max.	4	20-25

*Bordi senza preriscaldamento a 200 ° C fino al marrone, poi cotti a 150 ° C.

**Capovolgere a metà cottura.

Nota: i valori nella tabella sono stati ottenuti in laboratorio. Si possono usare gli aromi preferiti in base ai propri gusti. Prima della cottura, preriscaldare il forno per 5 - 10 min.

MANUTENZIONE e PULIZIA

Disinserire la spina di alimentazione elettrica dalla presa.

Il forno durante il funzionamento, o subito dopo lo spegnimento, è molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Non pulire mai l'interno del forno, i pannelli, il coperchio, le leccarde e ogni altra parte dell'apparecchio con attrezzi come spazzole dure, pagliette o coltelli. Non usare sostanze e detergenti abrasivi e graffianti.

Dopo aver pulito l'interno del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.

Pulire le superfici dello sportello di vetro con un detergente apposito per vetri. Non pulire il forno con idropulitrici.

Ogni tanto lavare le teste dei bruciatori con acqua insaponata e pulire i condotti del gas con una spazzola.

Prima di aprire il coperchio superiore dell'apparecchio, rimuovere i liquidi schizzati sopra ad esso. Prima di chiudere il coperchio, accertarsi che il piano di cottura si sia sufficientemente raffreddato.

Non usare mai sostanze infiammabili, come acidi, solventi e benzina per pulire il forno. Non lavare nessuna parte del forno in lavastoviglie.

Per pulire lo sportello di vetro del forno, rimuovere le viti di fissaggio della maniglia con un cacciavite e smontare lo sportello. Pulirlo e sciacquarlo accuratamente. Dopo averlo asciugato, rimontare lo sportello e riapplicare la maniglia.

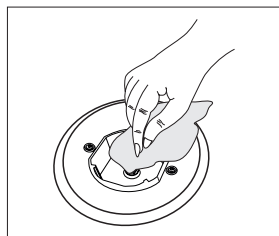


Figura 3

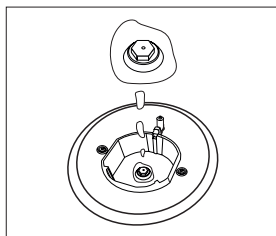


Figura 4

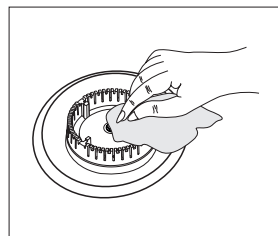


Figura 5

INSTALLAZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

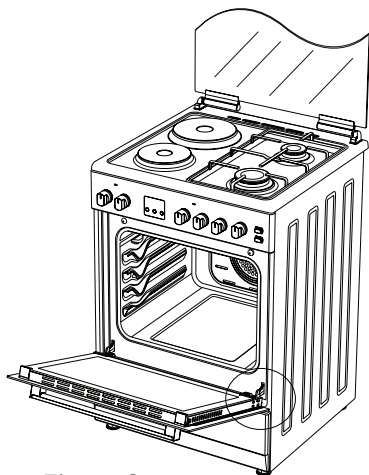


Figura 6

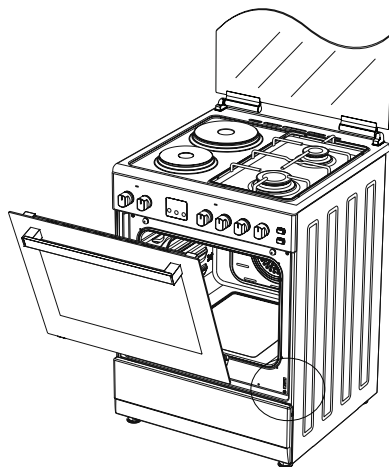


Figura 7

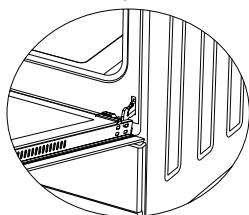


Figura 6.1

Aprire completamente lo sportello del forno tirando verso di sé. Dopo eseguire la procedura di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'aiuto di un cacciavite come mostrato nella **Figura 6.1**.

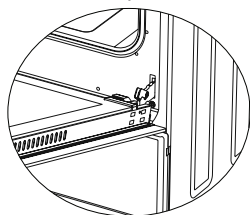


Figura 6.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **Figura 6.2**. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

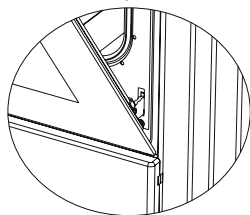


Figura 7.1

In seguito chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come mostrato nella **Figura 7.1**.

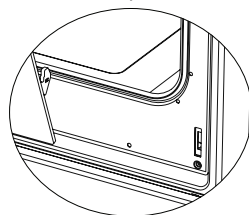


Figura 7.2

Per rimuovere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando si è vicini alla posizione chiusa, come mostrato nella **Figura 7.2**.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in Figura 8 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in Figura 9. Rimuovere quindi il vetro interno come mostrato in Figura 10. Se necessario, è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Dopo il termine della pulizia e della manutenzione, rimontare i vetri e il profilo in ordine inverso.

Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.

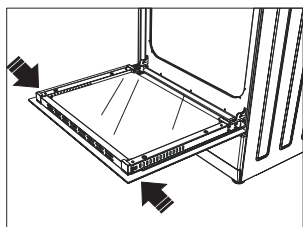


Figura 8

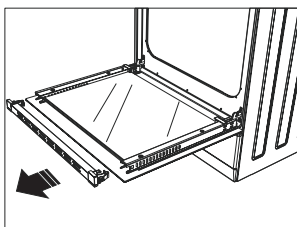


Figura 9

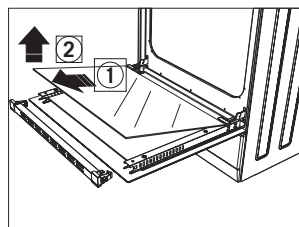


Figura 10

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO

Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurare che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima di cambiare la lampadina (apparecchio non alimentato).

1. Per prima cosa, scollegare l'apparecchio e assicurarsi che l'apparecchio sia a temperatura ambiente.
2. Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come mostrato nella figura. Se si ha difficoltà a girarla, l'uso di guanti di plastica sarà utile.
3. Rimuovere la lampadina ruotandola e installandone una nuova, idonea, con le stesse specifiche. Le specifiche della lampadina devono essere le seguenti:
230 V, CA - 15 W - Attacco Tipo E14
4. Reinserire la protezione di vetro e completare il processo di sostituzione inserendo il cavo elettrico dell'apparecchio. Ora è possibile utilizzare il forno.

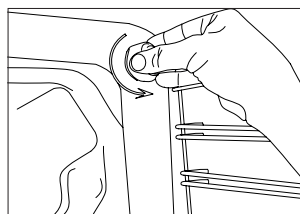


Figura 11

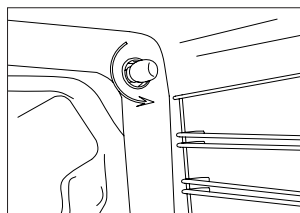
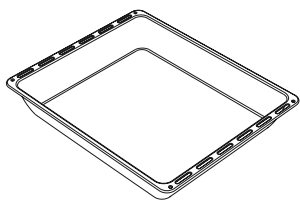
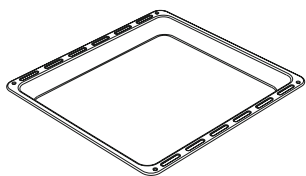


Figura 12

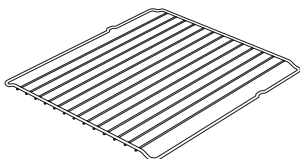
ACCESSORI

**Vassoio Profondo***

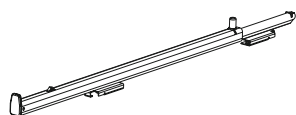
Si usa per i dolci, le fritture e lo stufato. Per friggere direttamente sul grill dolci, alimenti congelati e piatti a base di carne, si può utilizzare il vassoio per la raccolta dell'olio.

**Vassoio**

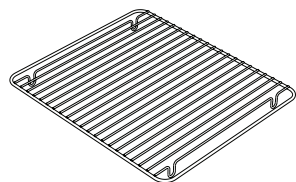
Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.

**Grill**

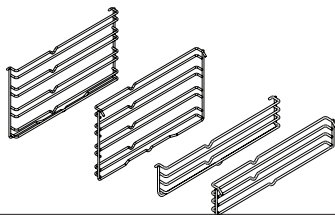
Si usa per appoggiare RECIPIENTI con alimenti da arrostiti, friggere, o scongelare.

**Binari Telescopici***

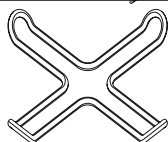
Con l'aiuto dei binari telescopici, vassoi e/o rastrelliere possono essere facilmente posizionati e rimossi.

**Grill Interno al Vassoio***

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

**Rastrelliera Inferiore e Superiore***

Durante la cottura si può posizionare il vassoio profondo e il vassoio sulle rastrelliere inferiore e superiore.

**Unità Supporto Caffettiera***

Può essere usato sul bruciatore come supporto per una caffettiera.

Sostituzione degli iniettori:

1. Usare un estrattore a testa speciale per la rimozione e installazione degli iniettori, come illustrato nella Figura 13

2. Rimuovere l'iniettore Figura 14 dal bruciatore con un estrattore speciale e installarne uno nuovo. Figura 15

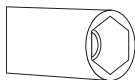


Figura 13

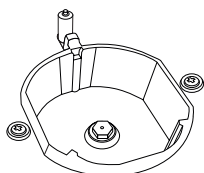


Figura 14

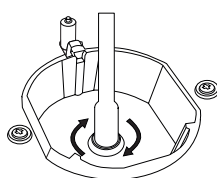
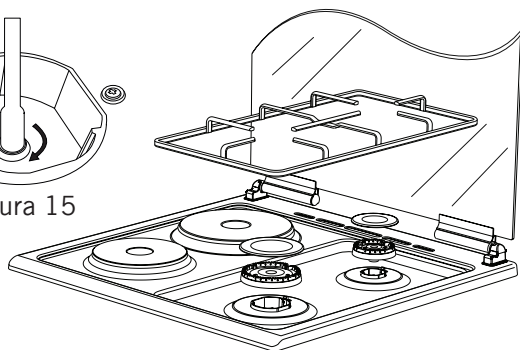


Figura 15



IMPOSTAZIONE RIDOTTA DEL FLUSSO DI GAS PER I RUBINETTI DEL PIANO COTTURA

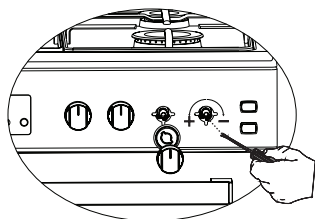


Figura 16

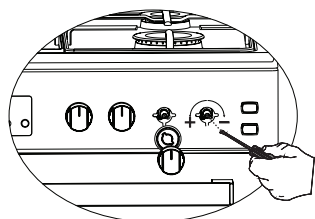


Figura 17

1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.

2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.

3. Usare un cacciavite della dimensione giusta per regolare la vite di regolazione del flusso.

Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite in senso antiorario una volta. La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

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

5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma è presente o meno.

In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare. (Figura 16 e 17)

RIMOZIONE DEL BRUCIATORE INFERIORE E SUPERIORE E INSTALLAZIONE DELL'INIETTORE DEL FORNO A GAS

Rimozione del bruciatore superiore:

Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato nella Figura 18. Come mostrato nella Figura 19, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé. Come mostrato nella Figura 20, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 18

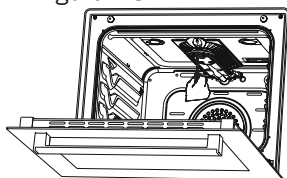


Figura 19

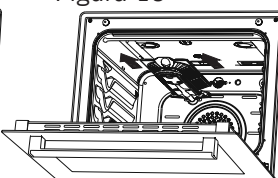
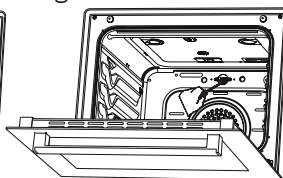


Figura 20



Rimozione del bruciatore inferiore:

Lo sportello del bruciatore inferiore è stato fissato con due viti. Come mostrato nella Figura 21, rimuovere con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato nella Figura 22. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato nella Figura 23. Come mostrato nella Figura 24, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 21

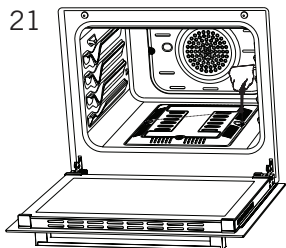


Figura 22

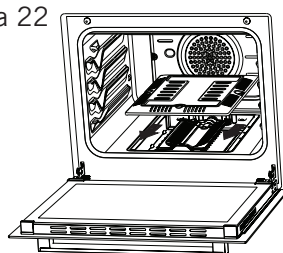


Figura 23

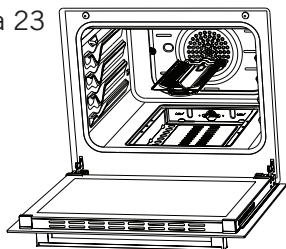
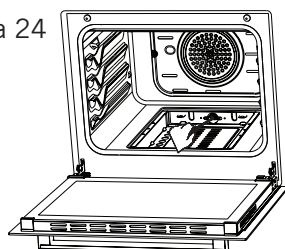


Figura 24



PASSAGGIO PER IL FLESSIBILE DEL GAS

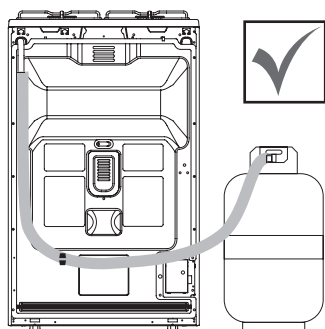


Figura 25

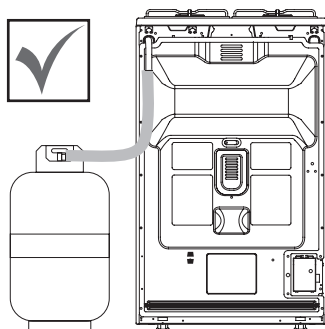


Figura 26

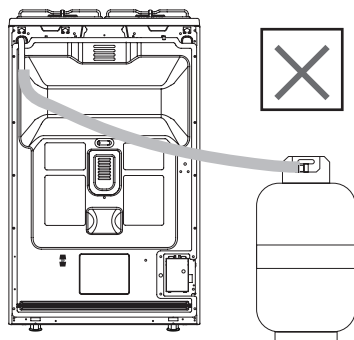


Figura 27

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

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

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

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

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

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

USO DEL PANNELLO DEFLETTORE DEL GRILL (opzionale)*

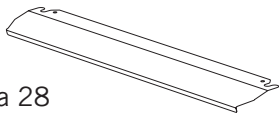


Figura 28

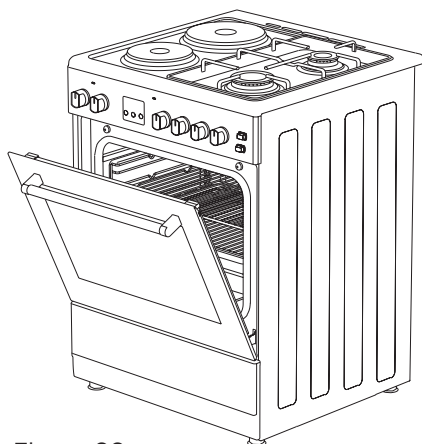


Figura 29

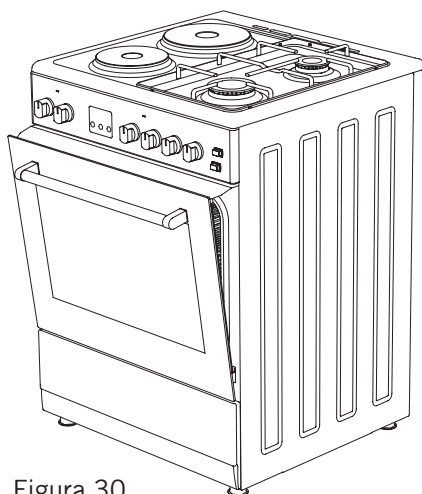


Figura 30

- 1.** Il pannello di sicurezza è concepito per proteggere il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità Grill. (Figura 28)
- 2.** Mettere il pannello di sicurezza sotto al pannello di controllo aprendo il vetro della copertura anteriore del forno. (Figura 29)
- 3.** E poi assicurare il pannello di sicurezza tra il forno e la copertura anteriore, chiudendo delicatamente la copertura. (Figura 30)
- 4.** Utilizzare questo pannello di sicurezza per evitare che il calore danneggi il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità grill.
- 5.** Per la cottura è importante tenere la copertura aperta alla distanza specifica quando si cucina in modalità grill.
- 6.** Il pannello di sicurezza garantisce condizioni di cottura ideali e allo stesso tempo protegge pannello di controllo e pulsanti.

PARETI CATALITICHE*

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

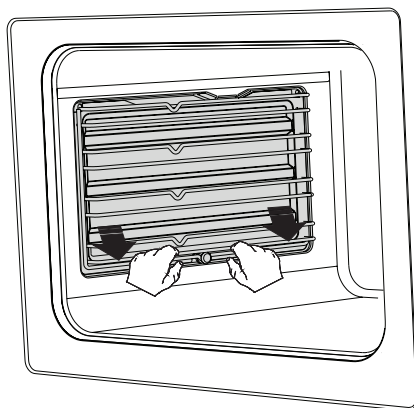


Figura 31

Rimozione delle pareti catalitiche

Per rimuovere le pareti catalitiche le guide devono essere estratte. Quando le guide sono estratte, le pareti catalitiche saranno rilasciate automaticamente. Le pareti catalitiche devono essere cambiate quando usurate.

UTILIZZO DELLO SPIEDO*

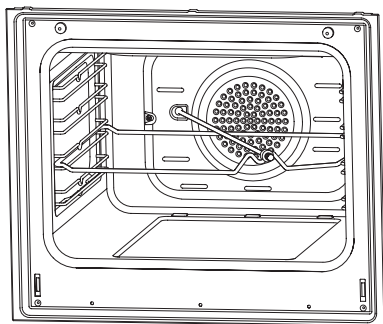


Figura 32

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

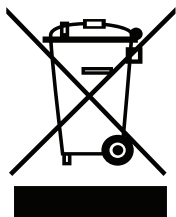
TABELLA CONSUMI E POTENZE DEGLI INIETTORI
50*55 / 50*60 / 60*60

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Naturale			Gas Naturale		Gas Naturale	
Bruciatore Wok	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumo	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Bruciatore Grill	Iniettore	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Consumo	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Bruciatore Inferiore	Iniettore	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Consumo	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

TABELLA CONSUMI E POTENZE DEGLI INIETTORI
50*55 / 50*60 / 60*60

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Bruciatore Wok	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumo	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Bruciatore Grill	Iniettore	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Bruciatore Inferiore	Iniettore	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Consumo	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

SMALTIMENTO ECOLOGICO



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

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

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

A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.

Per informazioni contattare:

EUROCOM DLE S.p.A.

Via Egadi, 7 – 20144 Milano (Mi)

Email: info@hyundai-electronics.it

Sito Web: www.hyundai-electronics.it

Importato da PLANET CE S.r.l. Via Ca' dell'Orbo Nord 22, 40055 Castenaso (BO),
distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI)

su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.

I centri Assistenza sono situati in Italia.