

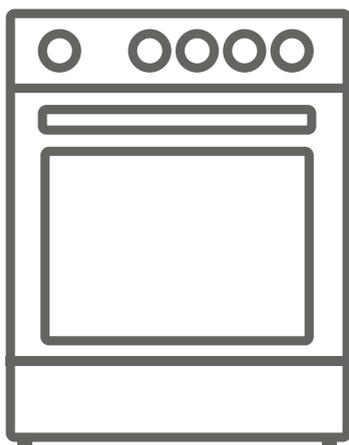


Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [De'Longhi DL664EX](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



IT Cucina / Manuale utente

EN Free Standing Cooker / User Manual



DL664EX

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

SOMMARIO

| | |
|--|----|
| 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA | 4 |
| 1.1. Avvertenze generali di sicurezza | 4 |
| 1.2. Avvertenze per l'installazione | 9 |
| 1.3. Precauzioni durante l'uso | 9 |
| 1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione | 12 |
| 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO..... | 14 |
| 2.1. Istruzioni per l'installatore | 14 |
| 2.2. Installazione della cucina..... | 15 |
| 2.3. Collegamento del gas..... | 15 |
| 2.4. Conversione gas (se disponibile) | 17 |
| 2.5. Collegamento elettrico e sicurezza (se disponibile) | 18 |
| 2.6. Kit anti-ribaltamento..... | 18 |
| 2.7. Regolazione dei piedini | 19 |
| 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | 20 |
| 4. USO DEL PRODOTTO..... | 21 |
| 4.1. Uso dei bruciatori a gas..... | 21 |
| 4.2. Controlli del piano cottura | 21 |
| 4.3. Tabella di cottura | 23 |
| 4.4. Uso del timer contaminuti meccanico..... | 23 |
| 4.5. Accessori | 24 |
| 5. PULIZIA E MANUTENZIONE | 24 |
| 5.1. Pulizia | 24 |
| 5.2. Manutenzione | 26 |
| 5.3. Manutenzione | 27 |
| 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO | 28 |
| 6.1. Risoluzione dei problemi | 28 |
| 6.2. Trasporto | 29 |
| 7. SPECIFICHE TECNICHE..... | 30 |
| 7.1. Tabella degli iniettori | 30 |
| 7.2. Scheda prodotto | 31 |

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

prima di sostituire la lampadina.

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

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

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

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

Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione.

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

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

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

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

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

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

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

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



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

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

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

⚠ ATTENZIONE: L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchio è in uso. Tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante).

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

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



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

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

interna.

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

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

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

Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Requisiti di ventilazione

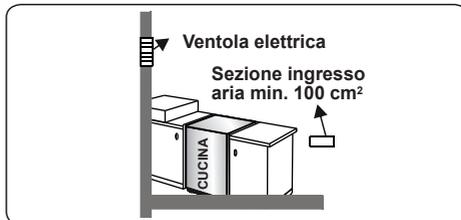
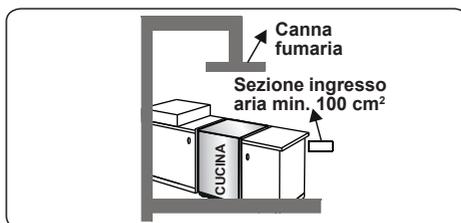
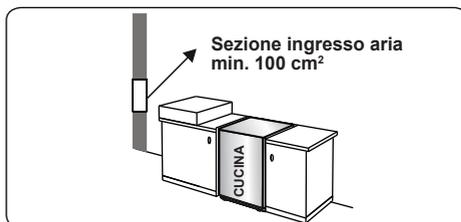
- Per ambienti con volume inferiore a 5 m^3 è richiesta una ventilazione permanente con area libera di 100 cm^2 .
- Per ambienti con volume compreso tra 5 m^3 e 10 m^3 è richiesta una ventilazione permanente con area libera di 50 cm^2 a meno che la stanza non abbia una finestra che si apre direttamente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

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

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

Estrazione dall'ambiente dei gas combustibili

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



Istruzioni generali

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

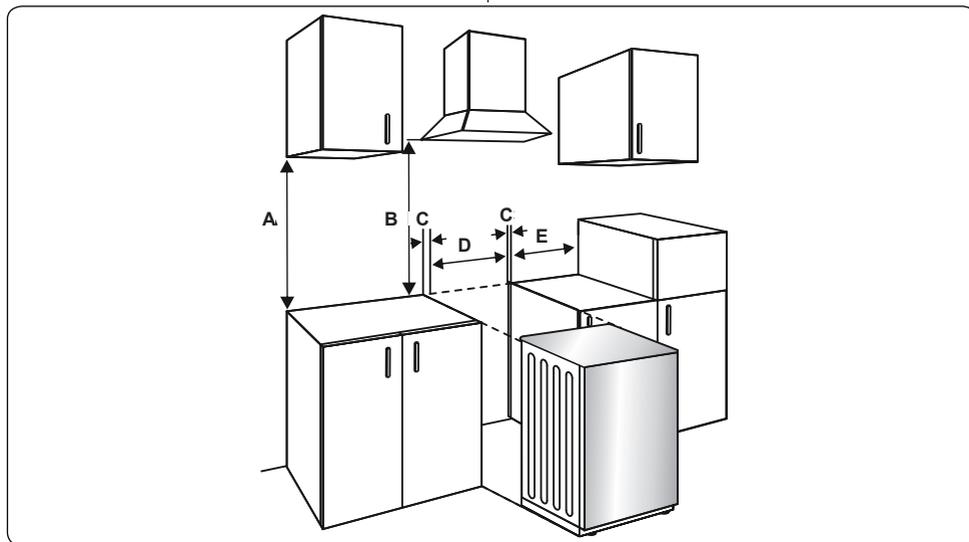
un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.

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

2.2. INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

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

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



2.3. COLLEGAMENTO DEL GAS

Collegamento alla fornitura di gas e controllo delle perdite

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

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

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

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

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

Punti che devono essere controllati durante il collegamento fisso del gas

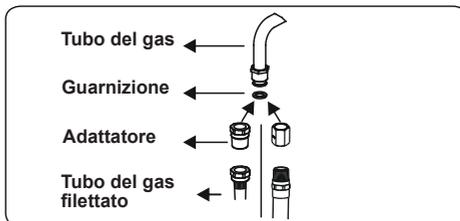
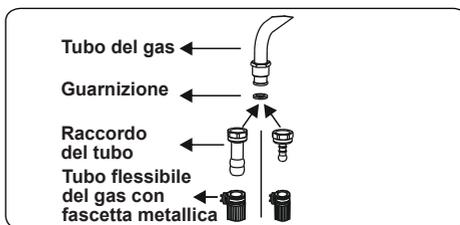
Il metodo utilizzato per effettuare un collegamento fisso del gas (collegamento del gas realizzato mediante filettatura, ad esempio un dado) varia a seconda del paese in cui ci si trova. Le parti più comuni per il proprio paese sono fornite con l'apparecchio. Qualsiasi altra parte necessaria può essere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

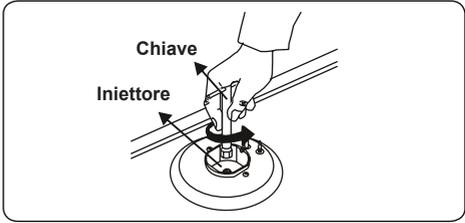
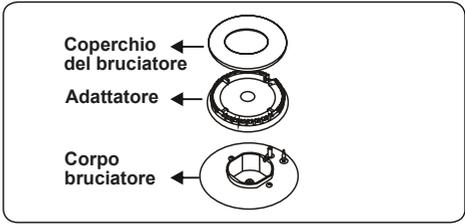
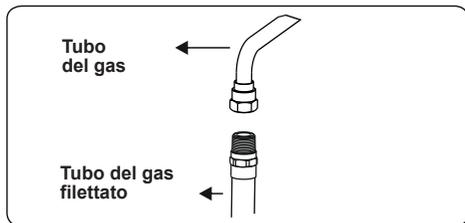
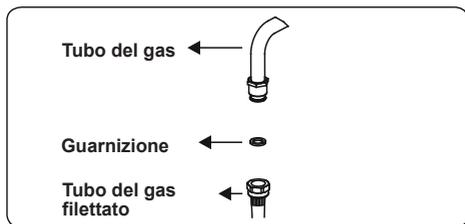
Durante il collegamento, mantenere sempre fisso il dado sul collettore del gas durante la rotazione della controparte. Utilizzare chiavi di dimensioni appropriate per un

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

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

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





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

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

2.4. CONVERSIONE GAS (SE DISPONIBILE)

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

Sostituzione iniettori bruciatori

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

Regolazione posizione minima della fiamma:

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



Per determinare la posizione minima della fiamma

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

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

Sostituzione dell'ingresso gas

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

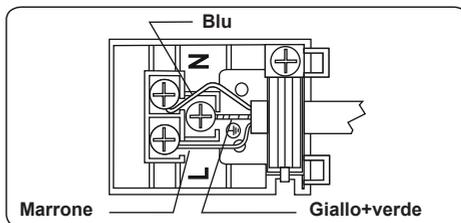
2.5. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA (SE DISPONIBILE)

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

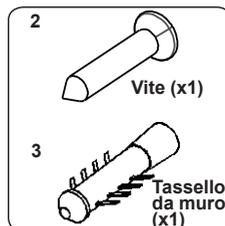
! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

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

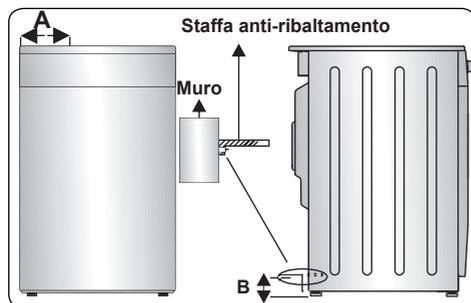
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto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



2.6. KIT ANTI-RIBALTAMENTO

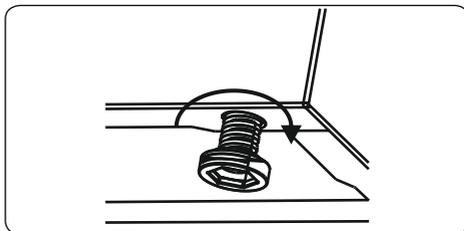


La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostanti. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si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



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

i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



2.7. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

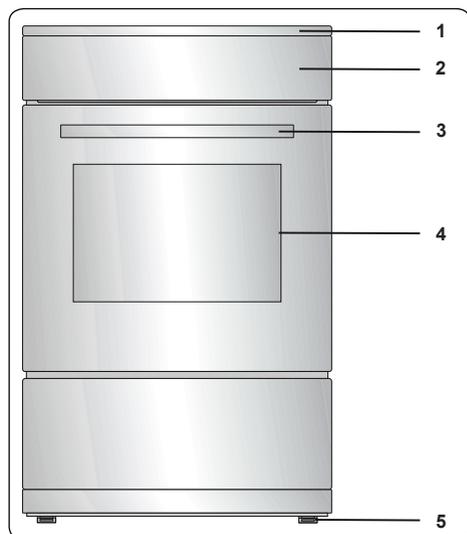
Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza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

È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

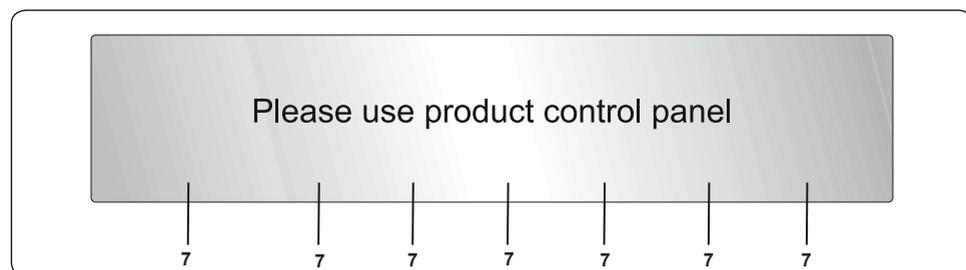
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



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

Pannello dei comandi



6. Tasto (accensione)
7. Timer
8. Manopola di controllo delle funzioni forno
9. Manopola del termostato forno
10. Manopola di controllo del fornello
11. Tasto (modalità Sabbath)

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. USO DEI BRUCIATORI A GAS

Accensione dei bruciatori

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

Accensione manuale dei bruciatori a gas

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

Per i bruciatori del piano cottura:

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

Accensione elettrica tramite manopola di controllo

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

Dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma

Bruciatori del piano cottura

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

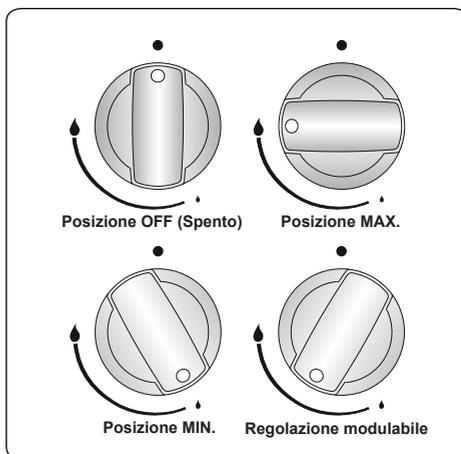
Tenere premuta la manopola per circa 10-15 secondi dopo l'accensione del bruciatore. Rilasciare la manopola troppo presto fa spegnere la fiamma.

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

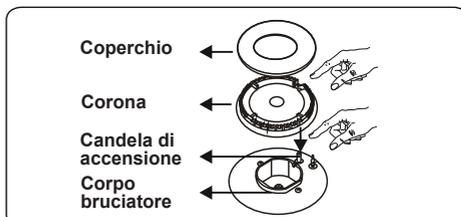
4.2. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

Bruciatore del piano cottura

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



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



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

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

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

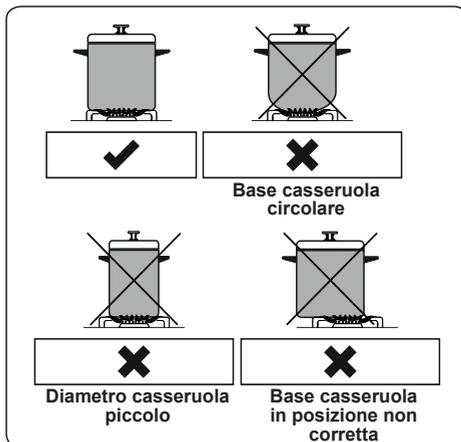
| | |
|-------------------------|----------|
| Bruciatore rapido / Wok | 22-26 cm |
| Bruciatore semirapido | 14-22 cm |
| Bruciatore ausiliario | 12-18 cm |

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

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

PERICOLO:

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



Controlli del forno

Manopola di controllo della funzione forno

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

Manopola del termostato forno

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

Funzioni del forno

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



Funzione

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

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



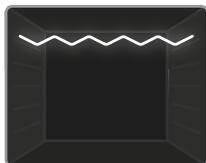
Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

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



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

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



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

per grigliare e arrostiti gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

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



Funzione grill ventilato: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill e la ventola. Questa funzione è ideale per grigliare alimenti più

spessi. Utilizzare i ripiani superiori del forno,

spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso.

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

4.3. TABELLA DI COTTURA

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

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.4. USO DEL TIMER CONTAMINUTI MECCANICO

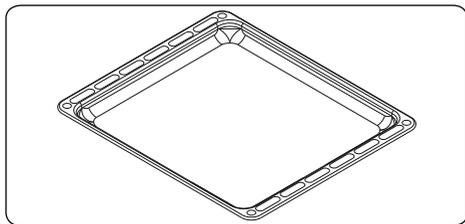
| Descrizione della funzione | |
|----------------------------|--|
| 0.....100 | Funzionamento tramite la regolazione del timer |

Ruotare la manopola del timer in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Quando il timer raggiungerà lo zero, verrà emesso un segnale acustico. Il forno rimarrà acceso fino a quando il controllo del forno sarà disattivato.

4.5. ACCESSORI

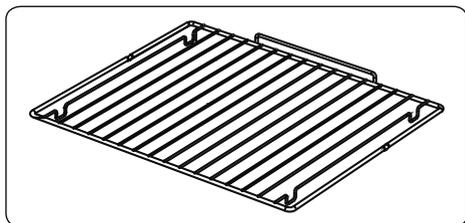
Teglia piatta

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



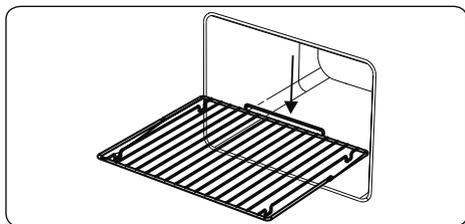
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



AVVERTENZA

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

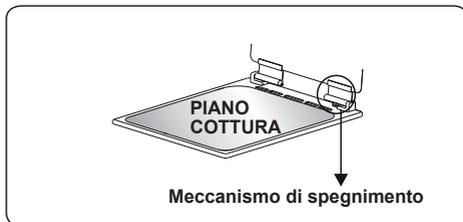


Valvola di intercettazione del gas

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

 **Importante:** questa funzione non deve

essere utilizzata per il controllo dei bruciatori.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

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

Istruzioni generali

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

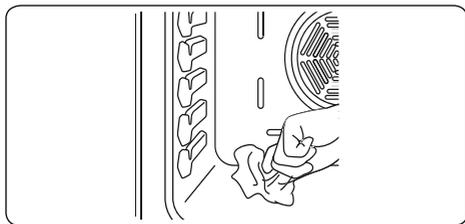
 Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

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

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

Pulizia dell'interno del forno

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



Pulizia del piano cottura a gas

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

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

Pulizia della piastra riscaldante (se disponibile)

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

Pulizia delle parti in vetro

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

Pulizia delle parti smaltate

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



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



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

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

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



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



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

Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

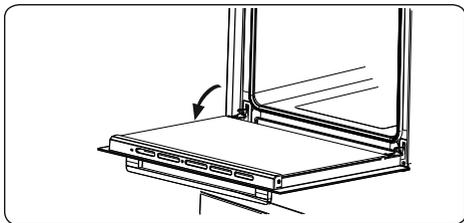
- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui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

per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

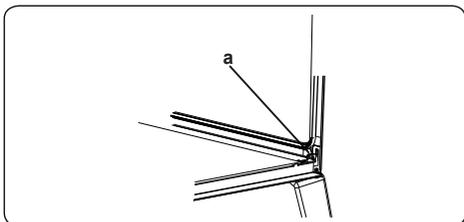
Rimozione dello sportello del forno

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

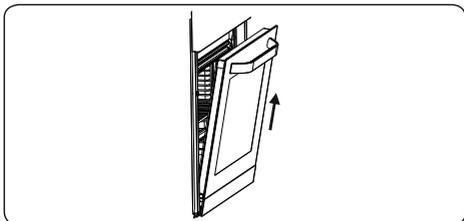
1. Aprire lo sportello del forno.



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



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



5.2. MANUTENZIONE

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

Sostituzione della lampada del forno

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

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



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

5.3. MANUTENZIONE

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

Altri controlli

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

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

6.2. TRASPORTO

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

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

7.1. TABELLA DEGLI INIETTORI

| G30 28-30 mbar 8,3 kW 604 g/h II2H3+ IT Class:1 | NG G20/20 mbar | LPG G30/28 mbar |
|--|-------------------|--------------------|
| BRUCIATORE MEDIO | | |
| Diametro nominale | 97 | 65 |
| Classificazione nominale | 1,75 | 1,75 |
| Consumo in 1 ora | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| BRUCIATORE MEDIO | | |
| Diametro nominale | 97 | 65 |
| Classificazione nominale | 1,75 | 1,75 |
| Consumo in 1 ora | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| BRUCIATORE AUSILIARIO | | |
| Diametro nominale | 72 | 50 |
| Classificazione nominale | 1 | 1 |
| Consumo in 1 ora | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| BRUCIATORE WOK | | |
| Diametro nominale | 135 | 98 |
| Classificazione nominale | 3,8 | 3,8 |
| Consumo in 1 ora | 361,9 l/h | 276,3 g/h |

7.2. SCHEDA PRODOTTO

| | | |
|--|-----------|--|
| Marchio | |  |
| Modello | | DL664EX |
| Tipo di forno | | ELETTRICO |
| Massa | kg | 42,9 |
| Indice di efficienza energetica - convenzionale | | 105,7 |
| Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata | | 94,8 |
| Classe energetica | | A |
| Consumo energetico (elettricità) - convenzionale | kWh/ciclo | 0,87 |
| Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata | kWh/ciclo | 0,78 |
| Numero di cavità | | 1 |
| Fonte di calore | | ELETTRICO |
| Volume | l | 65 |
| Questo forno è conforme a EN 60350-1 | | |
| Consigli per il risparmio energetico | | |
| Forno | | |
| - Cuocere i pasti assieme, se possibile. | | |
| - Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento. | | |
| - Non prolungare il tempo di cottura. | | |
| - Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura. | | |
| - Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura. | | |

| | | |
|---|----|---|
| Marchio | |  |
| Modello | | DL664EX |
| Tipo di piano cottura | | Gas |
| Numero di zone di cottura | | 4 |
| Tecnologia di riscaldamento - 1 | | Gas |
| Grandezza-1 | cm | Ausiliario |
| Efficienza energetica-1 | % | NA |
| Tecnologia di riscaldamento - 2 | | Gas |
| Grandezza-2 | | Semi-Rapido |
| Efficienza energetica-2 | % | 59,0 |
| Tecnologia di riscaldamento - 3 | | Gas |
| Grandezza-3 | | Semi-Rapido |
| Efficienza energetica-3 | % | 59,0 |
| Tecnologia di riscaldamento - 4 | | Gas |
| Grandezza-4 | | Wok |
| Efficienza energetica-4 | % | 56,0 |
| Efficienza energetica del piano cottura | % | 58.0 |
| Questo piano cottura è conforme a EN 30-2-1 | | |
| <p>Consigli per il risparmio energetico</p> <p>Piano cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare pentole con base piatta. - Utilizzare pentole della dimensione corretta. - Utilizzare pentole con coperchio. - Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso. - Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione. | | |

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

CONTENTS

| | |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 1.1 General Safety Warnings | 4 |
| 1.2 Installation Warnings | 7 |
| 1.3 During Use..... | 8 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 10 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 12 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 12 |
| 2.2 Installation of the Cooker..... | 13 |
| 2.3 Gas Connection..... | 13 |
| 2.4 Gas Conversion (if available) | 14 |
| 2.5 Electrical Connection and Safety (if available) | 15 |
| 2.6 Anti-tilting kit | 16 |
| 2.7 Adjusting the feet..... | 16 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 18 |
| 4.USE OF PRODUCT | 19 |
| 4.1 Use of gas burners | 19 |
| 4.2 Hob Controls..... | 19 |
| 4.3 Oven Controls..... | 20 |
| 4.4 Cooking Table..... | 21 |
| 4.5 Use of the Mechanical Minute Minder Timer | 21 |
| 4.6 Accessories | 21 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 22 |
| 5.1 Cleaning | 22 |
| 5.2 Maintenance | 24 |
| 5.3 Maintenance..... | 24 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 25 |
| 6.1 Troubleshooting..... | 25 |
| 6.2 Transport | 26 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 27 |
| 7.1 Injector Table | 27 |

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.



CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

! **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

! **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the **CLEANING AND MAINTENANCE** section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

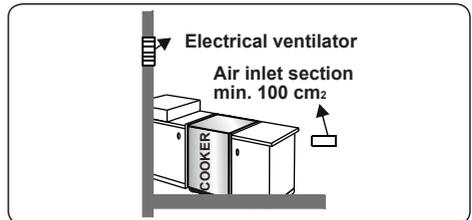
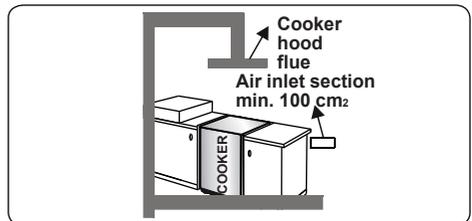
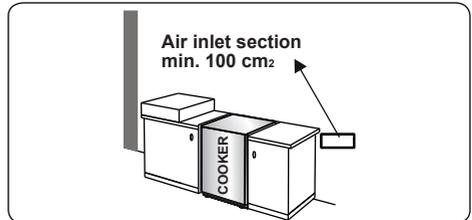
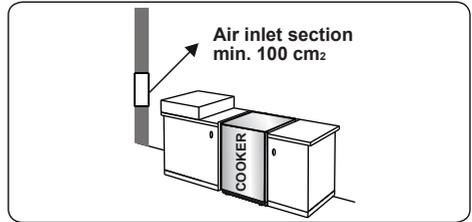
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

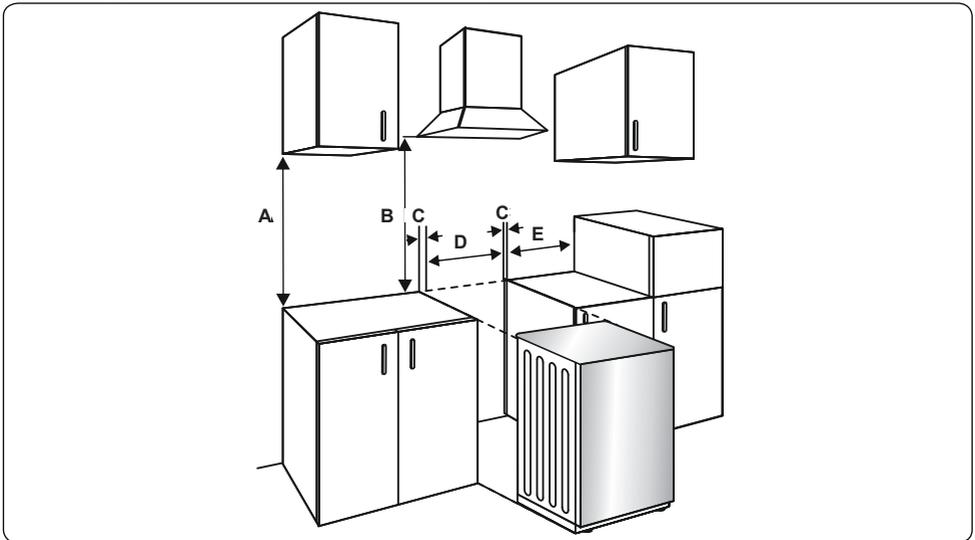
at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

| | |
|---------------------------|---------------|
| A (mm) Cupboard | 420 |
| B (mm) Cooker Hood | 650/700 |
| C (mm) | 20 |
| D (mm) | Product Width |
| E (mm) | 100 |

2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly

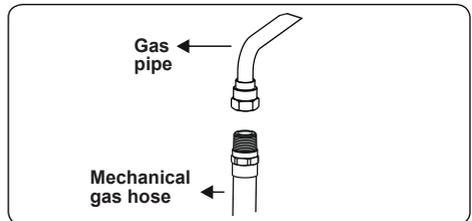
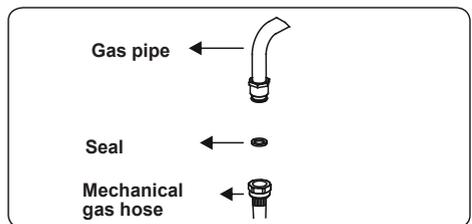
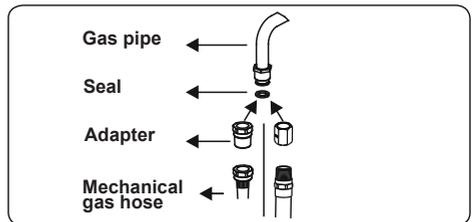
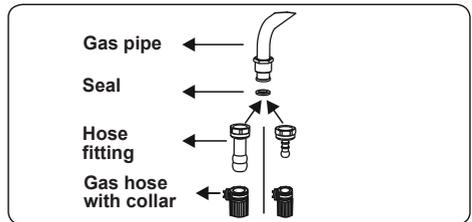
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked

on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

! WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

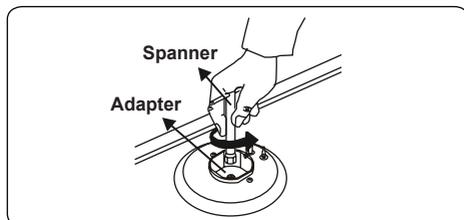
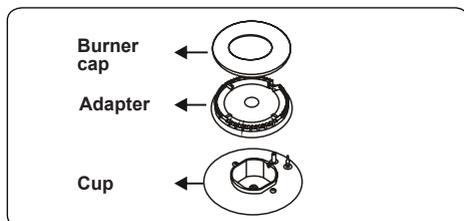
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable

to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

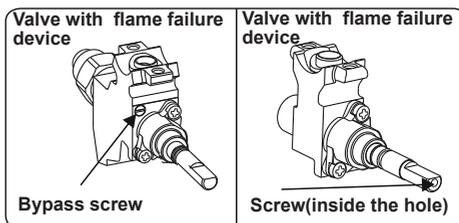
Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

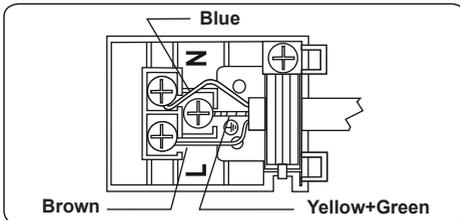
2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

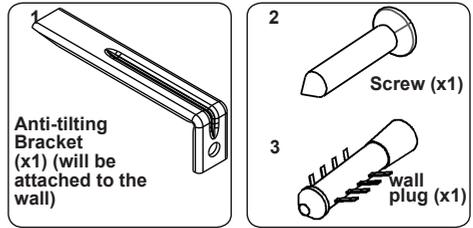
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

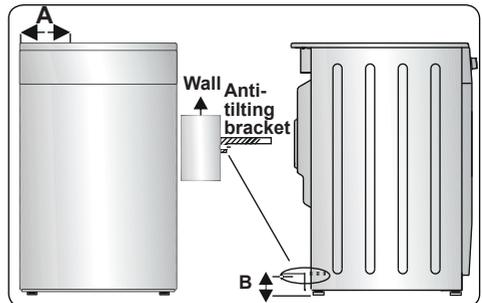
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.6 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



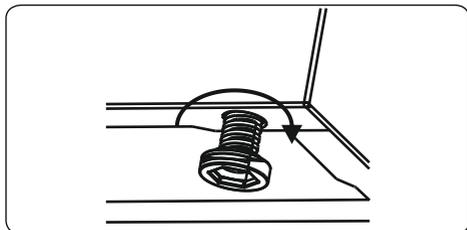
| Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (Double Oven) | 297.5 | 52 |
| 50x60x90 (Double Oven) | 247.5 | 52 |
| 90x60x85 | 430 | 107 |
| 60x60x90 | 309.5 | 112 |
| 60x60x85 | 309.5 | 64 |
| 50x60x90 | 247.5 | 112 |
| 50x60x85 | 247.5 | 64 |
| 50x50x90 | 247.5 | 112 |
| 50x50x85 | 247.5 | 64 |

2.7 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance,

turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

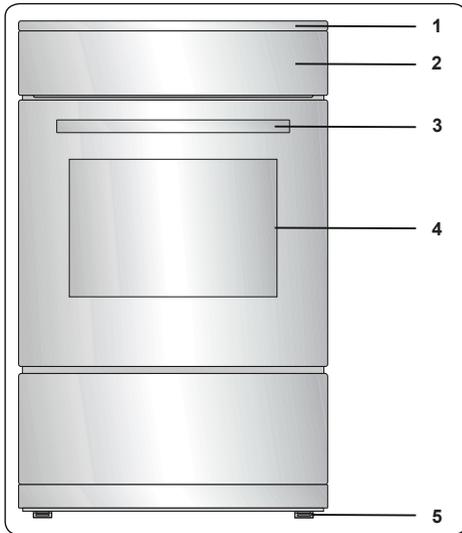


3. PRODUCT FEATURES



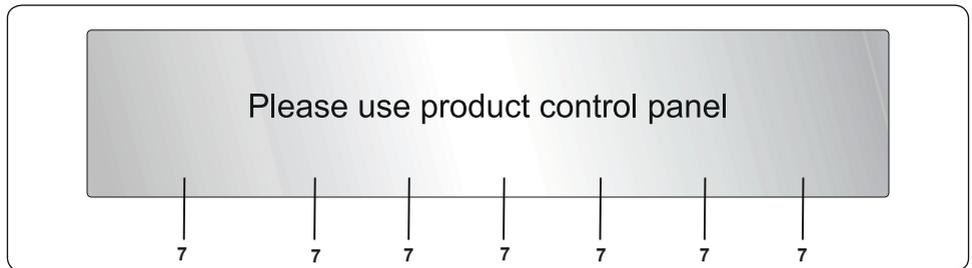
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Button (Ignition)
7. Timer
8. Oven Function Control Knob
9. Oven Thermostat Knob
10. Hob Control Knob
11. Button (Sabbath Mode)

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

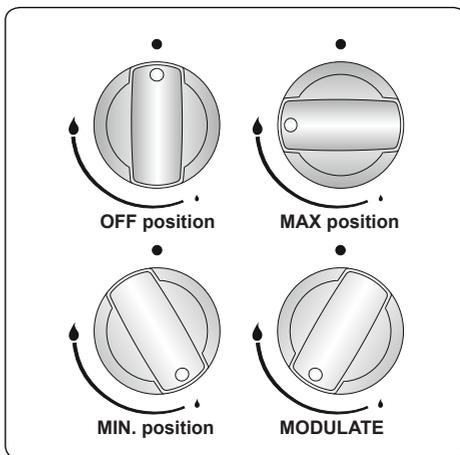
If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4.2 HOB CONTROLS

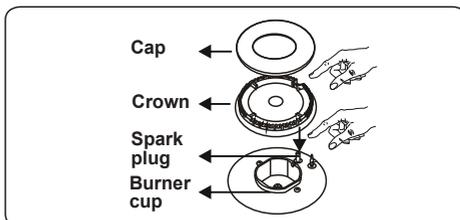
Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the

'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using

pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

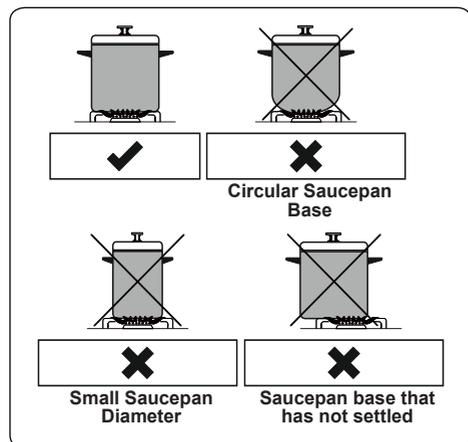
| | |
|--------------------|----------|
| Rapid / Wok Burner | 22-26 cm |
| Semi-rapid Burner | 14-22 cm |
| Auxiliary Burner | 12-18 cm |

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

! WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.3 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

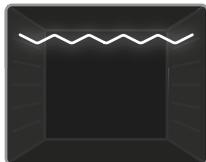
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation,

giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.4 COOKING TABLE

| Function | Dishes | | | |
|----------|-------------------|-----------|---------|-------|
| | | | | min. |
| Static | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookie | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Fan | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Cake | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookie | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Grilling | Grilled meatballs | 4 | 200 | 10-15 |
| | Chicken | * | 190 | 50-60 |
| | Chop | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Beefsteak | 4 | 200 | 15-25 |

*If available cook with roast chicken skewer.

4.5 USE OF THE MECHANICAL MINUTE MINDER TIMER

| Function Description | |
|----------------------|----------------------------------|
| 0.....100 | Operating by adjusting the timer |

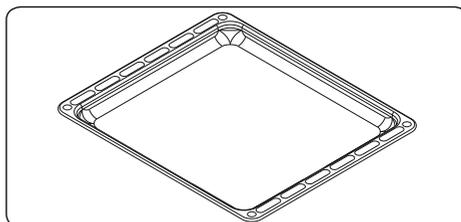
Turn the Timer knob clockwise to set the desired cooking time. When the timer reaches zero, an audible warning will sound. The oven will remain switched on until the oven control is switched off.

4.6 ACCESSORIES

The Shallow Tray

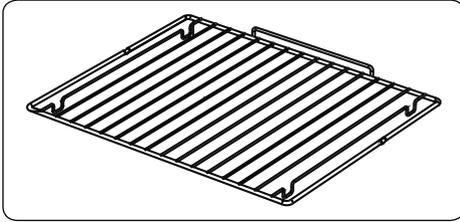
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



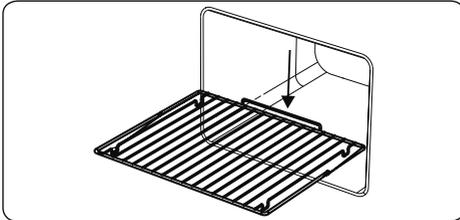
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

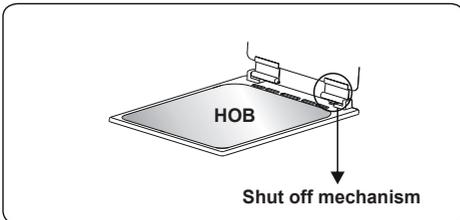
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



The Gas Shut-Off Valve

For your safety, the glass hob lid is equipped with a safety valve that will cut off the gas feed to the hob burners if the lid is lowered. The oven and grill burners will continue to operate regardless of the position of the hob lid.

 **Important:** This function must not be used for controlling the burners.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is

to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

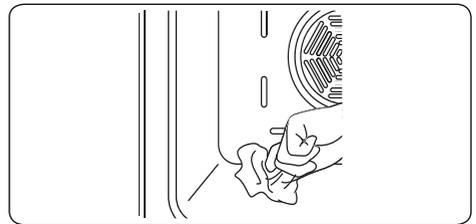
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

• Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them

immediately with a dry cloth.

- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Hotplate Heater (if available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the

stainless steel for a long time.

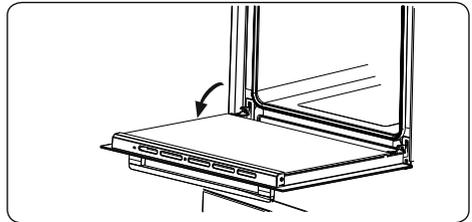
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

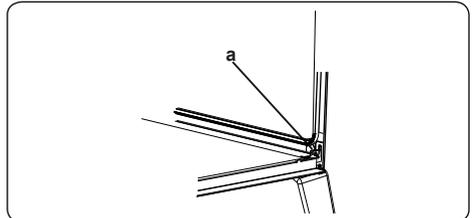
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

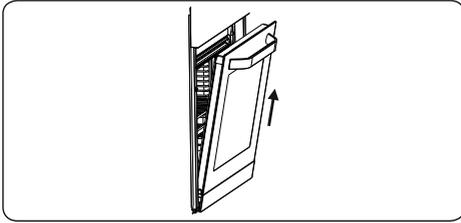
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



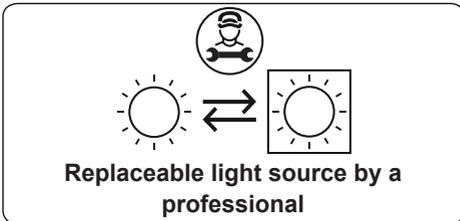
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem | Possible Cause | Solution |
|--|---|--|
| Hob burners do not work. | The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. | Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. |
| Hob burners do not light. | Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. | Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether power is being supplied. Also, check that other kitchen appliances are working. |
| Flame colour is orange/yellow. | Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions. | Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours. |
| Burner is not igniting or only partially lighting. | Burner parts may not be clean or dry. | Ensure that parts of the appliance are dry and clean. |
| Burner sounds noisy. | - | This is normal. The noise may reduce as they heat up. |
| Noise | - | It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use. |
| The hob or cooking zones cannot be switched on. | There is no power supply. | Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances. |
| The hob produces an odour during the first cooking sessions. | New appliance. | Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes. |
| Oven does not switch on. | Power is switched off. | Check whether there is power supplied. Also, check that other kitchen appliances are working. |
| No heat or oven does not warm up. | Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open. | Check the oven temperature control knob is set correctly. |

| | | |
|---|---|---|
| Cooking is uneven within the oven. | Oven shelves are incorrectly positioned. | <p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.</p> |
| Oven light (if available) does not operate. | <p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p> | <p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p> |
| The oven fan (if available) is noisy. | Oven shelves are vibrating. | <p>Check that the oven is level.</p> <p>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p> |

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

| G30 28-30 mbar 8,3 kW 604 g/h II2H3+ IT Class:1 | NG G20/20 mbar | LPG G30/28 mbar |
|--|-------------------|--------------------|
| MEDIUM BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| MEDIUM BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| SMALL BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 72 | 50 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1 | 1 |
| CONSUMPTION | 95,2 l/h | 72,7 g/h |
| WOK BURNER | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 135 | 98 |
| NOMINAL RATING (KW) | 3,8 | 3,8 |
| CONSUMPTION | 361,9 l/h | 276,3 g/h |

52202020

