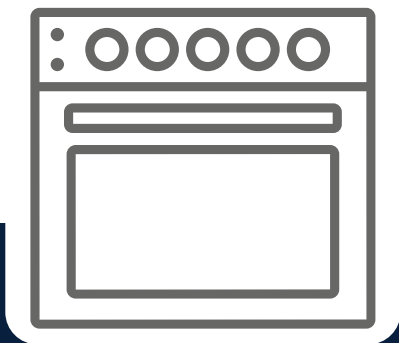




Istruzioni per l'installazione e l'uso

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



DL554EW2
DL554EX2
DL554GK2
DL554GW2

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-12
3 : INSTALLAZIONE	it-13
3.1 Elenco degli accessori	it-13
3.2 Operazioni preliminari	it-13
3.3 Allacciamento al GAS	it-15
3.4 Collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica.....	it-19
4 : NORME D'USO	it-21
4.1 Consigli preliminari.....	it-21
4.2 Uso del piano cottura a gas	it-22
4.3 Uso del forno.....	it-28
5 : MANUTENZIONE.....	it-37
5.1 Pulizia e cura del piano cottura	it-37
5.2 Pulizia e cura del forno.....	it-37
6 : RICERCA GUASTI.....	it-41
6.1 Risoluzione problemi del piano cottura	it-41
6.2 Risoluzione problemi del forno.....	it-41

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:	DL554EW2 DL554EX2 DL554GK2 DL554GW2
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



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: Esiste un rischio di incendio nel caso la pulizia non venga eseguita secondo le istruzioni riportate all'interno del presente manuale.



PERICOLO: Non mettere prodotti infiammabili o oggetti imbevuti con prodotti infiammabili dentro, sopra o vicino gli apparecchi.

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.



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

Durante l'uso, le parti accessibili degli apparecchi potrebbero diventare abbastanza calde da causare ustioni.

Non appoggiare vestiti o qualsiasi altro oggetto (oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi) sul piano di cottura ancora caldo.

I manici delle pentole possono risultare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano sopra ad altre zone di cottura accese.

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



PERICOLO: Non apportare alcuna modifica ai dispositivi.

L'installazione deve essere fatta necessariamente da un tecnico specializzato.



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 spento.

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 che il cavo dell'apparecchio sia ancora accessibile dopo il posizionamento e che non sia allentato o aggrovigliato.

È indispensabile che la rete di alimentazione (220-240VAC 50-60 Hz) abbia un collegamento di messa a terra da 10A o superiore. Se l'apparecchio viene utilizzato senza messa a terra, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni.

Non posizionare l'apparecchio sopra il cavo di alimentazione e fare attenzione a non calpestarlo.

Il cavo deve essere fissato dietro l'apparecchio e non lasciato esposto o penzolante. Non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Non usare prese multiple, prolunghe o trasformatori. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi ad un tecnico qualificato per installare una presa di corrente vicino all'apparecchio. L'uso di una prolunga può influire negativamente sulle prestazioni dell'apparecchio.

Non danneggiare il cavo di alimentazione. Contattare il servizio clienti autorizzato o un tecnico specializzato per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato.



ATTENZIONE: Prima di collegare il forno / piano cottura alla rete del gas, è fondamentale accertarsi che l'impianto domestico sia stato installato correttamente e sia conforme alle normative vigenti.

Verificare inoltre che sia presente una adeguata ventilazione dell'ambiente in cui sono installati gli apparecchi.

Utilizzare solo raccordi e tubazioni idonee al tipo di gas utilizzato (metano o GPL). Non superare la lunghezza massima consentita per i tubi: 1,5 m per gomma, 2 m per metallo flessibile (salvo eccezioni certificate).



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: 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: 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: 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: 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: 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: 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 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: 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 del 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: Proteggere la parte inferiore dell'apparecchio 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: Spegnerli 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: Spegnerli 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.



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. Chiudere il rubinetto principale del gas.



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: Usare un raschietto adeguato per la pulizia del vetro.



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



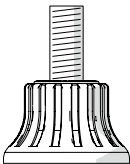
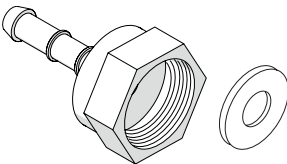
ATTENZIONE: Smaltire il vecchio apparecchio in conformità con le norme di legge. Rendere inoperante l'apparecchio:

- Disconnettere il forno dalla rete elettrica e dalla rete gas.
- Tagliare e rimuovere il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.
- Sigillare o rimuovere gli attacchi del gas per evitare riutilizzi pericolosi.
- 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	
Raccordo per gas e relativa guarnizione	
Kit iniettori per bruciatori (con foglio tecnico)	
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.

L'apertura di ventilazione alta deve essere posizionata a 1,80 metri dal pavimento e avere un diametro minimo di 120 mm, con comunicazione diretta verso l'esterno.

La griglia di ventilazione bassa deve avere una superficie minima di 100 cm², situata vicino al pavimento e aperta verso l'atmosfera esterna.

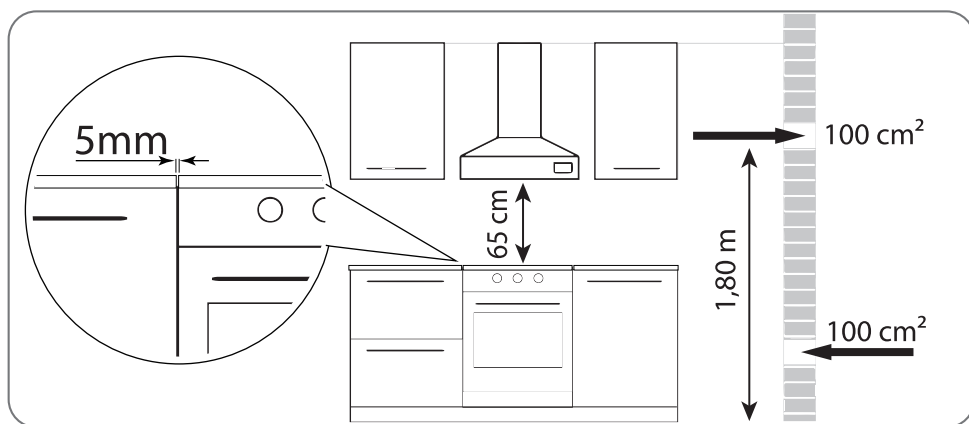


Fig. 3.1



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 Allacciamento al GAS

3.3.1 Collegamento alla rete del GAS



ATTENZIONE: Il tecnico installatore deve verificare il tipo di gas: GPL (bombola) o metano (rete domestica). Il forno deve essere configurato per il tipo corretto.

Usare un regolatore di pressione adeguato e un tubo del gas senza piegature o schiacciamenti.

Sigillare i raccordi con guarnizioni idonee o nastro PTFE specifico per gas.

Se collegato alla rete domestica, verificare che non ci siano altri apparecchi (caldaie, piani cottura) che possano ridurre il flusso di gas.

Tubi utilizzabili

Tipo di tubo	Diametro esterno standard	Note
Tubo flessibile in acciaio inox (UNI EN 14800)	1/2" (circa 15 mm)	Il più usato per piani cottura e forni
Tubo in rame rigido	14 mm – 18 mm	Usato per impianti fissi o sottotraccia
Tubo in gomma (UNI 7140)	15 mm – 20 mm	Solo per collegamenti visibili e non incassati

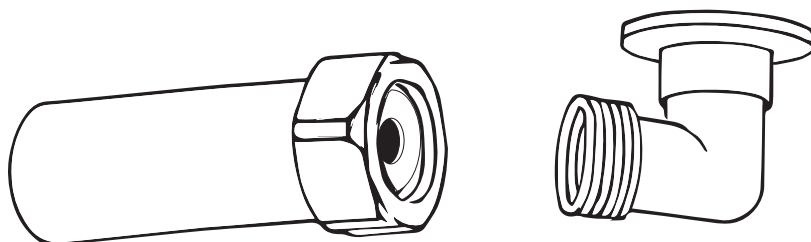


Fig. 3.2

Tabella degli ugelli da installare per ciascun tipo di bruciatore

Tipo di GAS	Iniettore per gas G30 30 mbar	Iniettore per gas G20 20 mbar
bruciatore superiore	Ø°0.70	Ø°0.92
bruciatore inferiore	Ø°0.75	Ø°1.10



ATTENZIONE: Le seguenti operazioni relative alle conversioni da GPL a GN, da GN a GPL e all'eventuale collegamento della bombola del gas devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico specializzato.

Per la conversione, utilizzare esclusivamente gli iniettori forniti nel kit, in conformità con quanto indicato nel foglio tecnico allegato.

Le immagini sono fornite a scopo illustrativo e potrebbero differire in base al modello.

3.1 Regolatore



ATTENZIONE: Per garantire la conformità con le normative locali, un regolatore di pressione del gas (conforme alle norme locali vigenti) deve essere installato quando si collega la cucina ad una bombola di gas butano/propano.

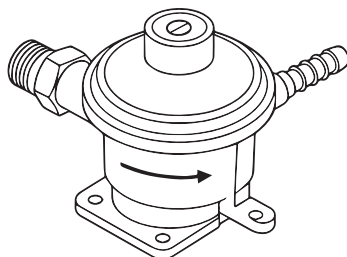


Fig. 3.3

3.2 Conversioni GPL - GN, GN - GPL (piano cottura)

1 - Togliere la copertura del bruciatore e il bruciatore

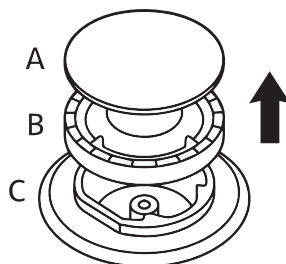


Fig. 3.4

2 - Togliere l'iniettore con una chiave del 7

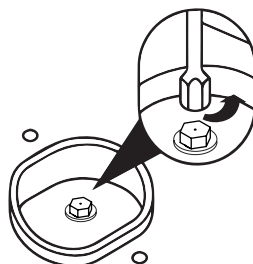


Fig. 3.5

- 3 - Fissare l'iniettore che si desidera convertire (consultare il Kit iniettori per bruciatori con foglio tecnico allegato a parte)

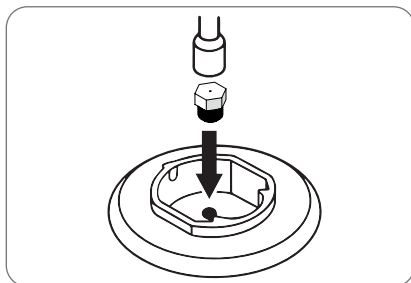


Fig. 3.6

- 4 - Riposizionare il bruciatore

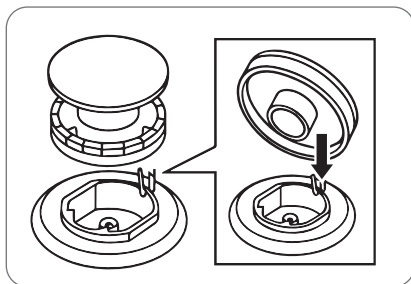


Fig. 3.7

- 5 - Una volta completata la conversione, accendere i bruciatori uno alla volta e regolare la fiamma al minimo dal pannello di controllo, agendo sulla vite di regolazione situata sulla valvola del gas o all'interno dell'asta della valvola.

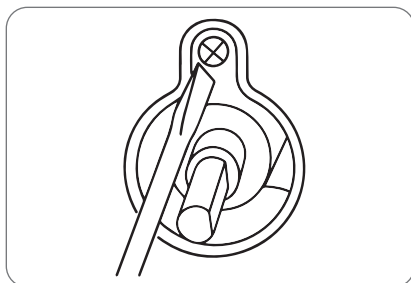


Fig. 3.8

3.3 Conversioni GPL - GN, GN - GPL (forno)

- 1 - Rimuovere la porta del forno (a partire dalla Fig. 5.2). Rimuovere eventuali carter o pannelli di protezione per accedere ai componenti interni.

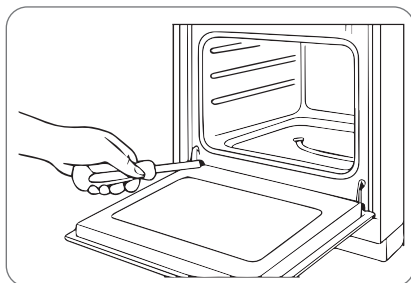


Fig. 3.9

1 - Rimuovere la protezione del bruciatore.

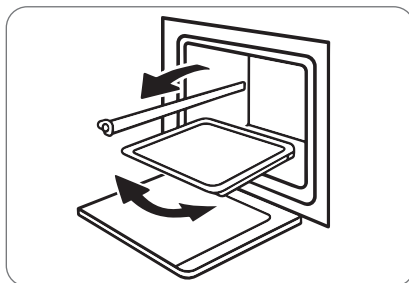


Fig. 3.10

2 - Se ci sono l'accenditore e l'elemento termico sul bruciatore, togliere gli anelli di fissaggio ed estrarre le parti dal bruciatore.

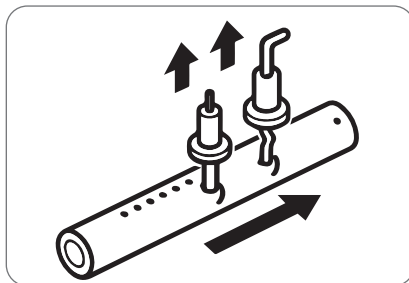


Fig. 3.11

3 - Dopo aver rimosso il bruciatore, l'iniettore viene smontato con l'ausilio di un cacciavite da 7 mm e sostituito con quello desiderato. Verificare la corretta numerazione degli iniettori, utilizzare il kit in dotazione e consultare il foglio tecnico allegato. Ricollegare e rimontare tutti i componenti precedentemente smontati, ed effettuare i controlli necessari.

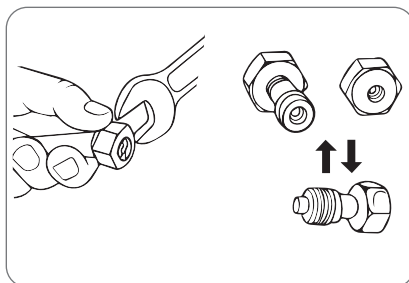


Fig. 3.12

Controllo perdite

Aprire la valvola del gas naturale e verificare la tenuta del collegamento applicando una soluzione di acqua e sapone, generando abbondante schiuma sul punto di connessione.



ATTENZIONE: Non utilizzare mai una fiamma libera per effettuare questo controllo.

3.4 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.

I forni vengono forniti con il cavo di alimentazione già collegato alla morsettiera. In caso di interventi sull'impianto elettrico, rivolgersi esclusivamente a personale tecnico qualificato e seguire le istruzioni riportate di seguito.

- 1) - Utilizzare un cacciavite, premere sulle linguette di apertura del coperchio della morsettiera.
- 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 morsettiera.

L'alimentazione elettrica deve essere 220-240V / 50 - 60 Hz.

- A) - Fase (cavo marrone)
- B) - Neutro (cavo blu)
- C) - Messa a terra (cavo giallo/verde)

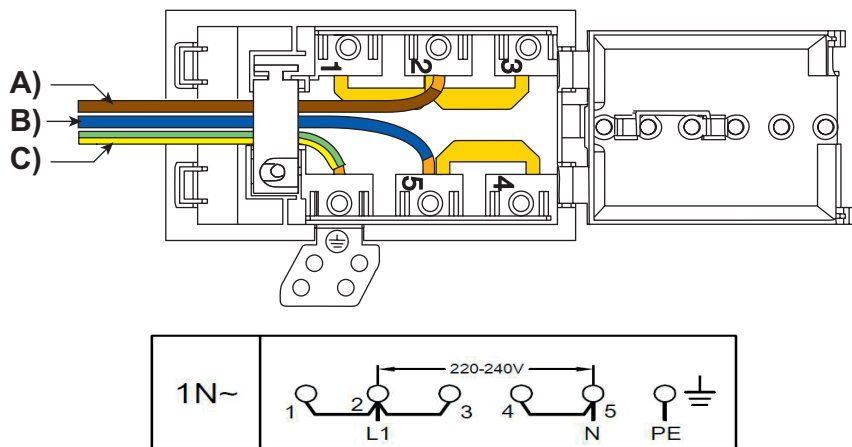


Fig. 3.13

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

Modelli:	DL554EW2 DL554EX2	DL554GW2 DL554GK2
Tensione / sezione del cavo	220-240 V ac 3 x 1,5 mm ²	220-240 V ac 3 x 0,75 mm ²

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 e dalla rete del gas.



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.

ATTENZIONE: 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 e/o del gas 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 a gas

4.2.1 Funzionamento dei bruciatori

Il piano cottura a gas è dotato di 4 bruciatori, progettati per offrire una cottura tradizionale con fiamma diretta. La distribuzione uniforme del calore consente una preparazione efficace dei cibi, riducendo i tempi di cottura e ottimizzando i consumi energetici. L'accensione è gestita dal pulsante dedicato, e il dispositivo di sicurezza interrompe automaticamente il flusso di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



ATTENZIONE: Spegner 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, ghisa, alluminio 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.

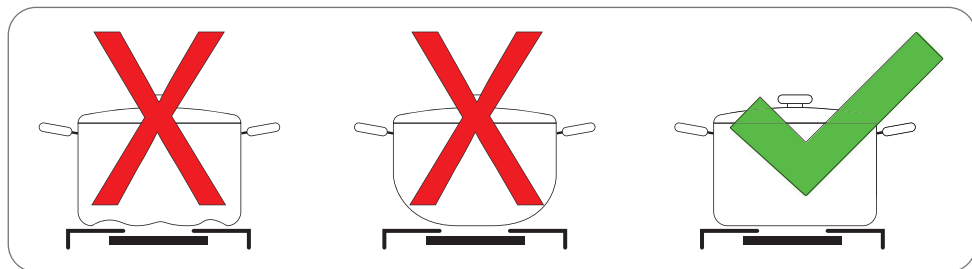


Fig. 4.1

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

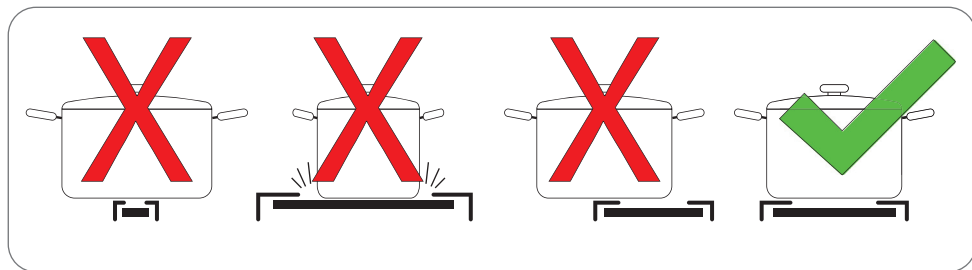


Fig. 4.2



NOTA: Sollevare sempre le pentole e appoggiarle delicatamente sulle griglie di supporto.

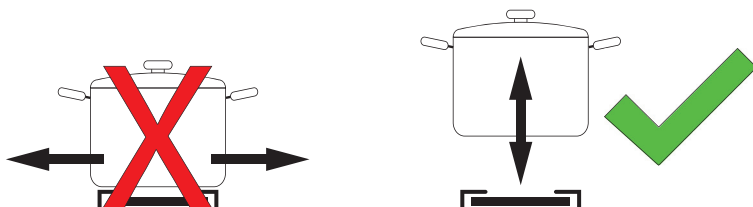


Fig. 4.3

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

DL554EX2 - DL554EW2 - DL554GK2 - DL554GW2

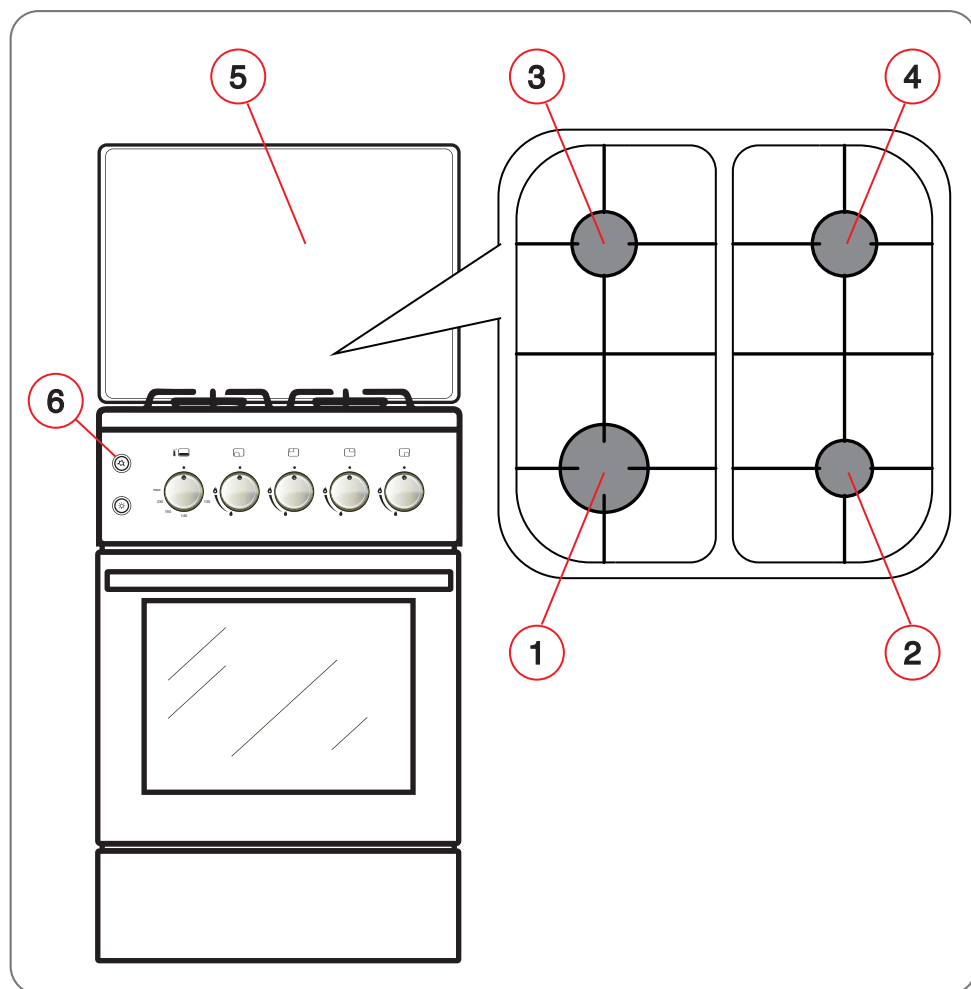


Fig. 4.4

- 1 - Bruciatore anteriore sinistra (3 kW)
- 2 - Bruciatore anteriore destra (1 kW)
- 3 - Bruciatore posteriore sinistra (1,75 kW)
- 4 - Bruciatore posteriore destra (1,75 kW)
- 5 - Coperchio piano cottura
- 6 - Pulsante generatore di scintilla



NOTA: 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/spegnimento bruciatori

1 - Manopola di selezione bruciatore anteriore sinistra

2 - Manopola di selezione bruciatore posteriore sinistra

3 - Manopola di selezione bruciatore posteriore destra

4 - Manopola di selezione bruciatore anteriore destra

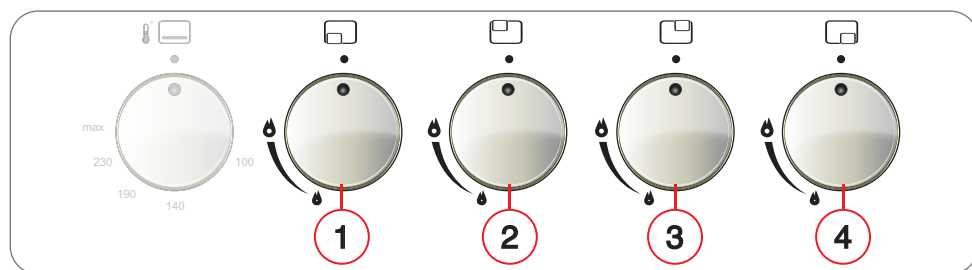


Fig. 4.5

4.2.6 Dimensione consigliata delle pentole

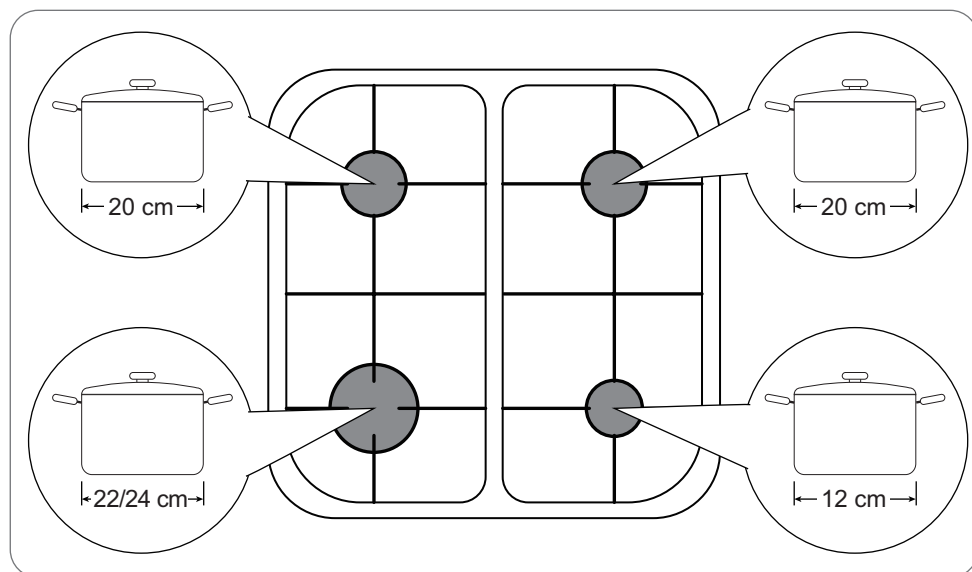


Fig. 4.6

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.

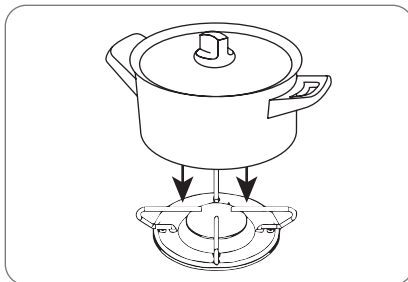


Fig. 4.7

- 2 - Premere e ruotare la manopola del bruciatore interessato in senso antiorario fino alla posizione di accensione (indicata con una fiamma). Mantenere premuta la manopola per qualche secondo (la valvola del gas si apre e consente al gas di fluire verso il bruciatore).

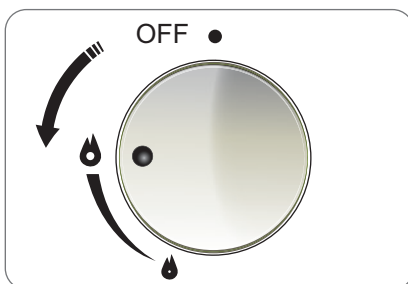


Fig. 4.8



ATTENZIONE: È possibile utilizzare più aree di cottura contemporaneamente ruotando le relative manopole (Fig. 4.5). Per motivi di sicurezza, si raccomanda l'accensione di un solo bruciatore alla volta, al fine di evitare la dispersione di gas nell'ambiente.

- 3 - Premere il pulsante di accensione per generare la scintilla e attivare il fornello. Regolare l'intensità della fiamma agendo sulla manopola, in senso antiorario per aumentare l'intensità della fiamma e in senso orario per diminuirla (Fig. 4.8).

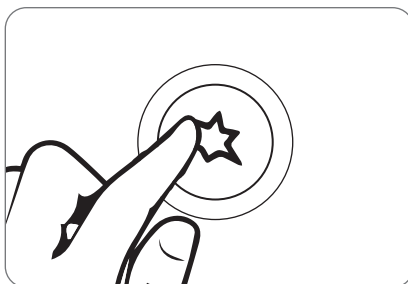


Fig. 4.9

4.2.8 Dopo la cottura

Riportare la manopola in senso orario in posizione "0" (OFF) per spegnere il bruciatore interessato. Pulire (se necessario) il piano cottura, abbassare il coperchio.



ATTENZIONE: Al termine della cottura è indispensabile portare a "0" (OFF) tutti i bruciatori accesi in precedenza.

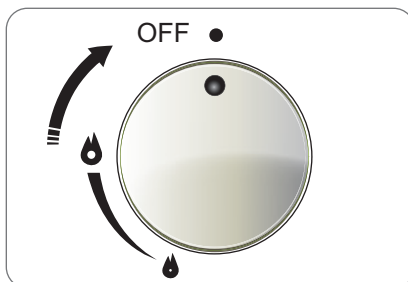


Fig. 4.10

4.2.9 Sistemi di sicurezza

Il piano cottura a gas è dotato di un sistema di sicurezza basato sulla termocoppia: un sensore che rileva il calore della fiamma e mantiene aperta la valvola del gas. Se la fiamma si spegne accidentalmente (ad esempio a causa della fuoriuscita di liquidi da una pentola), il sensore si raffredda e chiude automaticamente la valvola, interrompendo l'erogazione del gas e prevenendo così pericolose fuoriuscite.

1 - Termocoppia

2 - Candela di accensione

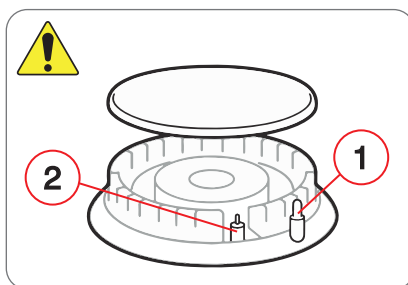


Fig. 4.11

4.2.10 Consigli utili per una cottura efficace



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 trattiene il calore e accelera la cottura, riducendo il consumo di gas.
- 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.
- Utilizzare contenitori con fondo spesso e piatto, per distribuire il calore uniformemente.
- Evitare l'uso di coperchi deformati o con sfiati non necessari.
- Mescolare i cibi per evitare che si attacchino o brucino, e regola la fiamma in base alla quantità e al tipo di alimento.
- Ogni volta che si alza il coperchio, il calore si disperde e aumenta il tempo di cottura.
- Spegnerne il fuoco qualche minuto prima della fine e lasciare che il calore residuo termini la cottura.

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

DL554GW2 - DL554GK2

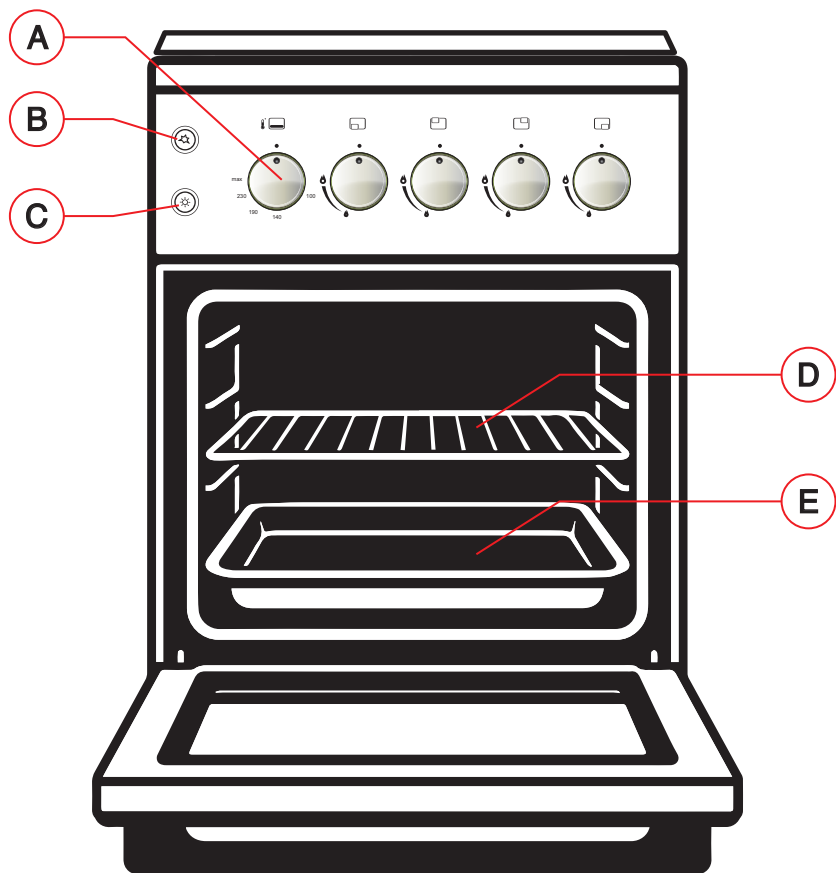
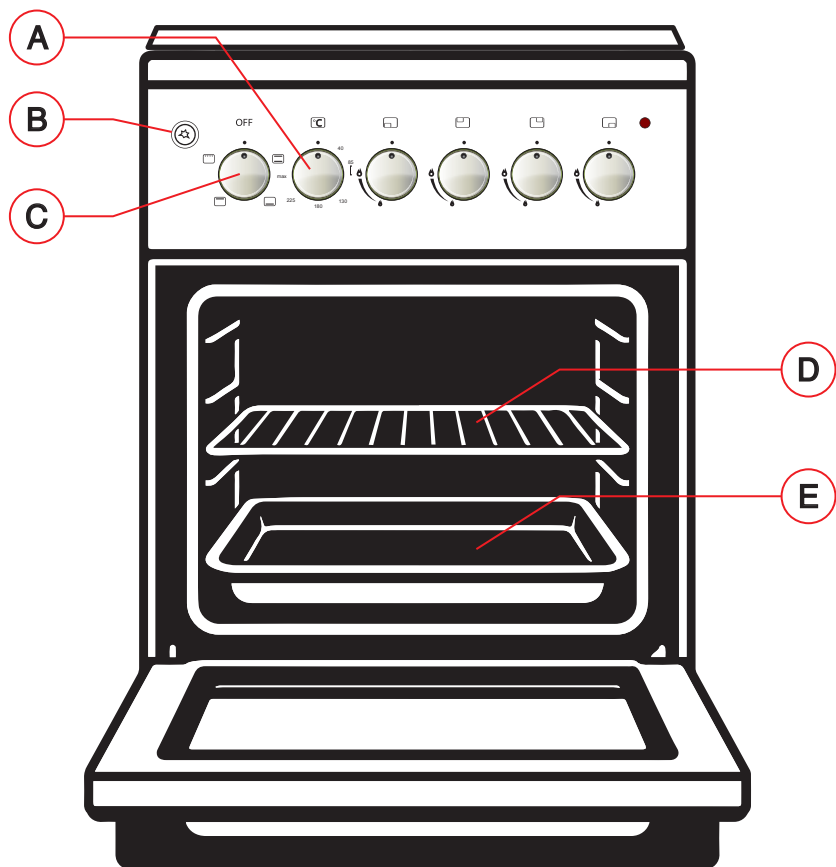


Fig. 4.12

- A - Manopola selezione temperatura cottura (forno a gas)
- B - Pulsante generatore di scintilla
- C - Pulsante lampada del forno
- D - Leccarda (accessorio)
- E - Griglia (accessorio)



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

**Fig. 4.13**

- A - Manopola selezione temperatura cottura (forno a gas)
- B - Pulsante generatore di scintilla
- C - Manopola selezione modalità cottura (grill elettrico, con spia di attivazione)
- D - Leccarda (accessorio)
- E - Griglia (accessorio)



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

4.3.4 Pannello di comando

DL554GW2 - DL554GK2

- A - Manopola selezione temperatura cottura (forno a gas)
- B - Pulsante generatore di scintilla
- C - Pulsante lampada del forno

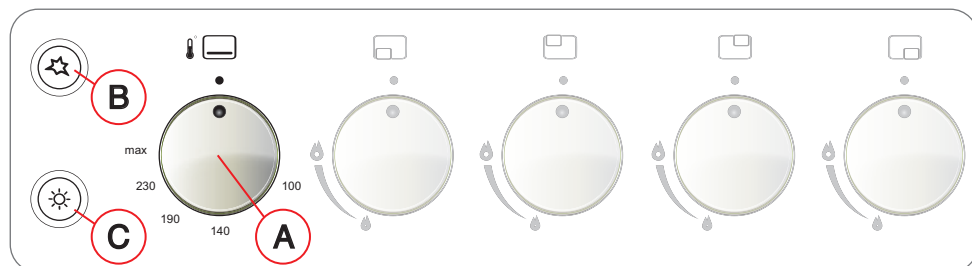


Fig. 4.14

DL554EW2 - DL554EX2

- A - Manopola selezione temperatura cottura (forno a gas)
- B - Pulsante generatore di scintilla
- C - Manopola selezione modalità cottura (grill elettrico, con spia di attivazione)

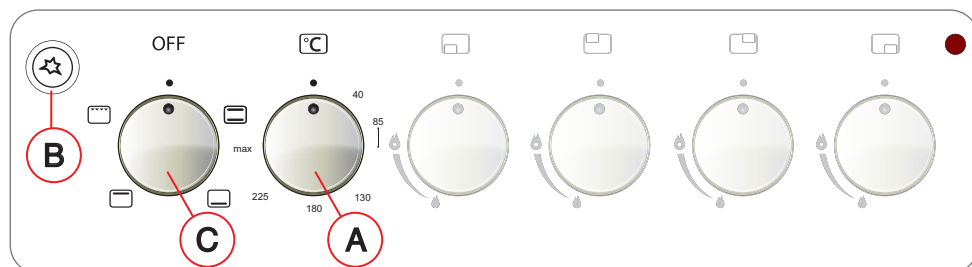


Fig. 4.15

4.3.5 Procedura di cottura

I modelli DL554GW2 e DL554GK2 sono alimentati esclusivamente a gas, mentre i modelli DL554EW2 e DL554EX2 sono di tipo combinato, progettati per offrire la massima flessibilità in cucina. Possono funzionare in modalità solo gas, solo elettrico, oppure in modalità combinata, sfruttando entrambi i sistemi per garantire risultati ottimali.

Per accendere ed utilizzare il forno a gas, occorre:

- premere la manopola (A) e ruotarla sulla temperatura desiderata;
- mantenere premuta la manopola (A) per qualche secondo (la valvola del gas si apre e consente al gas di fluire verso il bruciatore);
- premere il pulsante generatore di scintilla (B, Fig. 4.14- 4.15) per generare l'accensione;
- rilasciare la manopola (A) solo quando la fiamma è stabile.

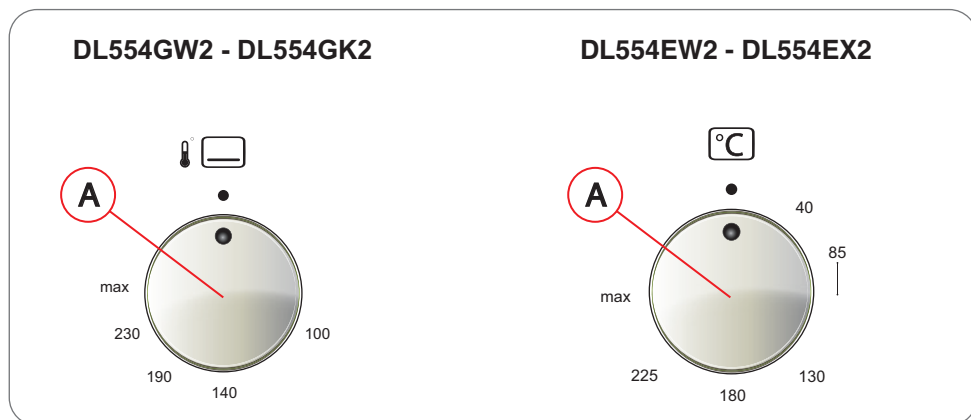


Fig. 4.16

Per spegnere il forno portare la manopola (A) in alto sulla posizione "0", il forno si spegnerà.

4.3.6 Modalità di cottura (grill elettrico)



NOTA: Disponibile solo sui modelli DL554EW2 - DL554EX2.

È possibile impostare 4 modalità di cottura:

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

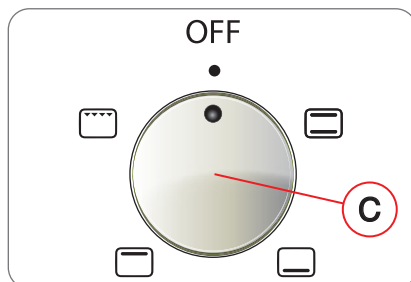


Fig. 4.17

Per spegnere il grill elettrico portare la manopola (C) in alto sulla posizione "OFF", il grill si spegnerà.

Nei modelli DL554GW2 e DL554GK2, la luce interna del forno può essere accesa in qualsiasi momento tramite l'apposito tasto (C, Fig.4.14). Nei modelli DL554EW2 e DL554EX2, invece, la luce si attiva automaticamente selezionando una modalità di cottura tramite la manopola; 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.

4.3.7 Linee guida per la cottura

Per modelli DL554GW2 e DL554GK2

Con questi modelli a riscaldamento statico dal basso, è consigliabile collocare le teglie al centro o leggermente in alto, per evitare un'eccessiva esposizione al calore diretto.

Nei forni a gas, il calore può non distribuirsi in modo uniforme. Per questo motivo si consiglia di ruotare la teglia a metà cottura, così da evitare bruciature e garantire una doratura omogenea.

Ridurre leggermente la temperatura e prolungare i tempi di cottura rispetto ai forni elettrici.

Monitorare visivamente la doratura e la consistenza.

Per modelli DL554EW2 e DL554EX2

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

- **Solo gas (calore dal basso):** ideale per cotture tradizionali, con calore naturale e umidità che preserva i sapori.

Il calore può non distribuirsi in modo uniforme. Per questo motivo si consiglia di ruotare la teglia a metà cottura, così da evitare bruciature e garantire una doratura omogenea.

Ideale per arrostiti, pane, focacce, dolci rustici (ciambelle e crostate), verdure al forno.

- **Solo elettrico (resistenza superiore, inferiore, o entrambe):** perfetto per cotture più precise e uniformi, grazie alle resistenze.

Il forno utilizza esclusivamente le resistenze elettriche (situate nella cavità del forno in alto e in basso) per generare calore, senza coinvolgere il bruciatore a gas.

Ideale per dolci lievitati (torte, muffin, pan di spagna), biscotti, crostate, pesce, carni bianche, pizze, focacce.

- **Combinato (gas + elettrico):** unisce i vantaggi del bruciatore a gas e del grill elettrico, garantendo dorature ottimali e riducendo i tempi di cottura.

Ideale per arrostiti, lasagne, pizze e focacce spesse, verdure gratinate.

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 arrostiti 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 arrostiti 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.

4.3.8 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

Per modelli DL554GW2 e DL554GK2

Pietanza	Temperatura consigliata	Tempo indicativo	Note pratiche
Pane rustico	da 220°C riducendo a 180°C	35–45 min	Iniziare con temperatura alta, poi abbassare
Pizza classica	250°C	10–15 min	Posizionare in basso per crosta croccante
Focaccia	200°C	20–25 min	Teglia al centro o leggermente in alto
Torta soffice (es. ciambella)	170–180°C	35–45 min	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
Crostata	180°C	30–40 min	Doratura dal basso, ruotare a metà cottura
Biscotti	180°C	10–15 min	Controllare spesso, cottura rapida
Lasagne / pasta al forno	190–200°C	35–45 min	Coprire con alluminio, scoprire negli ultimi 10 min
Arrosto di carne	200°C	60–90 min	Dipende dal peso, usare termometro interno
Verdure gratinate	190°C	25–30 min	Teglia centrale, gratinatura finale opzionale

Pietanza	Temperatura consigliata	Tempo indicativo	Modalità consigliata	Note pratiche
Pane rustico	200°C	30–40 min	Gas + elettrico (statica finale)	Iniziare con gas per umidità, terminare con statica per crosta. Teglia su livello medio.
Pizza classica	240°C	8–12 min	Elettrico (basso + grill)	Base con resistenza inferiore, doratura con grill. Teglia in basso.
Focaccia	190°C	18–22 min	Elettrico (statica)	Cottura uniforme. Per crosta dorata, attivare grill negli ultimi minuti. Teglia centrale.
Torta soffice (es. ciambella)	160–170°C	30–40 min	Elettrico (solo 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	Elettrico (statica)	Doratura uniforme. Ruotare a metà cottura. Teglia centrale.
Biscotti	170°C	8–12 min	Elettrico (alto o statica)	Doratura rapida. Controllare spesso. Teglia centrale o doppia teglia.
Lasagne / pasta al forno	180–190°C	30–40 min	Gas + elettrico (grill finale)	Cuocere con gas, gratinare con grill. Coprire con alluminio, scoprire negli ultimi 10 min. Teglia centrale.
Arrosto di carne	190°C	50–80 min	Gas + elettrico (grill finale)	Cottura lenta con gas, doratura con grill. Usare termometro interno. Teglia centrale o bassa.
Verdure gratinate	180°C	20–25 min	Elettrico (statica + grill)	Cottura con statica, gratinatura finale con grill. 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.

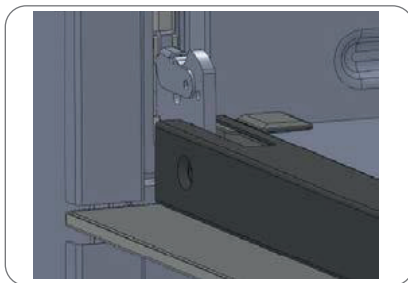


Fig. 5.1

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

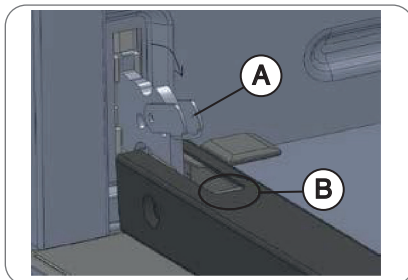


Fig. 5.2

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.

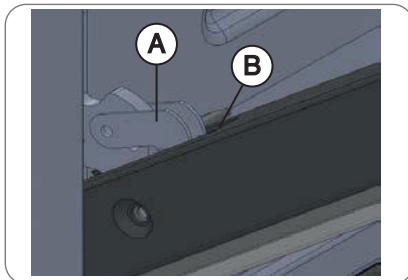


Fig. 5.3

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

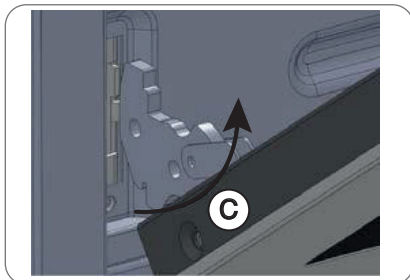


Fig. 5.4

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.

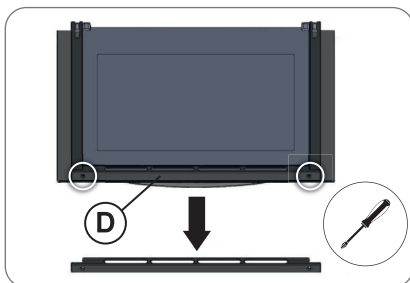


Fig. 5.5

Estrarre delicatamente il pannello in doppio vetro interno.

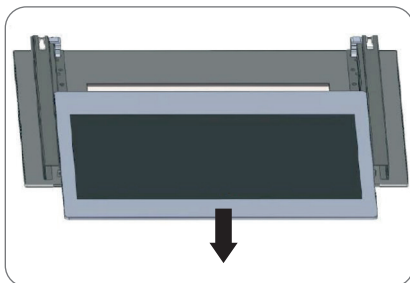


Fig. 5.6

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

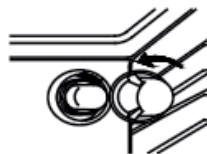
ATTENZIONE: Scollegare il forno dalla rete elettrica; oppure staccare la spina dell'apparecchio se la spina è accessibile.

Rimuovere il coperchio in vetro del portalampada.

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

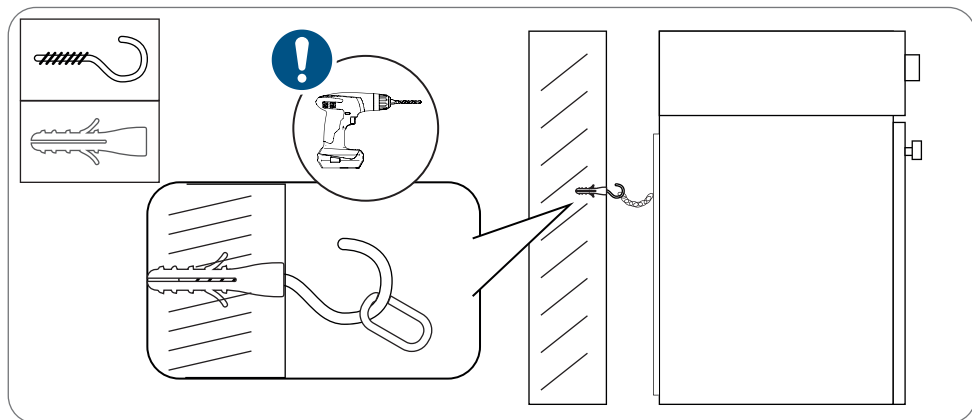
**Fig. 5.7**

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	Ugello ostruito da sporco o incrostazioni Accenditore piezoelettrico difettoso Alimentazione elettrica assente (per accensione automatica)	Pulire l'ugello con uno spillo o spazzolino Verificare il collegamento elettrico Sostituire l'accenditore se non produce scintilla
La fiamma è debole o irregolare	Ugello parzialmente ostruito Bruciatore deformato o sporco Regolazione del gas non corretta	Pulire accuratamente il bruciatore e l'ugello Regolare il flusso del gas tramite la vite di minimo Sostituire il bruciatore se usurato
Odore di gas o perdita	Raccordi allentati o guarnizioni danneggiate Tubo del gas crepato o vecchio Valvola difettosa	Chiudere subito la valvola generale Verificare con acqua e sapone la presenza di bolle Verificare e sostituire la valvola se necessario
Scintille continue o accensione automatica impazzita	Umidità nei componenti elettrici Pulsante incastrato Modulo di accensione difettoso	Asciugare bene il piano e i contatti Verificare l'interruttore sotto la manopola Sostituire il modulo se necessario

6.2 Risoluzione problemi del forno

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il forno non si accende	Mancanza di alimentazione elettrica (per accensione elettronica) Accenditore piezoelettrico difettoso Valvola del gas chiusa	Verificare la presa e il cavo di alimentazione Controllare che la valvola del gas sia aperta Sostituire l'accenditore se non produce scintilla
La fiamma è debole o irregolare	Pressione del gas insufficiente Ugello sporco o ostruito Regolatore di pressione difettoso	Pulire l'ugello con aria compressa o uno spillo Verificare il regolatore e sostituirlo se necessario Evitare di usare più apparecchi a gas contemporaneamente

Il forno non riscalda correttamente	Bruciatore non acceso o malfunzionante Termostato guasto Sensore di temperatura difettoso	Controllare visivamente il bruciatore Verificare il termostato e il sensore con un tecnico Sostituire i componenti se non funzionano
Odore di gas o perdita	Raccordi allentati o guarnizioni danneggiate Tubo del gas crepato o vecchio Valvola difettosa	Chiudere subito la valvola generale Verificare con acqua e sapone la presenza di bolle Verificare e sostituire la valvola se necessario
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.
Fuoriesce fumo durante il funzionamento del forno	La fuoriuscita di vapore è normale durante il funzionamento.	Non si tratta di un guasto.
	Attenzione, fumo generato da residui di cibo rimasti all'interno del forno o alimenti che stanno bruciando.	Spegnere immediatamente il forno, aprire lo sportello con cautela per verificare lo stato dei cibi e facilitare la dispersione del fumo. Arieggiare l'ambiente aprendo porte e finestre, se possibile. Pulire il forno una volta raffreddato, rimuovendo eventuali residui carbonizzati.
Il forno non mantiene la temperatura	Termostato malfunzionante Guarnizione dello sportello usurata Sensore di temperatura impreciso	Sostituire la guarnizione Verificare il termostato e il sensore
Lo sportello non si chiude bene	Cerniere piegate o danneggiate Sporco nella sede dello sportello Guarnizione rovinata	Pulire le cerniere e la sede Sostituire la guarnizione o le cerniere se necessario
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.

