

HYUNDAI
APPLIANCES

CUCINA A LIBERA INSTALLAZIONE FCHN-90SB4

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 dei piedini della cucina.....	10
Illustrazione di fissaggio con catena.....	10
Allacciamento elettrico.....	11
Installazione.....	13
Sostituzione degli ugelli.....	14
Regolazione portata gas.....	14
In caso di malfunzionamento.....	15
Descrizione simboli del forno.....	15
Pannello di controllo.....	16
Uso bruciatori piano cottura.....	17
Uso piastre elettriche piano cottura.....	18
Utilizzo della sezione forno.....	19
Pulizia e manutenzione.....	20
Installazione della porta del forno.....	21
Sostituzione della lampadina del forno.....	22
Pulizia e manutenzione del vetro della porta del forno.....	22
Accessori.....	23
Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore del forno a gas.....	24
Passaggio per il flessibile del gas.....	25
Uso del pannello deflettore del grill.....	26
Pareti catalitiche.....	27
Utilizzo dello spiedo.....	27
Tabella consumi e potenze degli iniettori.....	28
Smaltimento ecologico.....	30
Informazioni sulla confezione.....	30

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.

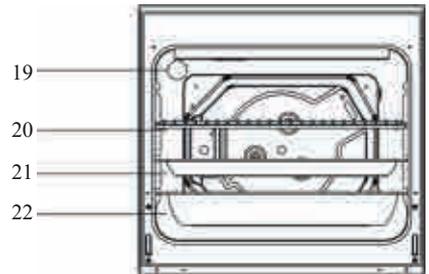
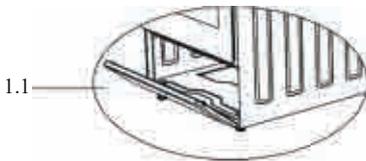
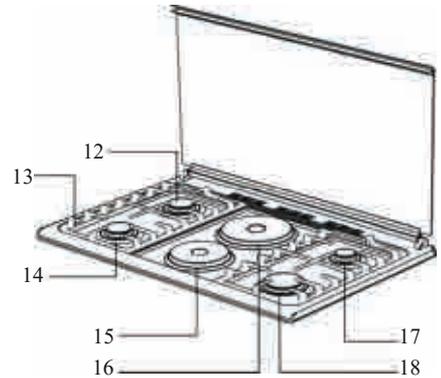
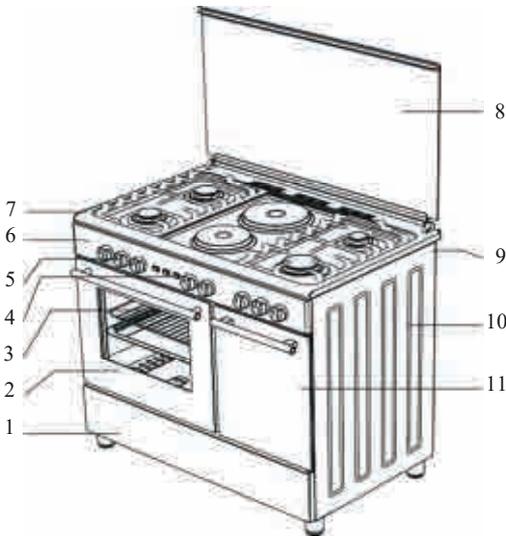
28. Non usare agenti pulenti abrasivi e aggressivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiarne e rovinarne la superficie.

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 gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili appropriati per la cucina prima di metterli nel forno.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1 Scaldavivande

1.1. Porta vano

2. Vetro forno.

3. Maniglia forno

4. Pulsantiera

5. Manopole comandi

6. Pannello comandi

7. Piano cottura

8. Coperchio cristallo

9. Ingresso tubo/connettore gas

10. Pannello laterale

11. Vano porta-bombola

12. Bruciatore gas

13. Griglie

14. Bruciatore gas

15. Piastra elettrica Ø145mm

16. Piastra elettrica Ø185mm

17. Bruciatore gas

18. Bruciatore gas

19. Lampada luce forno

20. Griglia

21. Teglia standard

22. Teglia profonda

INSTALLATIONE DEI PIEDINI DELLA CUCINA

1. La boccola di fissaggio del piede è installata sul fondo del forno come mostrato in (Figura 1). I dadi devono essere centrati su queste boccole per avvitare i piedi (Figura 2). Completare il processo di installazione dei piedini, avvitando i piedini ai dadi (Figura 3).

2. E' possibile bilanciare la cucina ruotando i piedini avvitati in base al tipo di superficie e di livello..

3. Se la tua cucina ha i piedini in plastica tu la puoi bilanciare ruotandoli o in senso orario o anti orario.

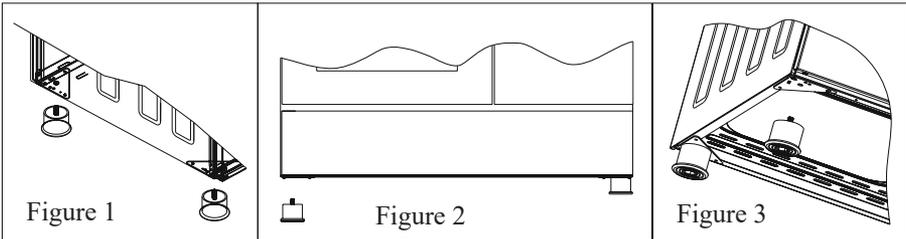
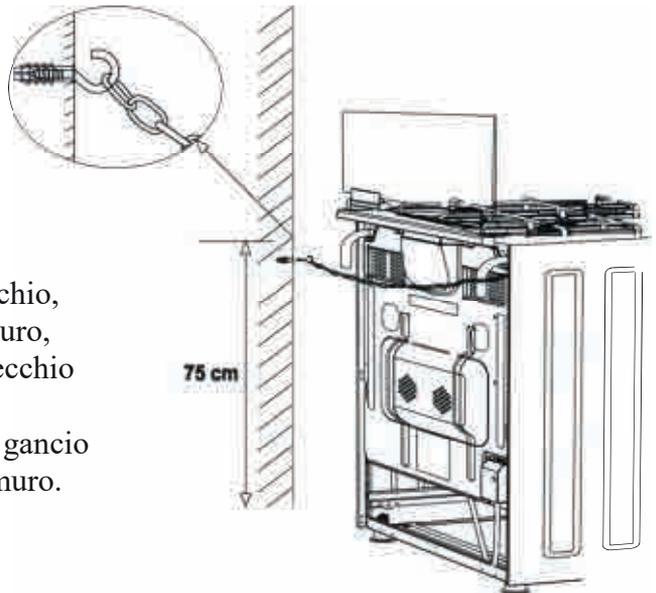


ILLUSTRAZIONE DI FISSAGGIO CON CATENA

Prima di utilizzare l'apparecchio, per garantirne un suo uso sicuro, assicurarsi di fissare l'apparecchio alla parete usando le viti in dotazione. Assicurarsi che il gancio sia saldamente avvitato nel muro.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

1. Il tuo forno è progettato I per un'alimentazione elettrica di 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.. Se l'alimentazione di rete è diversa dal valore specificato, contattare il centro di assistenza tecnica della propria zona.

2. L'allacciamento elettrico del forno deve essere effettuato esclusivamente con prese collegate a terra in conformità alle direttive 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 è responsabile degli eventuali danni provocati dall'allacciamento dell'apparecchio a prese elettriche senza collegamento a terra.

3. I cavi elettrici non devono entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio..

4. Alcuni modelli non sono equipaggiati con spina elettrica.. In questo caso utilizzare un cavo flessibile per il collegamento alla monofase: H05 VV-F 3 G 4 mm² o alla trifase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

Allacciamento alla rete gas e avvertenze di sicurezza

Prima che l'apparecchiatura sia collegata all'alimentazione del gas, assicurarsi che le specifiche della categoria e della pressione del gas riportati sulla targhetta dati corrispondano alla fornitura gas. Se necessario chiamare il servizio tecnico autorizzato per l'adeguamento corretto alla categoria gas.

1. Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Nell'interesse della sicurezza, questi apparecchi devono essere installati e/o sottoposti a manutenzione da parte di persone competenti come indicato dalle normative sulla sicurezza dei gas .

2. L'apparecchio NON deve essere installato in una stanza senza finestra o altra apertura controllabile. Se è installato in una stanza senza una porta che si apre direttamente verso l'esterno, è necessaria un'apertura permanente. La circolazione dell'aria deve essere di 2 m³/h per Potenza in kW dei bruciatori..

3. La connessione gas deve essere eseguita da destra o da sinistra. Per questo motive cambiare l'ugello del tubo, la spina e le guarnizioni.

4. Utilizzare un tubo flessibile per il collegamento del gas.

5. Se si effettua il collegamento con un tubo in metallo, posizionare una guarnizione tra i due tubi..

6. Il diametro interno del tubo flessibile, cui è collegato l'ugello del tubo del gas GPL, deve essere di 6 mm. Il diametro interno del tubo flessibile, cui è collegato l'ugello del tubo del GAS METANO, deve essere di 15 mm. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente all'ugello del tubo con una fascetta.

7. Il tubo DEVE essere sostituito prima della sua ultima data di scadenza.

8. Il diametro della bombola del gas deve essere al Massimo di 300mm

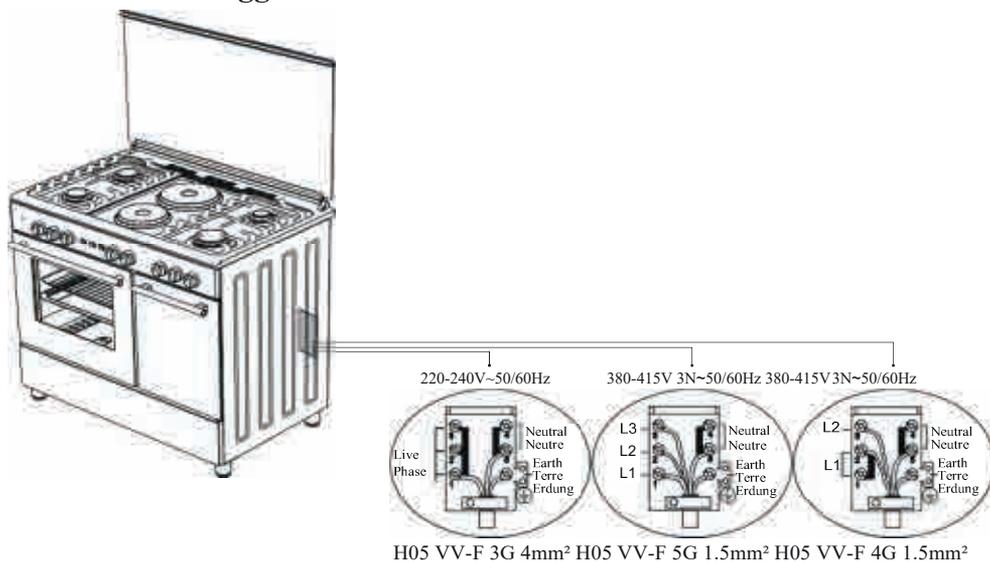
9. **Attenzione!** Effettuare il collegamento del forno alla valvola di ingresso del gas con un tubo la cui lunghezza deve essere breve e assicurandosi che non vi siano perdite. Il tubo flessibile utilizzato non deve essere più lungo di 125 cm per motivi di sicurezza.

10. RE ISPEZIONARE IL COLLEGAMENTO GAS !

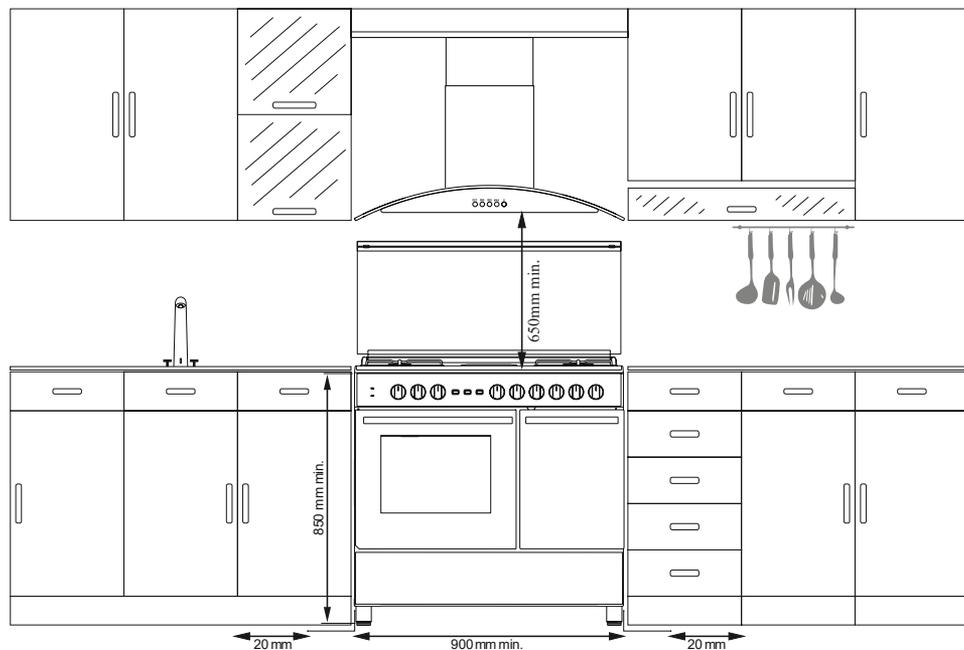
11. Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che sia al livello del contatore. Se necessario portarlo al livello del contatore agendo sui piedini regolabili..

IL TUBO DEL GAS E IL CAVO ELETTRICO NON DEVONO PASSARE ATTRAVERSO AREE RISCALDATE SOPRATTUTTO ATTRAVERSO IL LATO POSTERIORE DEL FORNO. NON SPOSTARE L'APPARECCHIO COLLEGATO AL GAS, POICHE' LA FORZATURA POTREBBE ALLENTARE IL TUBO E SI POTREBBERO VERIFICARE PERDITE DI GAS.

Schema di cablaggio



INSTALLAZIONE



CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO

SPECIFICHE	90x60
Larghezza Esterna	900mm
Profondità Esterna	600mm
Altezza Esterna	925mm
Potenza Lampadina forno	15W
Potenza Girarrosto	4W
Resistenza Inferiore	1000W
Resistenza superiore	800W
Resistenza Circolare	1800W
Resistenza Grill	1500W
Tensione di Alimentazione	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz
Piastra Elettrica 145mm*	1000W
Piastra Elettrica 180mm*	1500W
Piastra Elettrica Rapida 145mm*	1500W
Piastra Elettrica Rapida 180mm*	2000W

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

1. Si prega di utilizzare l'utensile a testa special per rimozione/installazione ugello (Figure 4)

2. Rimuovere l'ugello (Figure 5) dal bruciatore con l'utensile e installare il nuovo (Figure 6)



Figure 4

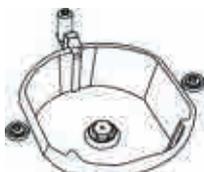


Figure 5

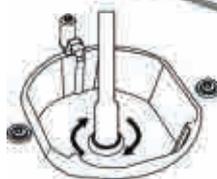


Figure 6



REGOLAZIONE PORTATA GAS

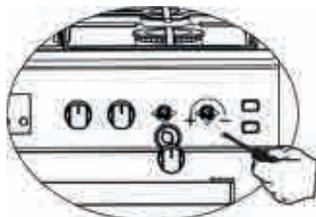


Figure 7

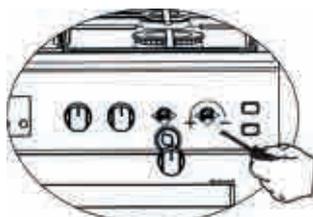


Figure 8

1. Accendere il bruciatore che deve essere regolato e portare la manopola sulla posizione di minimo.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto gas..
3. Usare un cacciavite di dimensioni appropriate per regolare la vite della portata. Per il GPL ruotare la vite in senso orario. Per il metano girare la vite in senso anti orario.

“La lunghezza normale di una fiamma nella posizione di minimo dovrebbe essere di 6-7 mm.“

4. Se la fiamma è più alta ruotare la vite in senso orario. Se più bassa girare in senso anti orario.
 5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia in posizione di Massimo che di minimo e controllare che la fiamma non si spenga..
- A seconda del tipo di rubinetto, la posizione della vite di regolazione può variare.

Per la regolazione del forno, effettuare con attenzione la regolazione per ridurre la fiamma ruotando con un piccolo cacciavite come mostrato. (Figure 7 and 8)

IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

1. Si prega di controllare se la spina del cavo di alimentazione è correttamente connessa alla presa a muro.
2. Si prega di controllare il funzionamento della rete elettrica.
3. Si prega di controllare il fusibile.
4. Si prega di controllare eventuali danni al cavo di alimentazione..
5. Se non è possibile risolvere il problema si prega di contattare il servizio di assistenza tecnica della casa produttrice..

DESCRIZIONE SIMBOLI DEL FORNO

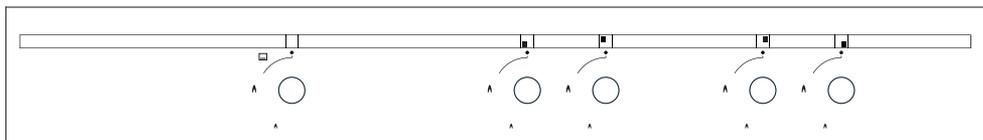
	Girarrosto		Ventola
	Resistenza Superiore + Resistenza Inferiore		Resistenza circolare+Ventola
	Lampada luce forno		Resistenza Superiore+Inferiore+Ventola
	Resistenza Inferiore+Ventola		Resistenza Grill+Ventola
	Resistenza Grill+Girarrosto		Resistenza/Bruciatore Grill
	Resistenza Grill+Lampada Luce Forno		Resistenza Superiore
	Timer elettrico		Resistenza/Bruciatore Inferiore
	Fiamma		Pulsante di accensione

Manopola termostato: per mettere in funzione il forno si deve impostare il termostato alla temperature desiderata da 50 a 280 gradi.

Manopola timer meccanico*: per mettere in funzione il forno , impostare il tempo desiderato da 0 a 90 minuti. Puoi usare la successive tabella di cottura.

						
Bruciatore anteriore dx (Bruciatore piccolo)	Bruciatore posteriore dx (Bruciatore medio)	Bruciatore tripla corona	Piastra elettrica anteriore	Piastra elettrica posteriore	Bruciatore posteriore sx (Bruciatore medio)	Bruciatore anteriore sx (Grande)
						
Bruciatore Grill o Grill elett.	Bruciatore forno Or Resistenza elettrica	Timer (Optional)	Termostato (Optional)	Girarrosto	Lampada Luce Forno	Accensione elettronica

PANNELLO DI CONTROLLO



USO BRUCIATORI PIANO COTTURA

1. Il Sistema di funzionamento dei bruciatori del piano di cottura o del forno avviene singolarmente. Quando selezioni l'accensione di un bruciatore, prima devi premere a fondo la manopola corrispondente e aspettare dopo che la fiamma si è accesa circa 5-10 secondi. Puoi accendere il bruciatore selezionato o mediante l'accenditore automatico (optional) oppure con un fiammifero o un accendino. Devi aspettare 10-15 secondi da quando hai premuto la manopola prima di rilasciarla. Se non si riesce nell'operazione bisogna riprovare.

2. Premere sempre la manopola in Avanti e portarla sul simbolo della fiamma ruotando in senso anti orario (sinistra) Tutti gli accenditori devono attivarsi ma solo il bruciatore da te controllato si deve accendere. Tenere premuta la manopola fino a quando l'accensione non è eseguita.

3. Se l'apparecchio è dotato di un Sistema di accensione a pulsante, premere e ruotare la manopola del bruciatore gas e allo stesso tempo premere il pulsante di accensione.

4. Nei modelli con valvola di sicurezza fuochi, quando la fiamma si spegne, la valvola di controllo, interrompe il flusso del gas. Per azionare i bruciatori con sistema di sicurezza, è necessario premere e ruotare a fondo in senso anti orario la manopola gas. Dopo l'accensione è necessario attendere 5-10 secondi per l'attivazione del sistema di sicurezza..

5. Non utilizzare continuamente l'accenditore per più di 15 secondi. Dopo 15 secondi se il bruciatore non si accende bisogna fermarsi. Se si tenta di accendere il bruciatore forno, aprite la porta e attendete almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per qualsiasi motivo, chiudete la valvola del controllo del gas, e attendete almeno un minuto prima di riprovare.

Prima di utilizzare il piano di cottura assicurarsi che i cappellotti dei bruciatori siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei cappellotti è illustrato dalle figure sotto.

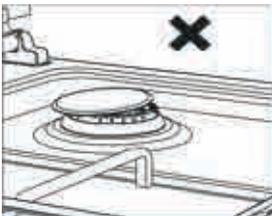


Figure 9

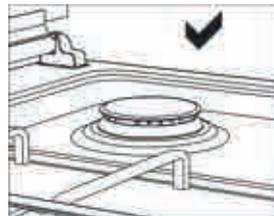
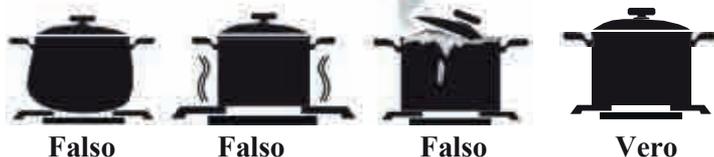


Figure 10

Bruciatore tripla corona	26-32cm
Bruciatore Grande	22-26cm
Bruciatore Medio	18-22cm
Bruciatore Piccolo	12-18cm



USO PIASTRE ELETTRICHE PIANO COTTURA

1. Le piastre elettriche hanno uno standard di 6 livelli di temperature (come sopra descritto in tabella).

2. Quando le si utilizza per la prima volta, posizionare il selettore nella posizione 6 per 5 minuti. Questo renderà l'agente posto sulla piastra sensibile al calore che si indurrà riscaldandosi. Utilizzare solo pentole a fondo piatto che siano il più possibile a contatto della superficie della piastra, in modo da utilizzare l'energia nel modo più proficuo.

3. Per ottenere la massima resa, fate attenzione che la pentola sia a fondo piatto e utilizzate pentole con I diametri sotto indicati..

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	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

UTILIZZO DELLA SEZIONE FORNO

1. Quando si accenderà 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° per 45 minuti . Per fare funzionare il forno, la manopola corrispondente deve essere ruotata e l'accensione deve essere effettuata. Altrimenti il forno non funziona.

2. I tipi di cibi che si cucinano, I tempi di cottura e le posizioni del termostato (opzionale), sono indicati nella tabella di cottura. I valori della tabella sono valori caratteristici ottenuti da prove eseguite in laboratorio. Si possono utilizzare gli aromi preferiti in funzione delle proprie abitudini alimentari.

3. **Tempi di cottura:** I risultati possono variare in base alla tensione di rete e alle diverse qualità e quantità degli alimenti e alle temperature utilizzate per la cottura.

ATTENZIONE: Il forno deve essere sempre pre riscaldato per 7-10 minuti prima di introdurre il cibo.

Tabella di cottura

Alimenti	Funzione di Cottura	Temperatura (°C)	Posizione Leccarda	Tempo di Cottura (min.)
Torta	Statico / Statico+Fan	170-180	2	35-45
Piccole Torte	Statico / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Polpette	Statico / Statico+Fan	180-200	2	35-45
Pasticceria	Statico	180-190	2	25-30
Biscotti	Statico	170-180	3	20-25
Torta di Mele	Statico / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Pan di Spagna	Statico0	200/150*	2	20-25
Pizza	Statico+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Statico	180-200	2	25-40
Meringhe	Statico	100	2	60
Pollo	Statico+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Pollo Arrosto**	Grill	200-220	4	25-30
Pesce Arrosto**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Lombata*	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Polpette alla Griglia**	Grill	Max.	4	20-25

*Senza pre riscaldamento.:la metà della cottura a 200°C e la seconda metà a 150°C.

**Capovolgere a metà della cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Disconnettere la spina di alimentazione dalla presa.
2. Il forno durante il suo funzionamento o subito dopo lo spegnimento, è molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti..
3. 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 o che possano graffiare.
4. Dopo aver pulito l'interno del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
5. Pulire le superfici di vetro con un detergente apposito per vetri.
6. Non pulire il forno con pulitrici a vapore.
7. Prima di aprire il coperchio superiore, rimuovere gli schizzi di liquidi sopra di esso. Prima di chiudere il coperchio, accertarsi che il piano di cottura si sia raffreddato.
8. Non usare mai sostanze infiammabili, come acidi, solventi e benzina per pulire il forno.
9. Non lavare nessuna parte del forno in lavastoviglie.
10. Per pulire il vetro della porta forno, rimuovere le viti di fissaggio della maniglia con un cacciavite e smontare la porta. Pulirlo e sciacquarlo accuratamente. Dopo averlo asciugato, rimontare la porta e fissare la maniglia.

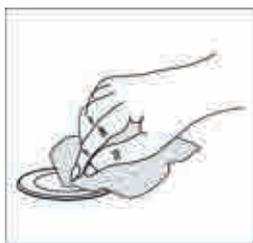


Figura 11

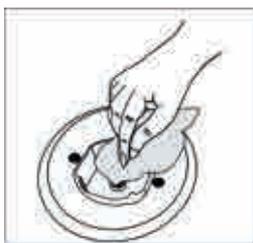


Figura 12

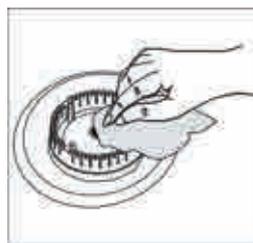


Figura 13

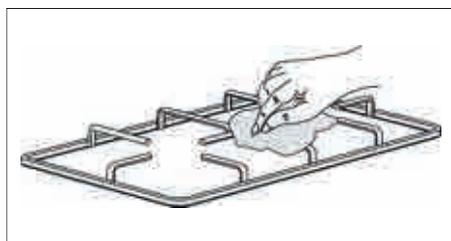


Figura 14

INSTALLATIONE DELLA PORTA FORNO

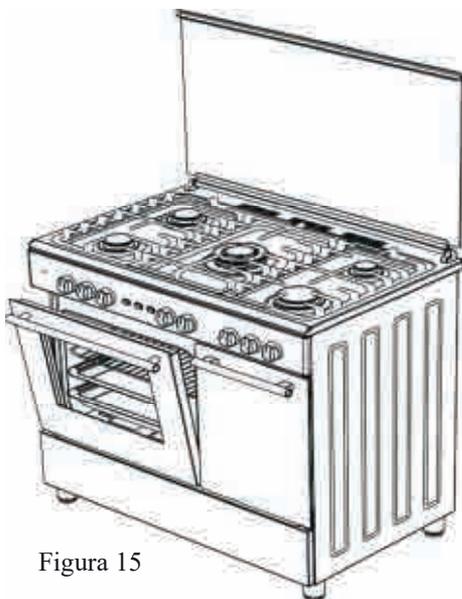


Figura 15

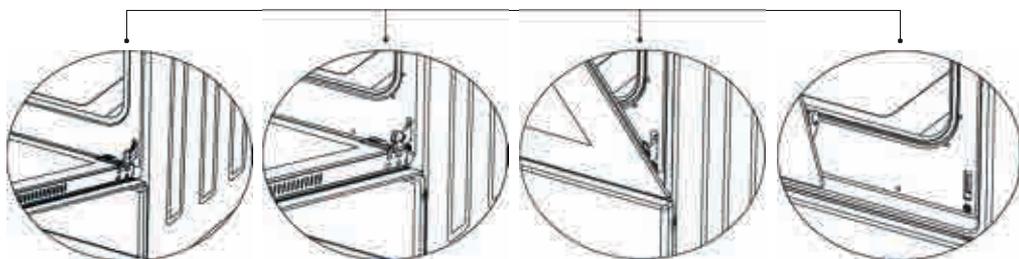


Figura 15.1

Aprire completamente la porta 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 in **Figura 15.1**.

Figura 15.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato in **Figura 15.2**. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno, nella stessa posizione..

Figura 15.3

In seguito chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come in **Figura 15.3**.

Figura 15.4

Per rimuovere la porta del forno, tirarla verso l'alto tenendola con entrambe le mani ed estrarlo quando si è vicini alla posizione di chiusura. **Figura 15.4**.

Per rimontare la porta del forno eseguire I passi suddetti al contrario.

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.

(Il circuito aperto è un circuito elettrico che non conduce la corrente)

1- Per prima cosa scollegare la rete elettrica dell'apparecchio e assicurarsi che l'apparecchio sia freddo.

2- Rimuovere la protezione di vetro, ruotandola come mostrato nella figura. Se si ha difficoltà a girarla, l'utilizzo di guanti di plastica sarà utile.

3- Successivamente, rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse modalità.

Le specifiche della lampadina devono essere le seguenti:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Rimettere la protezione di vetro e completare il processo di sostituzione reinserendo il cavo elettrico nella spina. Ora è possibile utilizzare il forno.



Figure 16

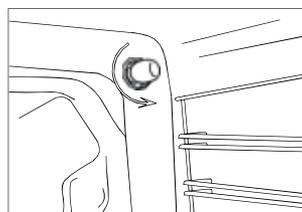


Figure 17

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in Figura 18 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in Figura 19. Quindi rimuovere il vetro interno come mostrato in Figura 20. Se necessario e presente è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Al termine della pulizia e manutenzione, rimontare il vetro e il profilo in ordine inverso. Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.

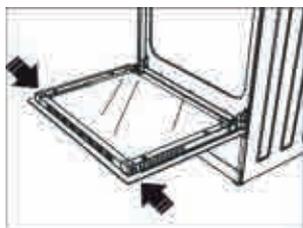


Figure 18

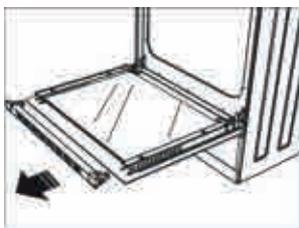


Figure 19

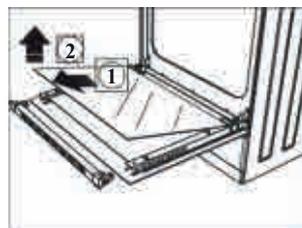


Figure 20

ACCESSORI

**Vassoio profondo***

Si usa per i dolci, le frittelle e lo stufato. In caso di frittura con la funzione grill per dolci, alimenti congelati e piatti di carne, può essere utilizzato come vassoio raccogli oli.

**Vassoio**

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

**Griglia metallica**

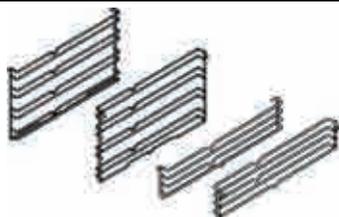
Si usa per appoggiare recipienti con alimenti da arrostitire, friggere o scongelare.

**Guida Telescopica***

Con l'aiuto della guida telescopica, vassoi o griglie possono essere facilmente inseriti e rimossi.

**Griglia interna al vassoio***

Gli alimenti che si possono attaccare in cottura, possono essere posizionati su questa griglia. In questo modo si previene il contatto e l'attaccatura dei cibi.

**Rastrelliera inferior e superiore***

Durante la cottura si possono posizionare i diversi vassoi sulle rastrelliere.

**Riduttore caffettiera***

Può essere usato come supporto per la caffettiera.

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 in Figura 21 e come mostrato in Figure 22, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso sé come mostrato in Figura 23. Rimuovere l'iniettore con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare la stessa procedura al contrario.

Figura 21

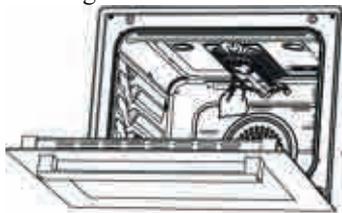


Figura 22

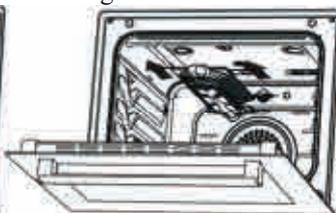
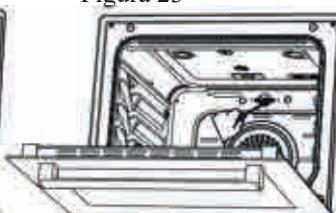


Figura 23



Rimozione del bruciatore inferiore:

Lo sportello del bruciatore inferiore è stato fissato con 2 viti. Come mostrato in Figura 24, rimuoverle con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato in Figura 25. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato in Figura 26. Come mostrato in Figura 27, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare la stessa procedura al contrario.

Figura 24

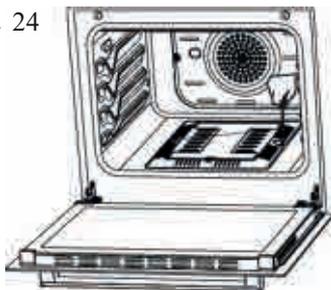


Figura 25

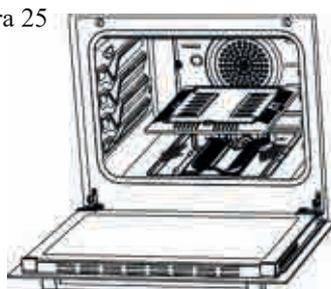


Figura 26

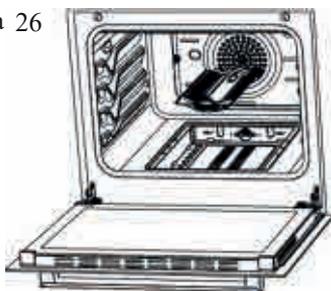


Figura 27



PASSAGGIO PER IL FLESSIBILE DEL GAS

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 di sicurezza, assicurarsi che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che la valvola di rete gas sia aperta.
3. Quando si esegue il controllo per eventuali perdite di gas, non utilizzare MAI accendini, fiammiferi, sigarette, o sostanze combustibili simili.
4. Applicare sapone ai punti di collegamento. In caso di perdita gas si creeranno delle bolle.
5. Quando si mette in posizione l'apparecchio, assicurarsi che sia livellato alla superficie (pavimento). Se necessario regolare i piedini per rendere l'apparecchio livellato al suolo.
6. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

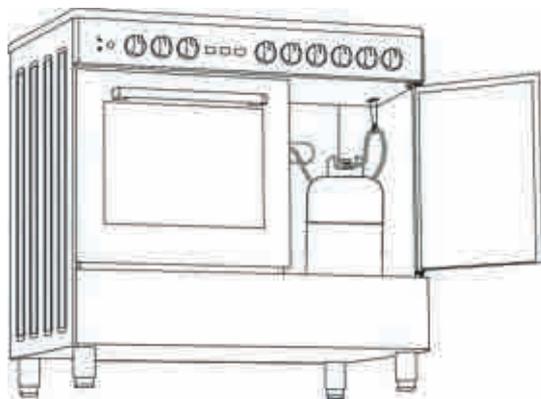


Figure 28

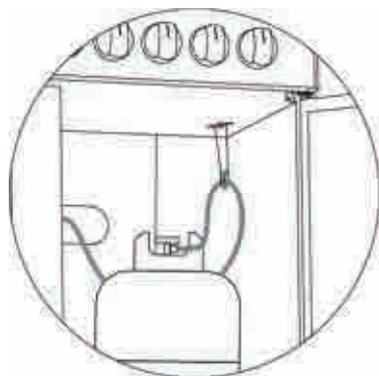


Figure 28.1

SO DEL PANNELLO DEFLETTORE DEL GRILL (Opzionale)*

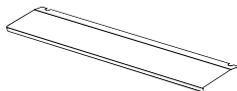


Figure 29

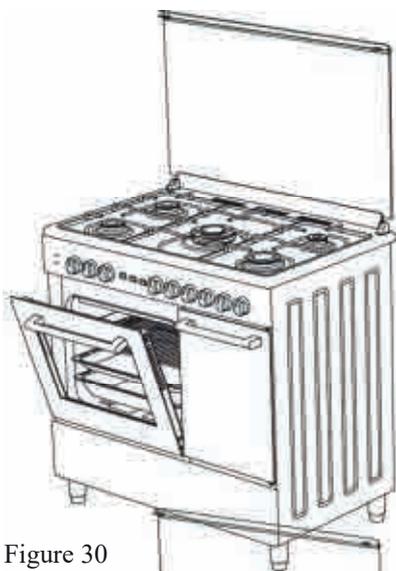


Figure 30

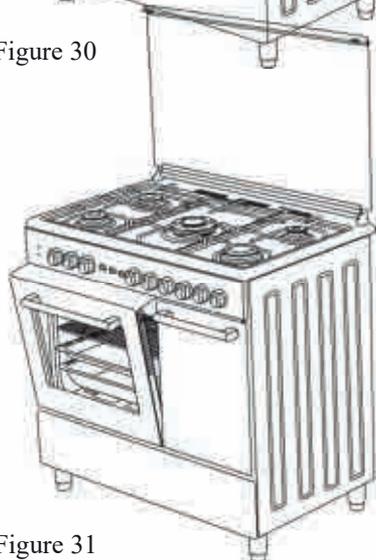


Figure 31

1. Il pannello di sicurezza è concepito per proteggere il cruscotto e I pulsanti quando il forno è in modalità GRILL.

(Figure 29)

2. Mettere il pannello di sicurezza sotto il cruscotto in modo da impedire che il calore danneggi il cruscotto e i pulsanti quando il forno è in modalità GRILL.

ATTENZIONE: Le parti accessibili potrebbero essere calde quando il GRILL è in funzione. I bambini devono essere tenuti lontani.

3. Posizionare il pannello di sicurezza sotto il cruscotto, aprendo la porta del forno (Figure 30)

4. Quando il pannello di sicurezza è assicurato tra il forno e il cruscotto, chiudere delicatamente la porta forno.(Figure 31)

5. Per la cottura è importante tenere la porta forno aperta e alla distanza specifica quando si cucina in modalità GRILL.

6. Il pannello di sicurezza garantisce condizioni di cattura ideali e allo stesso tempo protegge cruscotto e pulsanti..

Se la cucina ha la funzione “GRILL A PORTA CHIUSA” con termostato, è possibile mantenere la porta forno chiusa durante il funzionamento. In questo caso il deflettore non è necessario.

PARETI CATALITICHE*

Le pareti catalitiche si trovano sulle parti destra e sinistra del forno, sotto le guide. Le pareti catalitiche eliminano il cattivo odore e consentono di ottenere le prestazioni migliori dell'apparecchio. Le pareti catalitiche assorbono anche i residui di olio e puliscono il forno durante il suo funzionamento.

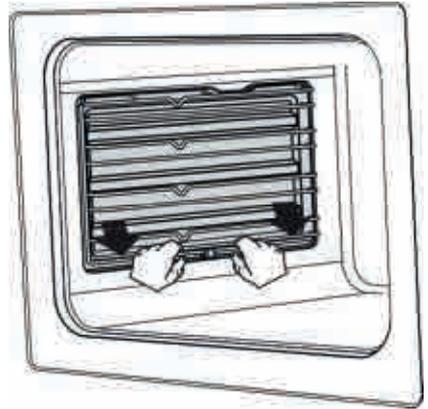


Figure 32

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 sostituite ogni 2-3 anni.

UTILIZZO DELLO SPIEDO*

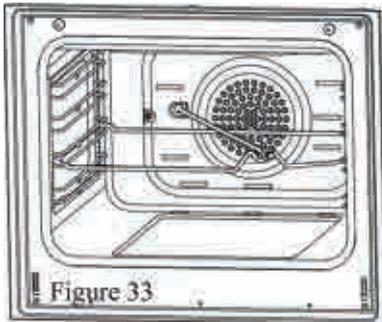


Figure 33

Mettere lo spiedo sulla struttura. Far scorrere la struttura del girarrosto nel forno al livello desiderato. Posizionare un vassoio sul fondo come raccogli gocce. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per una più facile pulizia. Non dimenticare di rimuovere la parte in plastica dello spiedo. Dopo la cottura GRILL avvitare il manico in plastica allo spiedo per estrarre il pollo dal forno..

“UTILIZZARE SEMPRE IL GRILL A PORTA CHIUSA”

TABELLA CONSUMI E POTENZE DEGLI INIETTORI

SEPCIFICHE BRUCIATORI	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Tripla Corona	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 Rapido	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 Semi- Rapido	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	0,95	mm	0,95	mm	---	---
	Consumo	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Potenza	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Bruciatore Forno	Iniettore	0,97	mm	0,95	mm	---	---
	Consumo	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Potenza	1,80	kW	1,80	kW	---	---

TABELLA CONSUMI E POTENZE DEGLI INIETTORI

SEPCIFICHE BRUCIATORI	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Tripla Corona	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 Piccolo	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Bruciatore Grill	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,60	mm
	Consumo	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Potenza	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Bruciatore Forno	Iniettore	0,70	mm	0,70	mm	0,70	mm
	Consumo	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Potenza	1,80	kW	1,80	kW	1,80	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 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