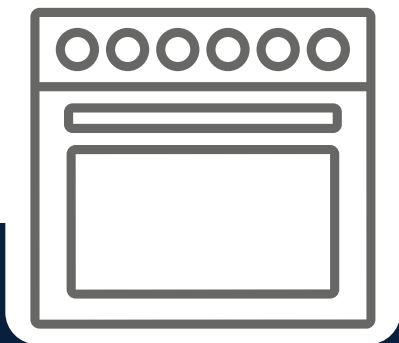




IT


Istruzioni per l'installazione e l'uso

- *Piano cottura e forno elettrici*
- *modello a libera installazione*



DL554EWP2

Indice

1 : INFORMAZIONI GENERALI.....	it-3
1.1 Lettura del manuale	it-3
2 : NORME DI SICUREZZA GENERALI.....	it-6
2.1 Avvertenze importanti	it-6
2.2 Protezione dell'ambiente.....	it-13
3 : INSTALLAZIONE	it-14
3.1 Elenco degli accessori	it-14
3.2 Operazioni preliminari	it-14
3.3 Collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica.....	it-16
4 : NORME D'USO	it-18
4.1 Consigli preliminari.....	it-18
4.2 Uso del piano cottura elettrico.....	it-19
4.3 Uso del forno.....	it-24
5 : MANUTENZIONE.....	it-31
5.1 Pulizia e cura del piano cottura.....	it-31
5.2 Pulizia e cura del forno.....	it-31
6 : RICERCA GUASTI.....	it-35
6.1 Risoluzione problemi del piano cottura	it-35
6.2 Risoluzione problemi del forno.....	it-35

1 : INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Lettura del manuale

1.1.1 Generalità

Caro cliente, grazie per la fiducia riposta e per aver acquistato un apparecchio della nostra gamma.

L'apparecchio che avete acquistato è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale. Vi chiediamo di seguire attentamente queste istruzioni per l'uso, che descrivono i possibili utilizzi e il funzionamento del vostro apparecchio.

Queste istruzioni per l'uso sono adattate a diversi tipi di dispositivi, quindi troverete anche descrizioni di funzioni che il vostro dispositivo potrebbe non contenere.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria del dispositivo.

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare ai vari modelli le modifiche necessarie, al fine di rispettare le norme tecniche vigenti.

In caso di reclami si prega di contattare il servizio clienti del vostro rivenditore.

1.1.2 Dati del costruttore

Costruttore:	Elba Italy S.p.A
Indirizzo:	Via Fabbian Matteo, 7 - 31030 Borso del Grappa (TV)
Telefono	+39 0423 9121
E-mail	contact@elba-cookers.it
WebSite	www.delonghi-cookers.it

1.1.3 Servizio assistenza

In caso di domande tecniche sul vostro dispositivo, contattate il servizio clienti del vostro rivenditore.

Prima di chiamare l'assistenza, munirsi di:

- codice di identificazione del modello

1.1.4 Introduzione e sicurezza

Prima di installare e/o usare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate all'interno di questo manuale.

Questo vi aiuterà a familiarizzare con il vostro nuovo dispositivo.

Tenere questo documento a portata di mano in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e trasmetterlo a eventuali proprietari successivi.

Leggere i messaggi di sicurezza contenuti nell'introduzione di questo manuale e prendere in considerazione le note di sicurezza quali: "Attenzione" e "Pericolo" presenti nel testo.



Questo simbolo significa: **NOTA**

Questo simbolo indica consigli utili e richiama l'attenzione su procedure e comportamenti corretti. Osservare le istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi risparmierà problemi.

Il simbolo ha la funzione di evidenziare particolari metodi o procedure da fare per il corretto utilizzo dell'apparecchio.



Questo simbolo significa: **ATTENZIONE**

Questo simbolo indica un'operazione da eseguire con estrema cautela, in quanto potrebbe compromettere la struttura dell'apparecchio o danneggiarne i componenti, nonché comportare rischi di incidenti gravi



Questo simbolo significa: **PERICOLO**

Questo simbolo ha la funzione di evidenziare una situazione di pericolo per se stessi e per gli altri. Leggerlo attentamente. Accertarsi inoltre di aver compreso perfettamente le cause di potenziali incidenti pericolosi o letali.



Questo simbolo significa: **SMALTIMENTO**

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico ma deve essere smaltito tramite un apposito deposito di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Attraverso il tuo contributo al corretto smaltimento di questo prodotto proteggi l'ambiente, la salute e il benessere dei tuoi simili. Lo smaltimento non corretto mette in pericolo l'ambiente e la salute. È possibile ottenere ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto dalle autorità locali, dai dispositivi di smaltimento dei rifiuti o dal punto vendita da cui è stato acquistato il prodotto.

1.1.5 Dichiarazione di conformità CE

Il produttore degli apparecchi qui descritti, ai quali si riferisce questa dichiarazione, dichiara sotto la sua esclusiva responsabilità che questi apparecchi sono conformi ai requisiti fondamentali di sicurezza, salute e protezione delle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la dichiarazione di conformità CE debitamente rilasciata dal produttore o dal suo rappresentante autorizzato, sono disponibili per l'ispezione da parte delle autorità competenti e possono essere richiesti tramite il venditore delle apparecchiature. Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio o degli apparecchi descritti in questo manuale che possono entrare in contatto con alimenti freschi non contengono sostanze tossiche.



NOTA: Le condizioni di garanzia vengono fornite su un foglio a parte.






1.1.6 Regolamento sul consumo energetico

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (UE) SUL CONSUMO ENERGETICO IN MODALITÀ SPEGNIMENTO, MODALITÀ STAND-BY E MODALITÀ STAND-BY RETE 2023/826

Marchio commerciale: De'Longhi		Modelli:	DL554EWP2
Condizione	Consumo energetico (W)	Periodo dopo il quale il dispositivo raggiunge automaticamente modalità stand-by, modalità spegnimento o modalità stand-by rete in minuti	
Modalità spegnimento	0	0	

2 : NORME DI SICUREZZA GENERALI

2.1 Avvertenze importanti

	<p>PERICOLO: Esiste un rischio di incendio nel caso la pulizia non venga eseguita secondo le istruzioni riportate all'interno del presente manuale.</p>
	<p>PERICOLO: Rischio di incendio dovuto a combustione spontanea di vapori di olii e grassi. Evitare di riutilizzare l'olio, in quanto un olio usato può contenere residui organici che rendono più probabile una combustione spontanea.</p> <p>Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.</p>
	<p>PERICOLO: Non mettere prodotti infiammabili o oggetti imbevuti con prodotti infiammabili dentro, sopra o vicino gli apparecchi.</p> <p>Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.</p>
	<p>PERICOLO: Pericolo aree calde. Il mancato rispetto di queste indicazioni potrebbe provocare ustioni e scottature.</p> <p>Durante l'uso, le parti accessibili degli apparecchi potrebbero diventare abbastanza calde da causare ustioni.</p> <p>Non toccare il piano cottura finché la superficie non si sia raffreddata; non appoggiare vestiti o qualsiasi altro oggetto sul piano ancora caldo.</p> <p>Non appoggiare sul piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi perché potrebbero scaldarsi.</p> <p>I manici delle pentole possono risultare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano sopra ad altre zone di cottura accese.</p> <p>Quando il forno è in uso, gli elementi riscaldanti e alcune parti dello sportello del forno diventano estremamente caldi. Non toccare gli elementi riscaldanti.</p>
	<p>PERICOLO: Nel caso in cui si notino danni sulla superficie del piano cottura, scollegare immediatamente il dispositivo dalla corrente in modo da evitare scosse elettriche.</p>
	<p>PERICOLO: Prestare attenzione, i bordi del pannello sono taglienti.</p> <p>Se non si presta attenzione si possono riportare ferite o tagli.</p>
	<p>PERICOLO: Non apportare alcuna modifica ai dispositivi.</p> <p>L'installazione, il collegamento elettrico o eventuali modifiche all'impianto elettrico della propria abitazione devono essere fatte necessariamente da un tecnico specializzato, il mancato rispetto di queste norme di sicurezza può causare danni da scosse elettriche o nei casi più gravi la morte.</p>



PERICOLO: Non esporre gli apparecchi agli agenti atmosferici come la pioggia o la luce del sole.



PERICOLO: Non utilizzare l'apparecchio (forno/piano cottura) per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici. La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.



ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o pulizia, l'apparecchio (forno/piano cottura) deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Per mantenere l'apparecchio efficiente e sicuro, si raccomanda di contattare solo i centri di assistenza autorizzati dal produttore e di utilizzare solo pezzi di ricambio originali in caso di rotture o malfunzionamenti.



ATTENZIONE: Assicurarsi che i dati presenti sulla targhetta identificativa degli apparecchi siano compatibili con la rete elettrica dell'abitazione in cui deve essere installato, in caso contrario consultare un tecnico qualificato.



ATTENZIONE: Assicurarsi di utilizzare il cavo corretto per la connessione alla rete elettrica.

Assicurarsi che l'apparecchio sia montato correttamente. Se vengono utilizzati cavi di alimentazione non adatti, la connessione potrebbe surriscaldarsi.

Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non sia allentato o aggrovigliato.

Assicurarsi che sia installata una protezione che impedisca il contatto diretto coi cavi.

Non usare prese multiple o prolunghe.

La sonda di temperatura è una parte del termostato, se danneggiata, deve essere sostituita in generale da un tecnico specializzato.

Non tirare né danneggiare il cavo di alimentazione quando si vuole scollegare il dispositivo dall'alimentazione. Contattare il nostro servizio clienti autorizzato o un tecnico specializzato per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato.



ATTENZIONE: Non far cadere oggetti pesanti o pentole sul piano cottura. Non salire MAI sul piano cottura, la superficie potrebbe danneggiarsi.



ATTENZIONE: Non accendere mai le zone di cottura se non ci sono pentole o se le pentole sono vuote.



ATTENZIONE: Non mettere fogli di alluminio sul piano cottura.



ATTENZIONE: Utilizzare solo dispositivi di interruzione dell'alimentazione elettrica adeguati: interruttori per sovraccarico, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimovibili dal supporto), interruttori di corrente residua e contattori.



ATTENZIONE: Usare solo le protezioni del piano di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o le protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.



ATTENZIONE: L'impianto elettrico deve avere un dispositivo di sezionamento attraverso il quale deve essere possibile scollegare l'apparecchio dall'alimentazione su tutti i poli. Il dispositivo di sezionamento deve essere progettato con contatti di sezione almeno 3 mm.



ATTENZIONE: Quando si collega elettricamente l'apparecchio (forno/piano cottura), assicurarsi che il cavo non entri in contatto con l'apparecchio caldo o con le pentole calde. Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non vengano in contatto con le parti calde degli apparecchi.



ATTENZIONE: Tutte le parti che proteggono dal contatto diretto e le parti isolate devono essere fissate in modo tale da non poter essere rimosse senza attrezzi.



ATTENZIONE: Le aperture di ventilazione o di dissipazione del calore non devono essere coperte o ostruite.



ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi collegamento assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sull'etichetta specifica situata all'interno dell'apparecchio (forno/piano cottura).



ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona qualificata in modo da prevenire ogni rischio.



ATTENZIONE: Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dal dispositivo. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non utilizzino impropriamente l'apparecchio.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età a condizione che vengano supervisionati, o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.

La pulizia e la manutenzione non devono essere fatte dai bambini senza supervisione.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio né manomettere i comandi.

Tenere i bambini lontano dalle porte dell'apparecchio per evitare che possano rimanere chiusi all'interno.

Non permettere ai bambini di toccare i componenti metallici sul retro dell'apparecchio per evitare di ferirsi.

Tenere tutti i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.








ATTENZIONE: Tenere tutti i materiali di imballaggio (sacchetti, polistirolo, chiodi, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.



ATTENZIONE: Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dagli apparecchi durante il funzionamento o mentre si raffreddano. Le parti accessibili sono calde.



ATTENZIONE: I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non appoggiarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

	ATTENZIONE: L'utilizzo degli apparecchi da parte di persone con problemi fisici, sensoriali o mentali è consentito solo sotto la supervisione di persone responsabili della loro sicurezza.
	ATTENZIONE: Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e la pellicola protettiva (se presente) prima del primo utilizzo.
	ATTENZIONE: Per la pulizia degli apparecchi, accertarsi che i dispositivi siano spenti.
	ATTENZIONE: Non utilizzare un dispositivo danneggiato.
	ATTENZIONE: Non usare recipienti in materiali plastici.
	ATTENZIONE: In caso di malfunzionamento del dispositivo (forno/piano cottura), informare il servizio clienti. Non tentare mai di installare/riparare il dispositivo senza l'assistenza di un tecnico specializzato. In caso di dubbi sul corretto funzionamento dell'apparecchio contattare un tecnico specializzato.
	ATTENZIONE: Gli apparecchi sono destinati esclusivamente alla cottura. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio, ad esempio il riscaldamento di una stanza. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per qualsiasi danno dovuto a: installazione errata, manomissione anche di una sola parte dell'apparecchio, uso improprio, scorretto e irrazionale.
	ATTENZIONE: A causa del peso del piano cottura, prestare particolare attenzione durante l'installazione o la movimentazione. Durante l'installazione o la movimentazione del forno si raccomanda di utilizzare sempre le apposite maniglie incassate nei lati per evitare di danneggiare le persone o l'apparecchio stesso. A causa del peso del forno, prestare particolare attenzione durante le movimentazioni. Indossare sempre guanti di sicurezza e calzature antinfortunistiche.
	ATTENZIONE: Non utilizzare i dispositivi con le mani bagnate, umide o se si è entrati in contatto con l'acqua. Non usare mai gli apparecchi a piedi scalzi.
	ATTENZIONE: Plastica fusa, pellicole di plastica devono essere immediatamente rimosse dal piano di cottura.
	ATTENZIONE: Assicurarsi che venga lasciato uno spazio di almeno 30 mm tra il piano di lavoro e il forno sottostante per la circolazione dell'aria. I danni causati dalla mancanza di uno spazio di ventilazione sono esclusi dalla garanzia.

	ATTENZIONE: Quando il forno è in funzione o quando è ancora caldo utilizzare sempre guanti da forno per mettere o togliere tegami/contenitori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
	ATTENZIONE: A fine cottura, aprire la porta del forno con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.
	ATTENZIONE: Afferrare sempre la maniglia dello sportello del forno al centro, poiché le estremità dello stesso possono essere calde a causa di eventuali fuoriuscite di aria calda.
	ATTENZIONE: Non cucinare gli alimenti a diretto contatto con le griglie e leccarde forno.
	ATTENZIONE: L'installazione e il collegamento elettrico devono essere effettuati da un tecnico specializzato secondo le istruzioni del produttore e in conformità con le norme vigenti.
	ATTENZIONE: Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
	ATTENZIONE: Non utilizzare il forno per conservare bevande o alimenti.
	ATTENZIONE: Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.
	ATTENZIONE: Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
	ATTENZIONE: Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di stoccaggio.
	ATTENZIONE: Sigillare i bordi del piano cottura con un nastro sigillante per evitare il rigonfiamento dovuto all'umidità. Proteggere la parte inferiore del dispositivo dal vapore e dall'umidità.
	ATTENZIONE: Non mettere posate o coperchi di pentole sulle zone di cottura, si scalderebbero.
	ATTENZIONE: Non installare gli apparecchi vicino ad una porta o sotto una finestra. Questo eviterà che le pentole calde possano cadere quando si apre la porta o la finestra.



ATTENZIONE: Spegnerne gli apparecchi e lasciarli raffreddare prima di pulirli.

Dopo che il forno si è raffreddato a sufficienza, è possibile rimuovere con un panno umido e un po' di detersivo segni di calcare e di acqua e schizzi di grasso. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno morbido.



ATTENZIONE: Non lasciare gli apparecchi incustoditi quando sono in funzione.



ATTENZIONE: Spegnerne gli apparecchi dopo ogni utilizzo.

Assicurarsi che le manopole siano in posizione "0" quando l'apparecchio non è in uso.



ATTENZIONE: Una volta rimossi gli apparecchi dall'imballo verificarne l'integrità. In caso il prodotto (forno/piano cottura) fosse danneggiato non utilizzare il prodotto e rivolgersi alla rete di assistenza RESPEKTA.

Non cucinare su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura è rotta o incrinata, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.



ATTENZIONE: Le distanze minime dagli altri apparecchi devono essere rispettate.



ATTENZIONE: Prima dell'installazione e dell'utilizzo, assicurarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate nell'apparecchio siano esattamente la stessa tensione (V) e frequenza (Hz) dell'abitazione in cui deve essere installato.



ATTENZIONE: Pulire regolarmente gli apparecchi per evitare l'usura delle superfici.



ATTENZIONE: Scollegare l'apparecchio (forno/piano cottura) dalla rete elettrica prima di effettuare lavori di manutenzione.



ATTENZIONE: Quando l'apparecchio (forno/piano cottura) rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico e staccare l'interruttore generale.



ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno né per pulire il piano cottura.

Pulire il dispositivo con un panno morbido e umido.

Usare solo detergenti con pH neutro per pulire le superfici del forno.

Non usare spugne abrasive, solventi o oggetti metallici.



ATTENZIONE: Tutti gli accessori a contatto diretto con gli alimenti prima dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.



NOTA: Prima di installare e/o utilizzare gli apparecchi leggere attentamente le istruzioni.



NOTA: Pulire gli apparecchi dopo ogni utilizzo.



NOTA: Assicuratevi sempre che il fondo delle pentole sia pulito.



NOTA: Graffi o macchie scure sulla superficie non compromettono la funzionalità del piano cottura.



NOTA: Il forno e il piano cottura sono solo per uso domestico.

Gli apparecchi descritti in questo documento non sono destinati all'uso commerciale. Sono progettati solo per uso domestico.



NOTA: Questo apparecchio (forno/piano cottura) è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.



NOTA: Per poter ottenere la Garanzia, assicurati di poter fornire la scheda di garanzia e la ricevuta di acquisto, altrimenti la Garanzia non verrà offerta.

2.2 Protezione dell'ambiente

2.2.1 Imballaggio

I materiali di imballaggio sono riciclabili al 100%. Attenersi alle normative locali per il loro smaltimento.



ATTENZIONE: Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) è una fonte di pericolo per i bambini. Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

2.2.2 Smaltimento



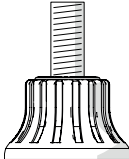

ATTENZIONE: Smaltire il vecchio apparecchio in conformità con le norme di legge. Rendere inoperante l'apparecchio:

- Disconnettere il forno dalla rete elettrica
- Tagliare e rimuovere il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.
- Rimuovere o bloccare sportelli, manopole e componenti che potrebbero essere usati impropriamente da bambini.
- Evitare che il forno dismesso venga usato come gioco o rifugio.

Per lo smaltimento, l'apparecchio deve essere inviato alle autorità preposte alla raccolta.

3 : INSTALLAZIONE







3.1 Elenco degli accessori

Articolo	Immagine
Piedi regolabili	
Gancio / Tasselli (per antiribaltamento forno)	

3.2 Operazioni preliminari

3.2.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione

Prima di installare l'apparecchio:

	ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione, pulizia o regolazione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
	ATTENZIONE: Verificare che lo spazio di installazione sia piano e livellato e che non vi siano ingombri strutturali all'interno dello spazio richiesto per il montaggio.
	ATTENZIONE: Assicurarsi che l'installazione venga eseguita nel rispetto di tutte le normative e standard di sicurezza.
	ATTENZIONE: Assicurarsi che sia presente un interruttore di isolamento di un tipo approvato e fornisca una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le regole locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti). L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile all'utente dopo l'installazione degli apparecchi.
	ATTENZIONE: In caso di dubbi sulle regolamentazioni locali contattare le autorità preposte all'edilizia.
	ATTENZIONE: Verificare che i materiali adiacenti all'area di installazione siano resistenti al calore. Per le superfici delle pareti attorno al piano cottura, si consiglia l'uso di finiture termoresistenti e facili da pulire, come le piastrelle in ceramica.



ATTENZIONE: Installare i dispositivi solo in luoghi adatti.

La superficie della cucina deve essere superiore a 8 m².

Il volume del locale deve essere maggiore di 20 m³.

La distanza fra il piano di cottura e la cappa deve essere di almeno 65 cm.

La distanza fra il piano di cottura e un mobile deve essere di almeno 60 cm.

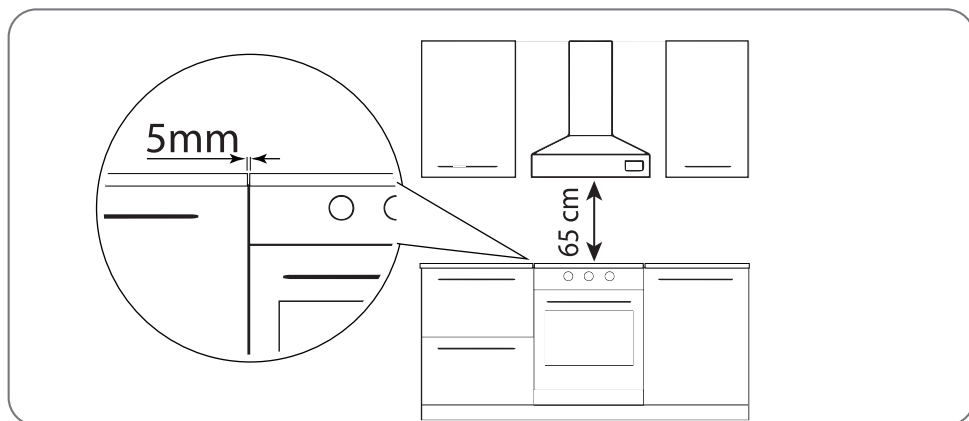


Fig. 3.1



ATTENZIONE: Assicurarsi che il cavo di alimentazione non passi attraverso porte o cassetti di mobili da cucina



ATTENZIONE: L'apparecchio deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Non effettuare mai l'installazione dell'apparecchio in autonomia.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per un'installazione impropria che può nuocere a persone, animali e danneggiare cose/oggetti.



ATTENZIONE: L'apparecchio (forno o piano cottura) è di tipo a libera installazione e non da incasso. Non deve essere posizionato direttamente sopra una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità generata da questi elettrodomestici potrebbe danneggiare i componenti elettronici.



ATTENZIONE: L'apparecchio (forno/piano cottura) deve essere installato in modo da garantire una efficace evacuazione di calore per migliorarne la sua affidabilità.



ATTENZIONE: Non utilizzare un pulitore a vapore.

3.3 Collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica

Prima di collegare l'apparecchio (forno/piano cottura) alla rete, controllare che:



PERICOLO: Non usare adattatori, riduttori o diramazioni per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, perché potrebbero causare surriscaldamento e incendio. Se il loro uso non può essere evitato, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghie conformi alle norme di sicurezza in vigore; non superare mai la potenza massima di corrente indicata sull'adattatore singolo / multiplo o sulla prolunga.

Il cavo di alimentazione non deve toccare in nessun caso parti calde e deve essere disposto in modo tale da non superare una temperatura di 50°C in qualsiasi punto. In caso di necessità proteggere il cavo di alimentazione con un rivestimento isolante adeguato.



ATTENZIONE: Qualsiasi modifica all'impianto elettrico di casa può essere eseguita solo da un tecnico specializzato.

Se la presa e la spina dell'apparecchio non sono compatibili, bisogna sostituire la presa con un modello adatto. Questa modifica può essere eseguita **SOLO** da un tecnico specializzato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche assicurarsi che la sezione dei cavi della presa sia adatta alla potenza assorbita dall'apparecchio.



ATTENZIONE: L'installazione, il collegamento elettrico, devono essere effettuati da un tecnico specializzato secondo le istruzioni del produttore e in conformità con le norme di sicurezza vigenti.



ATTENZIONE: Verificare con un tecnico specializzato che l'impianto elettrico della casa sia adatto alla potenza utilizzata dall'apparecchio, controllare i valori riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione dell'apparecchio non deve mai essere rimossa.



ATTENZIONE: L'alimentazione dell'apparecchio deve essere collegata tramite un sezionatore/contattore unipolare o, comunque, in conformità con le norme locali vigenti.



ATTENZIONE: Il cavo deve essere controllato regolarmente.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione può essere eseguita solo da un tecnico specializzato con attrezzature idonee per evitare incidenti.



ATTENZIONE: Il cavo non deve essere piegato o compresso. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile.



ATTENZIONE: I forni dotati di un cavo di alimentazione tripolare sono progettati per funzionare con una corrente alternata. Il filo per la messa a terra dell'apparecchio è di colore giallo-verde.

Collegamento alla morsettiere del forno:

- 1) - Utilizzare un cacciavite, premere sulle linguette di apertura del coperchio della morsettiere.
- 2) - Rimuovere la vite dal morsetto.
- 3) - Posizionare i cavi nel morsetto appropriato, quindi avvitare la vite per fissare il cavo. **Utilizzare dei ponticelli in ottone**, come indicato nella figura sottostante.
- 4) - Fissare il pressacavi e chiudere il coperchio della morsettiere.

L'alimentazione elettrica deve essere 220–240V / 380–415V 3N 50–60 Hz.

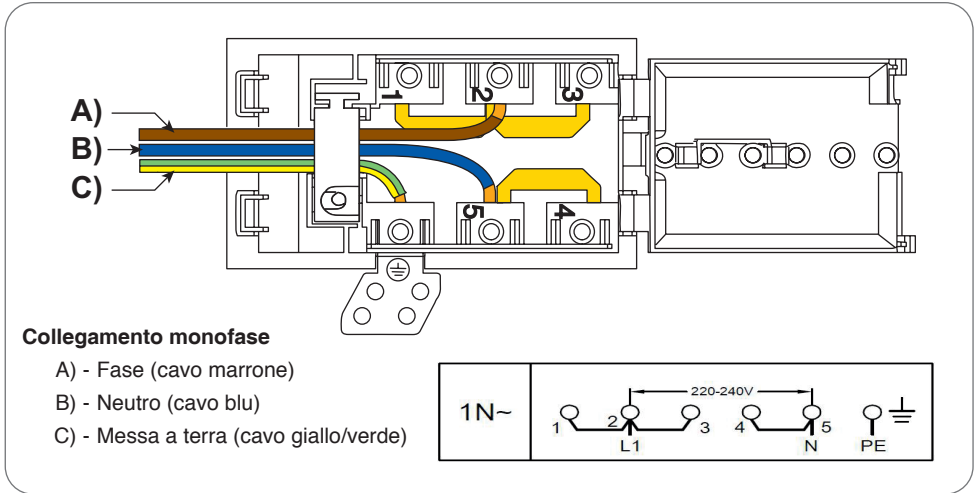


Fig. 3.2

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE:

220-240 V ac 3 x 4 mm²

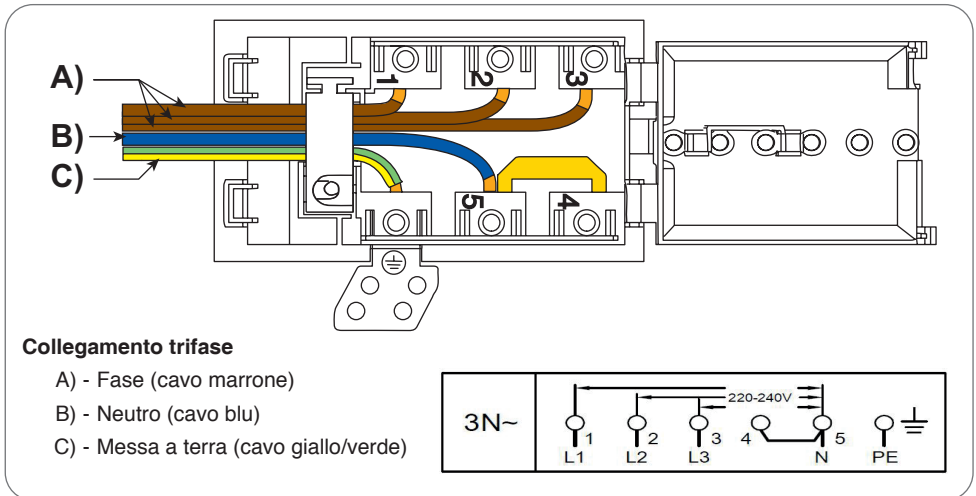


Fig. 3.3

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE:

380-415 V 3N ac 5 x 1,5 mm²

Italiano

4 : NORME D'USO

4.1 Consigli preliminari



PERICOLO: Rischio di incendio dovuto a combustione spontanea di vapori di olii e grassi. Evitare di riutilizzare l'olio, in quanto un olio usato può contenere residui organici che rendono più probabile una combustione spontanea.

Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.



PERICOLO: Non mettere prodotti infiammabili o oggetti imbevuti con prodotti infiammabili dentro o vicino l'apparecchio.

Durante l'utilizzo, evitare di toccare i bruciatori o di avvicinarsi alle fonti di calore, poiché possono provocare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.



PERICOLO: Pericolo aree calde. Il mancato rispetto di queste indicazioni potrebbe provocare ustioni e scottature.

Quando l'apparecchio è in uso, gli elementi riscaldanti e alcune parti dello sportello del forno diventano estremamente caldi. Non toccare gli elementi riscaldanti.



ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.



ATTENZIONE: Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e la pellicola protettiva (se presente) prima del primo utilizzo.



ATTENZIONE: Una manutenzione costante assicura il buon funzionamento e le prestazioni ottimali degli apparecchi.

Pulire regolarmente le superfici sporche dalle incrostazioni.



ATTENZIONE: Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata.



ATTENZIONE: Assicurarsi che gli apparecchi non abbiano subito danni durante il trasporto.



ATTENZIONE: La predisposizione del luogo e dell'impianto elettrico è a carico del cliente. L'installazione e il collegamento elettrico devono essere eseguiti da personale qualificato, seguendo le istruzioni del produttore e le normative vigenti.

4.2 Uso del piano cottura elettrico

4.2.1 Funzionamento della piastra elettrica

Il piano cottura è dotato di piastre elettriche tradizionali, progettate per garantire un riscaldamento uniforme e affidabile. Ogni piastra consente la selezione di diverse potenze, adattandosi alle esigenze culinarie quotidiane in modo semplice e funzionale.



ATTENZIONE: Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Dopo che il piano cottura si è raffreddato a sufficienza, è possibile rimuovere con un panno umido e un po' di detersivo segni di calcare e di acqua, schizzi di grasso. Dopo la pulizia, asciugare il piano cottura con un panno morbido.

4.2.2 Pentole adatte

È possibile utilizzare qualsiasi tipo di pentola o padella, come pentole in rame, wok, acciaio inox, pentole, pentole di vetro, casseruole e contenitori di ceramica.



NOTA: Il fondo della pentola deve essere piatto e liscio.

Non usare pentole con fondo frastagliato o con un fondo curvo.

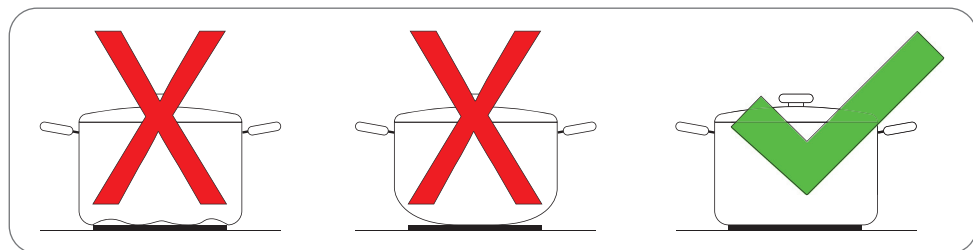


Fig. 4.1

Durante la cottura la pentola deve stare al centro della piastra.

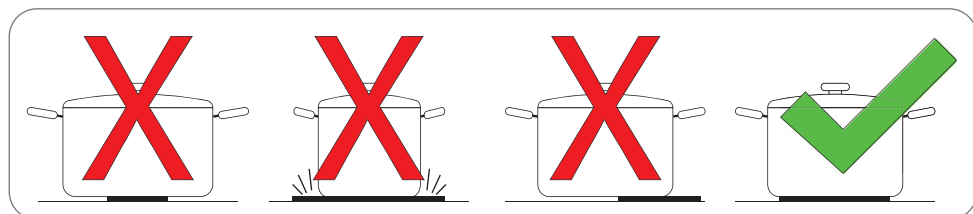


Fig. 4.2



NOTA: Sollevare sempre le pentole e appoggiarle delicatamente sulle piastre elettriche.

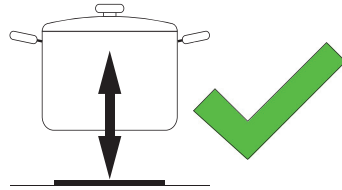
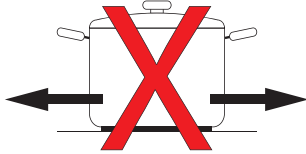


Fig. 4.3

4.2.3 Risparmio energetico

Seguire questi consigli pratici per risparmiare energia nelle vostre attività di cucina.



ATTENZIONE: Quando si preparano piatti con un lungo tempo di cottura in una pentola a pressione, assicurarsi che nella pentola ci sia sempre abbastanza liquido, lasciare una pentola vuota a bollire potrebbe danneggiare sia la piastra che la pentola di cottura stessa.



NOTA: Posizionare le pentole sull'area di cottura prima di accenderla.



NOTA: Posizionare le pentole al centro dell'area di cottura.



NOTA: Servirsi del calore residuo per mantenere il cibo caldo. Cuocere un nuovo piatto su un'area di cottura che è stata appena utilizzata per sfruttare il suo calore residuo.



NOTA: Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità necessaria.



NOTA: Chiudere sempre la pentola o padella con un coperchio di dimensioni appropriate.



NOTA: Usare una pentola adeguata alla quantità di cibo che si sta preparando. Se si usa una pentola grande ma solo parzialmente riempita, si usa molta più energia inutilmente.

4.2.4 Elementi del piano cottura

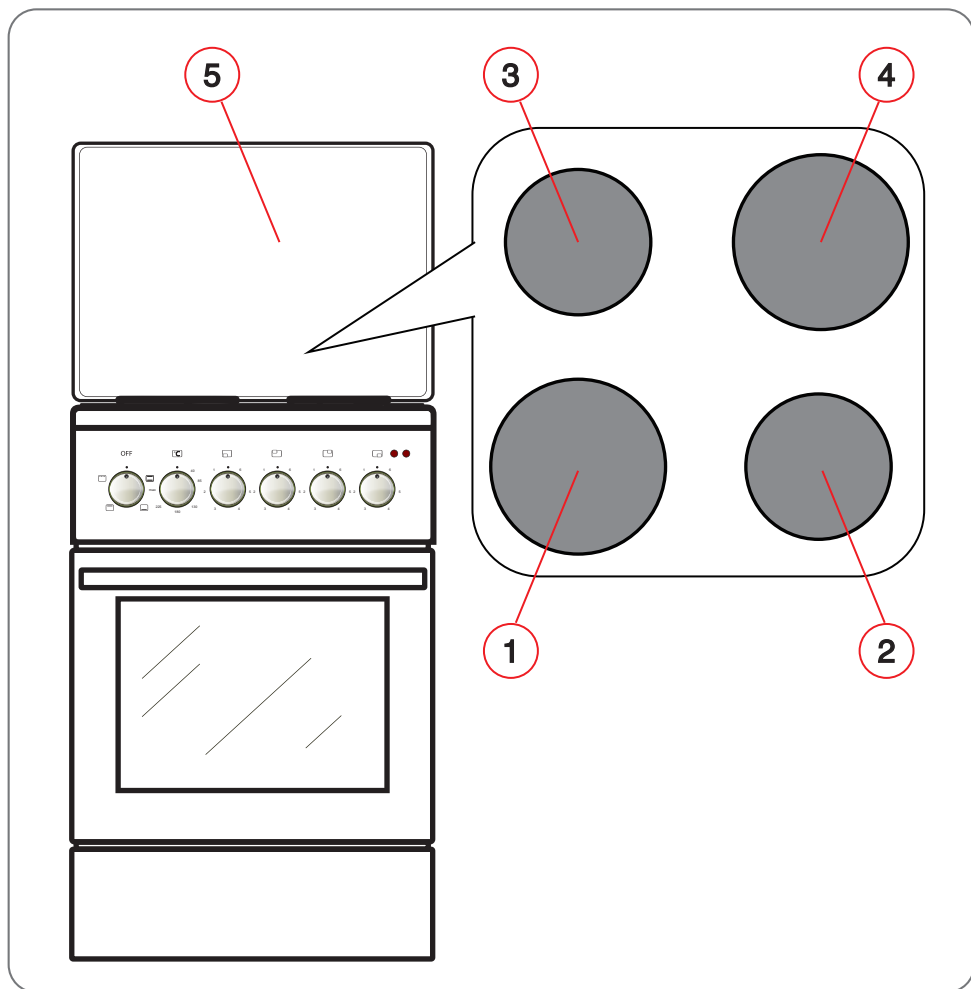


Fig. 4.4

- 1 - Piastra elettrica anteriore sinistra (Ø 180 - 1,5kW),
- 2 - Piastra elettrica anteriore destra (Ø 145 - 1 kW)
- 3 - Piastra elettrica posteriore sinistra (Ø 145 - 1 kW)
- 4 - Piastra elettrica posteriore destra (Ø 180 - 1,5kW)
- 5 - Coperchio piano cottura



NOTA: Le piastre elettriche sono dotate di spia di attivazione.

Le immagini sono a scopo illustrativo: il prodotto reale può differire per caratteristiche e dettagli estetici.

4.2.5 Pannello di comando (per piano cottura)

Manopole di accensione/spengimento piastre elettriche

1 - Manopola di selezione piastra elettrica sinistra



2 - Manopola di selezione piastra elettrica sinistra



3 - Manopola di selezione piastra elettrica destra



4 - Manopola di selezione piastra elettrica destra

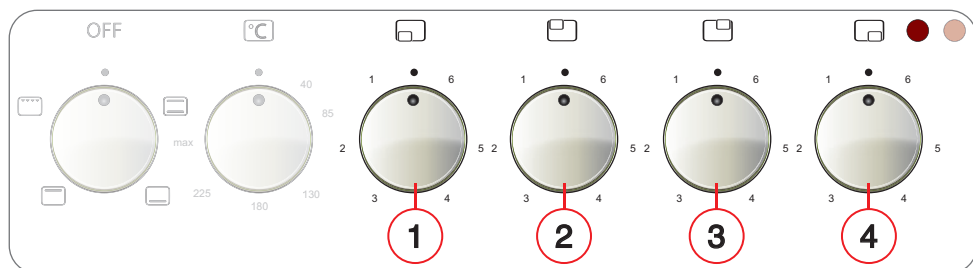


Fig. 4.5

4.2.6 Dimensione consigliata delle pentole

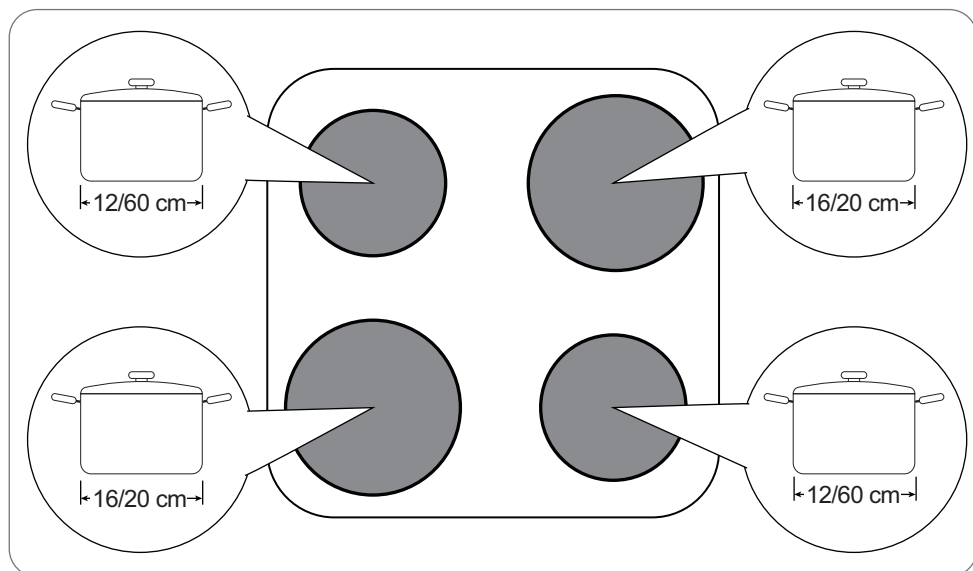


Fig. 4.6

4.2.7 Avvio del processo di cottura

- 1 - Sollevare il coperchio del piano cottura in posizione perfettamente verticale. Posizionare la padella sul piano di cottura desiderato.



ATTENZIONE: La base della pentola e il piano di cottura devono essere puliti e asciutti.

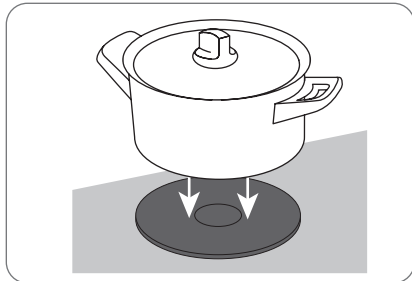


Fig. 4.7

- 2 - Ruotare la manopola in senso orario per accendere la piastra desiderata e impostare il livello di potenza da 1 a 6 (0, l'area di cottura è spenta).

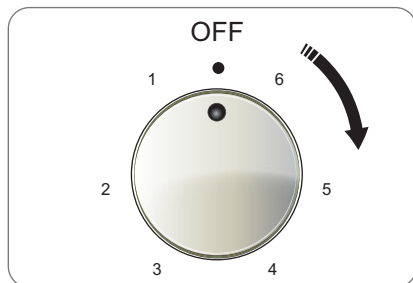


Fig. 4.8



NOTA: È possibile utilizzare più aree di cottura contemporaneamente ruotando le relative manopole (Fig. 4.5).

4.2.8 Dopo la cottura

Ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione "0" (OFF) per spegnere la piastra desiderata.



ATTENZIONE: Al termine della cottura è indispensabile portare a "0" (OFF) tutte le piastre accese in precedenza.

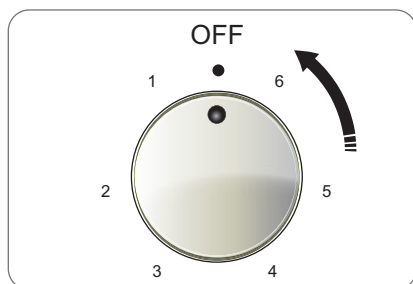


Fig. 4.9

4.2.9 Consigli utili per una cottura efficace

Consigli per la cucina



PERICOLO: Si prega di fare attenzione quando si riscaldano olio e grasso molto velocemente. A temperature molto alte, l'olio e il grasso possono prendere fuoco spontaneamente; questo rappresenta un serio pericolo di incendio

- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e risparmia energia perché il calore non fuoriesce.
- Usare solo l'olio o grassi necessari per ridurre il tempo di cottura.
- Iniziare la cottura impostando una temperatura alta, ridurre la temperatura quando il cibo raggiunge la cottura desiderata.

Impostazione del calore	Scopo
0	Spento, uso del calore residuo
1	Sciogliere, riscaldare delicatamente, mantenere il calore
2	Cottura lenta, scongelamento, riscaldamento leggero
3	Stufare, cottura delicata, tostatura di piccole quantità
4	Cottura normale, rosolatura di quantità medie
5	Cottura vivace, rosolatura di grandi quantità
6	Frittura, ebollizione rapida, calore massimo

4.3 Uso del forno

4.3.1 Preutilizzo



ATTENZIONE: Prima dell'utilizzo, tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.



ATTENZIONE: Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa mezz'ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura.



ATTENZIONE: Quando si grigliano i cibi o quando si usa il girarrosto (disponibile solo su alcuni modelli), posizionare la leccarda in dotazione sul ripiano inferiore del forno per evitare che liquidi e/o grassi gocciolino sul fondo del forno. Per tutti gli altri tipi di cottura, non utilizzare mai il ripiano inferiore e non appoggiare mai nulla sul fondo del forno quando è in funzione perché ciò potrebbe danneggiare lo smalto. Posizionare le pentole (teglie, fogli di alluminio, ecc.) sulla griglia fornita con l'apparecchio inserita nelle guide del forno.

4.3.2 Pentole, tegami e contenitori adatti

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio è fondamentale conoscere quali contenitori possono essere messi in forno.



NOTA: Verificare sempre che il contenitore sia certificato per uso in forno.

Le teglie/vassoi in alluminio permettono al cibo di cuocere rapidamente, poiché l'alluminio è un materiale che assorbe rapidamente il calore e lo distribuisce in tutta la zona.

Stampi in acciaio inossidabile garantiscono una maggiore resistenza rispetto a quelli in alluminio, tuttavia essendo un materiale più duro e resistente questo fa sì che si riscaldino lentamente e che il calore non si distribuisca rapidamente in tutto lo stampo.

Stampi in ghisa smaltata offrono una eccellente ritenzione del calore, ideali per cotture lente. Sono pesanti ma molto efficaci.

Le teglie in latta (poco utilizzate al giorno d'oggi) permettono una cottura uniforme dei cibi, ma il loro lavaggio/manutenzione sono complessi da realizzare.

Stampi in porcellana vetrificati (in modo da resistere alle temperature elevate), garantiscono una buona cottura.

Stampi in vetro temperato (il vetro normale scoppierebbe), garantiscono una buona cottura.

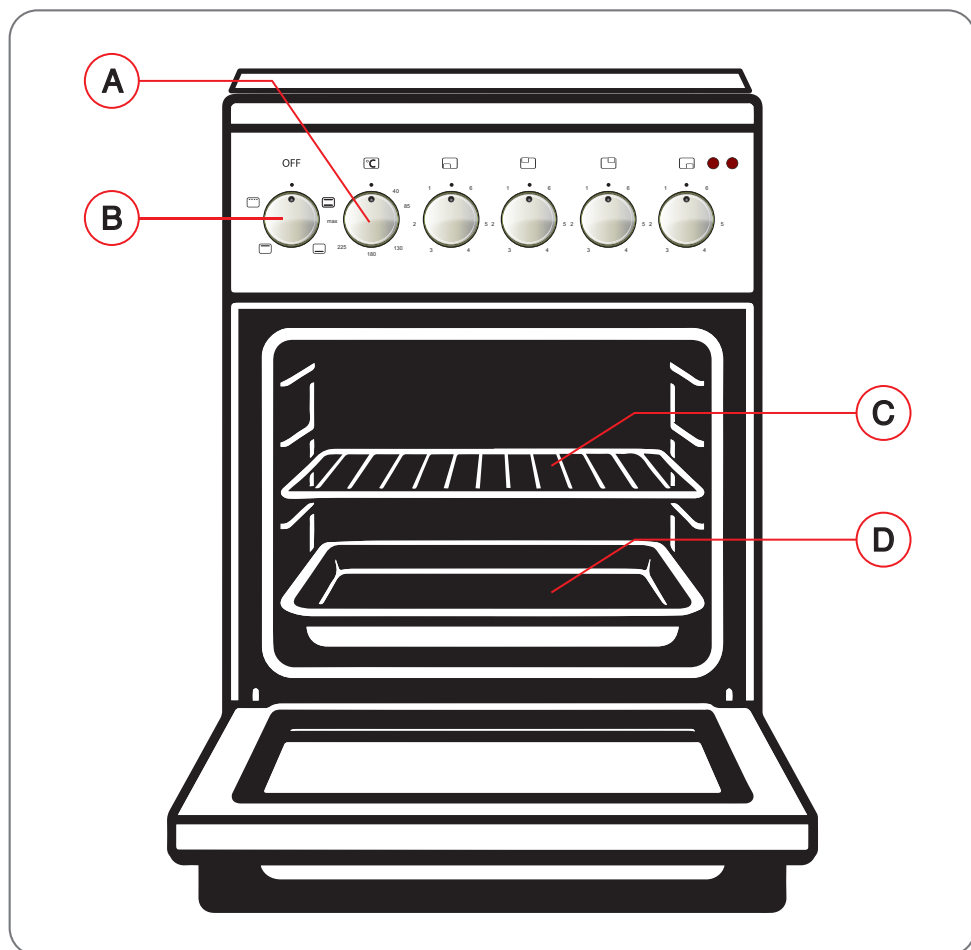
Stampi specifici in silicone, garantiscono una buona cottura, facili da lavare e offerti in tante forme, particolarmente indicati per torte e dolci.

La carta da forno, viene utilizzata per evitare che il cibo si attacchi alla teglia/vassoio, si consiglia di non oltrepassare i 220 °C, temperatura oltre la quale potrebbe contaminare l'alimento con sostanze indesiderate.



NOTA: Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.

4.3.3 Elementi del forno

**Fig. 4.10**

- A - Manopola selezione temperatura cottura (con spia di attivazione)
- B - Manopola selezione modalità cottura
- C - Griglia (accessorio)
- D - Leccarda (accessorio)



NOTA: Le immagini sono a scopo illustrativo: il prodotto reale può differire per caratteristiche e dettagli estetici.

4.3.4 Pannello di comando

A - Manopola selezione temperatura cottura (con spia di attivazione)

B - Manopola selezione modalità cottura

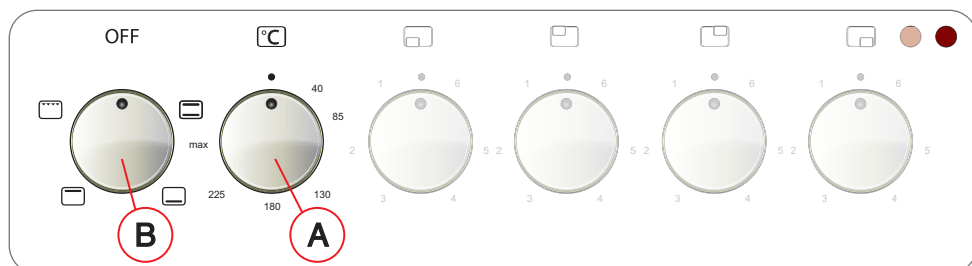






Fig. 4.11

4.3.5 Procedura di cottura

Manopola selezione modalità cottura

È possibile impostare 4 modalità di cottura (manopola B):

-  **Grill**, calore intenso dall'alto
-  **Riscaldamento superiore**, calore dall'alto
-  **Riscaldamento inferiore**, calore dal basso
-  **Riscaldamento statico**, calore dall'alto e dal basso

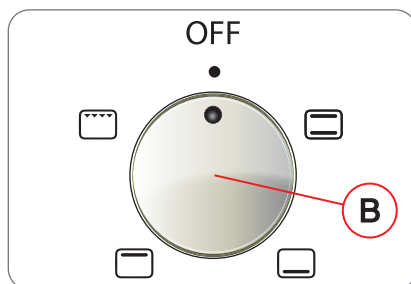


Fig. 4.12

Manopola termostato

Ruotare la manopola di controllo (A) per impostare la temperatura desiderata.

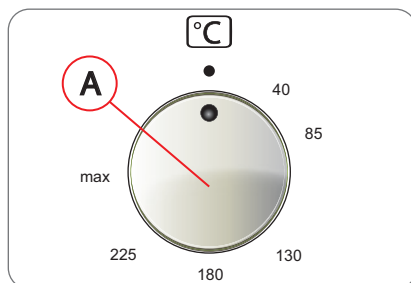


Fig. 4.13

Dopo aver impostato sia la temperatura che la funzione di cottura, la spia del forno si accenderà.

Per spegnere il forno, riportare le manopole (A e B) nella posizione "0" in alto: il forno e la spia si spegneranno automaticamente.

La luce interna del forno si attiva automaticamente selezionando una modalità di cottura tramite la manopola (B); riportando la manopola su "OFF", la luce si spegne.



ATTENZIONE: Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Dopo che il forno si è raffreddato a sufficienza, è possibile rimuovere con un panno umido e un po' di detersivo segni di calcare e di acqua, schizzi di grasso o unto. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno morbido.




NOTA: Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.


4.3.6 Linee guida per la cottura

Questo modello offre una vasta gamma di opzioni che permettono di cucinare qualsiasi tipo di cibo nel miglior modo possibile.


Le seguenti indicazioni sono unicamente delle linee guida generali che possono variare in base alla vostra esperienza personale.

-  **Grill**, è una funzione utile pensata per cuocere gli alimenti dall'alto tramite una fonte di calore diretta. Si presta bene per gratinare piatti come pasta al forno, lasagne e verdure, creando una leggera crosticina dorata; è adatto anche per dorare arrostiti, pollo, pesce o dolci, rendendoli più croccanti; e funziona bene per arrostitire carne come bistecche, salsicce o spiedini, con un risultato simile a quello della griglia tradizionale. Anche le verdure, come melanzane, zucchine e peperoni, si beneficiano del grill, acquisendo un sapore più deciso e una consistenza piacevole.


Per utilizzare al meglio il grill del forno, è consigliabile posizionare la teglia a circa 8–10 cm dalla resistenza superiore, attivarlo negli ultimi minuti di cottura per dorare oppure fin dall'inizio se si desidera grigliare, e sorvegliare costantemente la cottura, poiché il calore intenso può bruciare gli alimenti in pochi minuti.

-  **Riscaldamento superiore**, questa funzione è pensata per cuocere o rifinire gli alimenti con calore diretto dall'alto, molto simile al grill, ma con un'intensità leggermente inferiore. È ideale per la doratura superficiale, poiché dona colore e croccantezza alla parte alta di piatti come lasagne, gratin, casseruole o budini; è perfetta anche per arrostitire verdure come melanzane, zucchine e peperoni, che acquisiscono una superficie leggermente caramellata; infine, può essere utilizzata come rifinitura finale, negli ultimi minuti di cottura, per migliorare l'aspetto e la consistenza del piatto.

Durante la cottura con il calore superiore del forno, è importante posizionare gli alimenti nella parte alta, ma senza avvicinarli troppo alla resistenza per evitare bruciature; inoltre, è consigliabile monitorare costantemente la cottura, poiché il calore diretto può agire molto rapidamente.

-  **Riscaldamento inferiore**, è particolarmente indicato per la cottura di alimenti che richiedono una base ben cotta, come pizze, crostate e torte, poiché il calore proviene dal basso.

Per una cottura ottimale con il riscaldamento inferiore, è consigliabile collocare la teglia sul ripiano più basso, evitando l'uso di teglie troppo spesse o scure che potrebbero ostacolare la trasmissione del calore; durante la cottura, è importante monitorare il fondo del piatto e, se risulta poco cotto, prolungare leggermente il tempo, mentre in caso di una superficie che cuoce lentamente, si può combinare con il calore superiore negli ultimi minuti per ottenere un risultato uniforme.

-  **Riscaldamento statico**, con calore proveniente sia dall'alto che dal basso, è la modalità più tradizionale e versatile del forno, ideale per una cottura uniforme e delicata. È ideale per una vasta gamma di preparazioni: garantisce una crescita equilibrata e senza bruciature per torte, biscotti e dolci lievitati; assicura una cottura uniforme per pasta al forno, lasagne e sformati, cuocendo bene sia la superficie che la base; è perfetta per carni e pesci, grazie alla sua capacità di mantenere una temperatura costante per cotture lente; infine, offre un'ottima distribuzione del calore per pane e focacce, favorendo una crosta dorata e un interno soffice.

Per una cottura efficace con la modalità statica, è consigliabile collocare la teglia al centro del forno, così da sfruttare al meglio la distribuzione uniforme del calore; l'uso di teglie chiare o antiaderenti aiuta a evitare una doratura eccessiva, mentre durante la cottura non è necessario girare frequentemente il cibo, anche se un controllo a metà cottura è utile; se la superficie tende a cuocere troppo rapidamente, è possibile abbassare leggermente la temperatura o spostare la teglia più in basso per riequilibrare il calore.



NOTA: Il forno deve essere preriscaldato solo se viene indicato nella ricetta. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.



NOTA: Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature.



NOTA: Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nello sportello del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare lo sportello e il vetro del forno.



NOTA: Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

4.3.7 Tabella indicativa dei tempi di cottura



NOTA: I valori in queste tabelle sono indicative e possono variare a seconda dei gusti e dell'esperienza personale

Pietanza	Temperatura consigliata	Tempo indicativo	Modalità consigliata	Note pratiche
Pane rustico	200°C	30–40 min	Statica (sopra + sotto)	Per crosta croccante, attivare solo resistenza superiore negli ultimi 5 min.
Pizza classica	240°C	8–12 min	Basso + grill	Base croccante con resistenza inferiore, doratura con grill. Teglia in basso.
Focaccia	190°C	18–22 min	Statica	Cottura uniforme. Per crosta dorata, attivare grill negli ultimi minuti. Teglia centrale.
Torta soffice (es. ciambella)	160–170°C	30–40 min	Basso	Evitare bruciature sopra. A fine cottura, inserire uno stuzzicadenti al centro della torta: se, dopo averlo estratto, presenta tracce di impasto umido, è necessario proseguire la cottura per qualche minuto. Teglia centrale.
Crostata	170°C	25–35 min	Statica	Doratura uniforme. Ruotare a metà cottura. Teglia centrale.
Biscotti	170°C	8–12 min	Statica o solo superiore	Doratura rapida. Controllare spesso. Teglia centrale o doppia teglia.
Lasagne / pasta al forno	180–190°C	30–40 min	Statica + grill finale	Coprire con alluminio, scoprire e attivare grill negli ultimi 10 min. Teglia centrale.
Arrosto di carne	190°C	50–80 min	Statica + grill finale	Cottura lenta, doratura con grill. Usare termometro interno. Teglia centrale o bassa.
Verdure gratinate	180°C	20–25 min	Statica + grill finale	Cottura uniforme, gratinatura finale. Teglia centrale.



NOTA: Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura, aggiungere dell'acqua nella leccarda.

5 : MANUTENZIONE

5.1 Pulizia e cura del piano cottura



ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia spento. Attendere il raffreddamento completo del piano cottura.



ATTENZIONE: Alcuni detergenti per la pulizia possono danneggiare la superficie del piano cottura. Non usare sostanze aggressive, detergenti in polvere/crema o oggetti taglienti.

- Rimuovere griglie e bruciatori: mettere a bagno in acqua calda con qualche goccia di detersivo per piatti.
- Pulire la superficie del piano cottura: usare un panno morbido con acqua e sapone neutro. Non utilizzare spugne abrasive.
- Pulire il pannello di controllo e le manopole utilizzando un panno umido o asciutto, in base al tipo di sporco e alle necessità.
- Asciugare bene: usare un panno in microfibra per evitare aloni, soprattutto su acciaio inox o vetro temperato.
- Controllare gli ugelli: se ostruiti, pulirli con uno stuzzicadenti o uno spillo (senza deformarli).

5.2 Pulizia e cura del forno



ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia spento. Attendere il raffreddamento completo del forno.

Per prolungare la vita del forno è necessaria una pulizia frequente.

In particolare:

- le parti smaltate o in acciaio inossidabile devono essere lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive o sostanze corrosive che potrebbero rovinarle; l'acciaio inossidabile potrebbe macchiarsi; se queste macchie risultano difficili da rimuovere, usare prodotti specifici disponibili sul mercato. Dopo la pulizia, si consiglia di risciacquare bene e asciugare.
- il forno e gli accessori devono essere puliti dopo ogni uso in modo che lo sporco non si bruci. Il grasso sarà più facile da rimuovere con acqua tiepida e sapone quando il forno è ancora caldo, successivamente rimuovere il sapone e asciugare accuratamente l'interno. Evitare l'uso di detergenti abrasivi (ad esempio polveri abrasive, ecc.) o acidi (ad esempio anticalcare, ecc.) e spugne abrasive per stoviglie perché potrebbero danneggiare lo smalto. Se le macchie di grasso e lo sporco sono particolarmente difficili da rimuovere, utilizzare un prodotto specifico per la pulizia del forno, seguendo le istruzioni fornite sulla confezione. **Non usare mai un pulitore a vapore per pulire l'interno del forno.**
- gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavate con acqua calda e detersivo per i piatti.
- è possibile che si formi della condensa utilizzando il forno per un periodo di tempo prolungato. Asciugarlo con un panno morbido.
- la guarnizione in gomma che avvolge l'apertura del forno ne garantisce il perfetto funzionamento.

Controllare regolarmente lo stato della guarnizione e, se necessario, pulirla evitando l'uso di prodotti o oggetti abrasivi. In caso di danneggiamento della guarnizione, si prega di contattare il centro di assistenza post-vendita più vicino e di evitare di utilizzare il forno fino alla sua riparazione.

- non rivestire mai il fondo del forno con un foglio di alluminio (carta stagnola), poiché il conseguente aumento di calore potrebbe compromettere la cottura e persino danneggiare lo smalto.
- pulire lo sportello di vetro con prodotti o spugne non abrasivi e asciugarlo con un panno morbido.

Rimozione dello sportello del forno

Per una pulizia più approfondita, è possibile rimuovere lo sportello del forno. Di seguito le procedure di smontaggio e rimontaggio.

Aprire completamente lo sportello del forno.

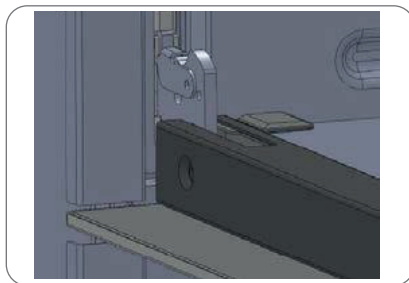


Fig. 5.1

Aprire completamente la leva (A) delle cerniere di destra e sinistra.

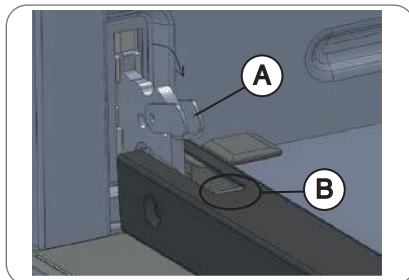


Fig. 5.2

Tenere lo sportello come mostrato in figura e chiuderlo delicatamente fino a che le leve (A) delle cerniere destra e sinistra siano agganciate alla parte (B) dello sportello.

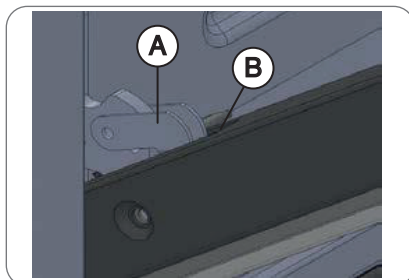


Fig. 5.3

Sfilare i ganci delle cerniere dalla loro sede con un movimento basculante come indicato dalla freccia (C).

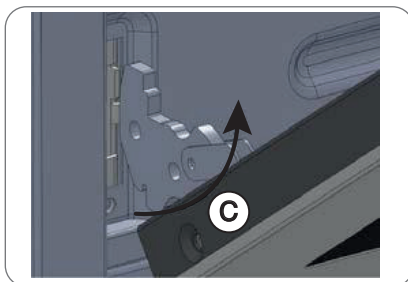


Fig. 5.4

Riporre lo sportello su una superficie morbida.

Per sostituire o rimontare lo sportello, ripetere i passaggi precedenti in ordine inverso.

Rimozione del doppio vetro interno dello sportello del forno

Rimuovere la guarnizione (D) svitando le due viti contrassegnate in figura.

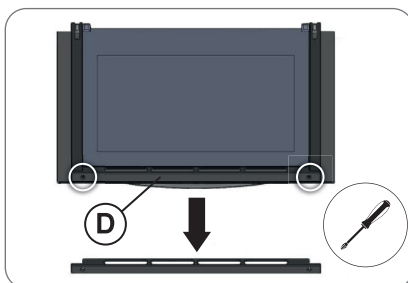


Fig. 5.5

Estrarre delicatamente il pannello in doppio vetro interno.

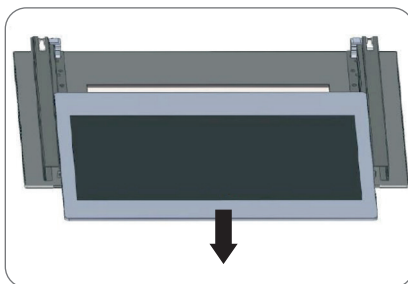


Fig. 5.6

Riporre il pannello in doppio vetro su una superficie morbida. Pulire il vetro con un detergente adeguato. Ora è possibile pulire entrambi i lati del doppio vetro. Asciugare bene con un panno in microfibra.

Sostituzione della lampada del forno

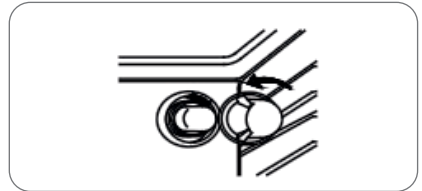
ATTENZIONE: Scollegare il forno dalla rete elettrica; oppure staccare la spina dell'apparecchio se la spina è accessibile.

Rimuovere il coperchio in vetro del portalamпада.

Rimuovere la lampada e sostituirla con una lampada resistente alle alte temperature (300°C).

La lampada deve avere le seguenti caratteristiche:

- Tensione: 220-240V
- Potenza: 25W
- Tipo: E 14

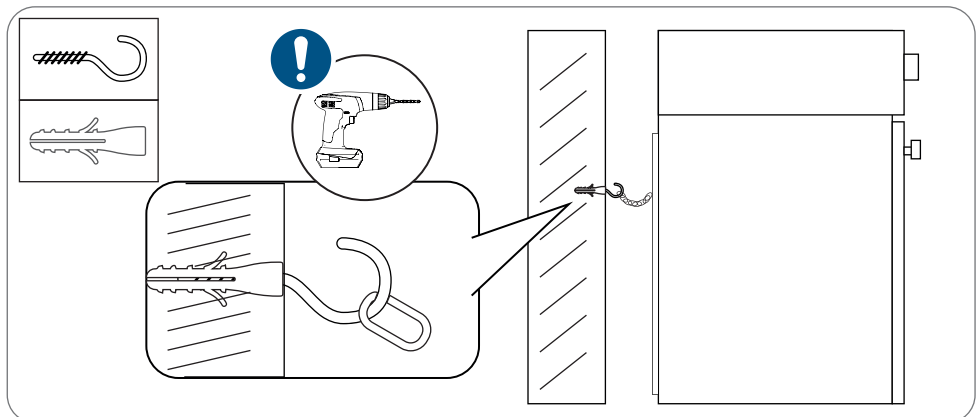
**Fig. 5.7**

Riposizionare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Questo dispositivo contiene una fonte luminosa di classe di efficienza energetica G.

Fissaggio catenella di sicurezza antiribaltamento del forno

- Sul retro del forno, cercare il gancio metallico o l'occhiello predisposto per la catenella (la catenella a seconda dei modelli potrebbe già essere agganciata al retro)
- Scegliere un punto sulla parete dietro il forno, a circa la stessa altezza del gancio.
- Posizionare il forno nella sua sede definitiva.
- Tirare la catenella verso la parete e segnare il punto dove fissarla, lasciando un po' di gioco (non deve essere tesa).
- Usare il trapano per forare la parete nel punto segnato.
- Inserire il tassello (fornito in dotazione)
- Avvitare la vite con occhiello nel tassello (fornita in dotazione)
- Collegare la catenella tra il gancio del forno e l'occhiello a parete.
- Spingere leggermente il forno in avanti: la catenella deve limitare il movimento senza essere tesa.
- Controllare che tutti i fissaggi siano ben serrati.

**Fig. 5.8**

6 : RICERCA GUASTI

6.1 Risoluzione problemi del piano cottura

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il fornello non si accende	Mancanza di alimentazione elettrica Manopola non correttamente inserita o difettosa Resistenza interna danneggiata	Verificare la presa e il cavo di alimentazione Controllare la posizione e lo stato della manopola Contattare l'assistenza tecnica
Il fornello non scalda abbastanza	Collegamento elettrico parziale Resistenza usurata	Verificare la presa e il cavo di alimentazione Sostituire la piastra
Odore o fumo durante l'uso	Residui di cibo o olio sulla piastra Surriscaldamento della piastra	Pulire accuratamente la superficie Spegner e lasciar raffreddare

6.2 Risoluzione problemi del forno

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il forno non si accende	Alimentazione elettrica assente Manopole non impostate correttamente o difettose	Verificare la presa e il cavo di alimentazione Impostare funzione e temperatura e verificarne lo stato
Il forno non riscalda correttamente	Termostato guasto Sensore di temperatura difettoso	Contattare l'assistenza per verifica / Sostituire il termostato Contattare l'assistenza per verifica / Sostituire il sensore
Il forno non mantiene la temperatura	Guarnizione dello sportello usurata	Sostituire la guarnizione
Fuoriesce fumo durante l'uso	Residui di cibo bruciati	Spegner e, aprire lo sportello e pulire
Rumori metallici quando l'apparecchio si riscalda o si raffredda	Le parti metalliche si espandono quando sono riscaldate, con conseguenti suoni che non rappresentano un guasto.	Non si tratta di un guasto.
Lo sportello non si chiude bene	Cerniere piegate o danneggiate Sporco nella sede dello sportello Guarnizione rovinata	Sostituire le cerniere Pulire le cerniere e la sede Sostituire la guarnizione
La luce del forno non si accende	Pulsante di accensione danneggiato o bloccato Lampadina bruciata.	Controllare lo stato del pulsante di accensione, se necessario sostituirlo Sostituire la lampadina.

