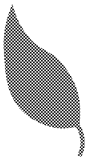
FORNO
COOKER

CG 41000 D

BEKO

Leggere queste istruzioni prima di installare o usare l’apparecchio!

Gentile cliente,
Con questa unitŕ ha scelto un dispositivo di tecnologia avanzata e qualitŕ superiore.



L'unitŕ č stata prodotta in aziende moderne che rispettano gli standard ambientali.

Le istruzioni la aiuteranno ad usare l'unitŕ in modo rapido e sicuro.

- Alla consegna, verifichi che l'unitŕ non sia danneggiata. Se nota danni legati al trasporto, contatti immediatamente il punto vendita dove č avvenuto l'acquisto e non usi l'unitŕ!
- Prima di collegare l'unitŕ e cominciare ad usarla, legga questo manuale e tutti i documenti allegati. Presti particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza.
- Conservi tutti i documenti in modo da poter consultare le informazioni in seguito. Conservi la ricevuta per possibili casi di garanzia.
- Se dŕ l'unitŕ ad un'altra persona, deve fornirle tutti i documenti.

CE

Indice

1 Informazioni Generali 4
Panoramica....4
Dati tecnici....5
Accessori in dotazione con l'unitŕ....6
Injector Table....6

2 Istruzioni Di Sicurezza 7
Spiegazione delle istruzioni di sicurezza7
Istruzioni di base per la sicurezza....7
Sicurezza dei bambini....8
Sicurezza quando si lavora con il gas9
Uso previsto....10
Smaltimento....10
Materiale di imballaggio....10
Trasporto futuro....10

3 Installazione 11
Prima dell'installazione....11
Installazione e collegamento....12
Conversione del gas....13

4 Preparazioni 16
Consigli per il risparmio energetico....16
Funzionamento iniziale....16
Prima pulizia del prodotto....16
Riscaldamento iniziale....16

5 Come Utilizzare Il Piano Cottura 18
Informazioni generali sulla cottura....18
Come utilizzare i piani cottura....18

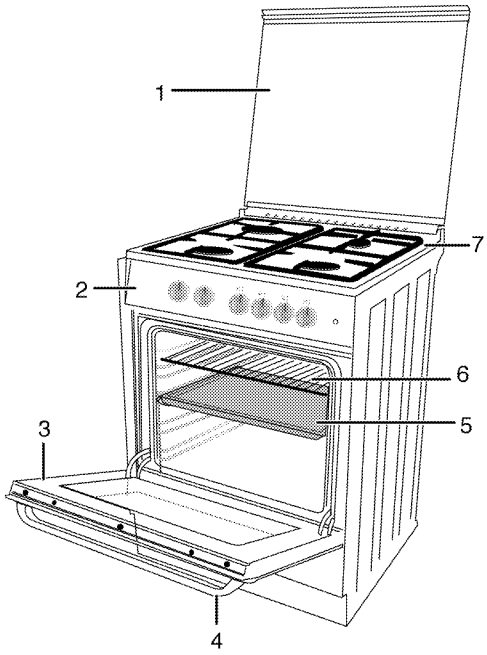
6 Come Utilizzare il Forno 20
Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill....20
Come utilizzare il forno a gas....21
Tabella tempi di cottura....22
Come utilizzare il grill a gas....22
Tabella tempi di cottura....23

7 Manutenzione E Cura 24
Informazioni generali....24
Come pulire il piano cottura....24
Pulizia del pannello di controllo....24
Pulizia del forno....24
Smontaggio dello sportello del forno..25
Rimozione del vetro interno dello sportello....25

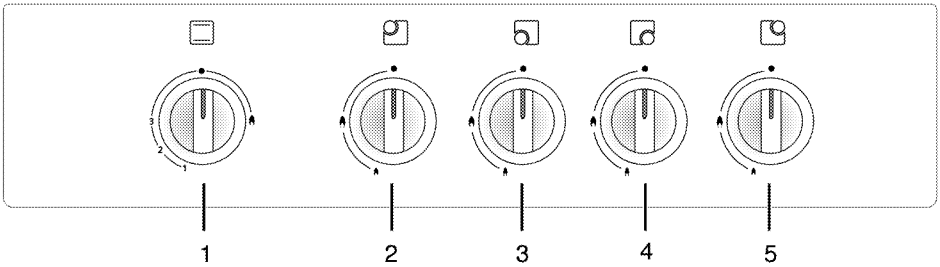
8 Ricerca E Risoluzione Dei Problemi 26

1 Informazioni Generali

Panoramica



1 Coperchio superiore
2 Pannello di controllo
3 Sportello anteriore
4 Maniglia
5 Vassoio
6 Ripiano metallico
7 Piastra bruciatore



1 Manopola forno
2 Bruciatore normale Retro sinistra
3 Bruciatore ausiliario Sinistra anteriore
4 Bruciatore rapido Destra anteriore
5 Bruciatore normale Retro destra

Dati tecnici

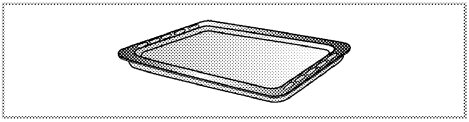
GENERALE	
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profonditŕ)	850 mm/500 mm/500 mm
Categoria dispositivo a gas	II $_{2H3+}$
Tipo di gas/pressione	NG G 20/20 mbar
Consumo totale gas	9.9 kW
Conversione a tipo di gas/pressione[§] – opzionale	LPG G 30/28-30 mbar Propano 31/37 mbar
PIANO COTTURA	
Bruciatori	
Retro sinistra	**Bruciatore normale**
Energia	2000 W
Sinistra anteriore	**Bruciatore ausiliario**
Energia	1000W
Destra anteriore	**Bruciatore rapido**
Energia	2900 W
Retro destra	**Bruciatore normale**
Energia	2000 W
FORNO/GRILL	
Forno principale	**Forno a gas**
Consumo energetico grill	2.0 kW

Accessori in dotazione con l'unitŕ

Importante
Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero non esistere con il prodotto acquistato.

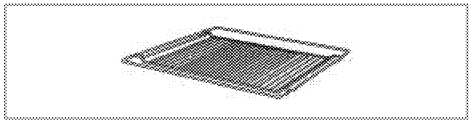
Vassoio per la cottura al forno

Puň essere usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



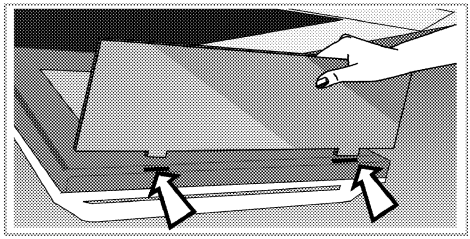
Ripiano metallico

Puň essere usata per arrosti e come deposito per piatti al forno, arrosto e in casseruola.



Protezione contro il calore

Per cottura con grill con lo sportello del forno leggermente aperto. Protegge il pannello di controllo e le manopole da calore e sporco.



Injector Table

Posizione del piano cottura / Tipo di gas/pressione del gas	2000 W Retro sinistra	1000W Sinistra anteriore	2900 W Destra anteriore	2000 W Retro destra
G 20/20 mbar	103	72	115	103
G 30/28-30 mbar	72	50	87	72
G 31/ 37 mbar	72	50	87	72

Tipo di gas/pressione del gas	Forno a gas	GRILL
G 20/20 mbar	103	104
G 30/28-30 mbar	71	71
G 31/ 37 mbar	71	71

2 Istruzioni Di Sicurezza

Spiegazione delle istruzioni di sicurezza

In questo manuale sono usati i seguenti tipi di istruzioni di sicurezza e di informazioni. Essi possono essere distinti grazie al simbolo e alla parola iniziale del segnale.

PERICOLO
Alto rischio di lesioni personali.
La mancata osservanza potrebbe causare o causerґ lesioni gravi o morte.

AVVERTENZA
Rischio di lesioni personali.
La mancata osservanza potrebbe causare o causerґ lesioni medie o poco gravi.

AVVISO
Rischio di danni materiali.
La mancata osservanza potrebbe causare o causerґ danni all'unitґ o ad altri oggetti.

Importante
Suggerimenti per l'utente.
Informazioni utili su come usare l'unitґ. Informazioni per evitare il rischio di lesioni.

Istruzioni di base per la sicurezza

- Il produttore si riserva il diritto di effettuare cambiamenti nelle specifiche tecniche al fine di migliorare la qualitґ del prodotto senza alcuna notifica. Le figure incluse in questo manuale hanno solo uno scopo descrittivo e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto. I valori dichiarati sui simboli del prodotto o in altri documenti stampati in dotazione con il prodotto si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard pertinenti. Questi valori possono variare secondo l'uso del prodotto e le condizioni ambientali.
- Questo apparecchio non puђ essere usato da persone (inclusi bambini) con capacitґ fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono ricevere la giusta supervisione per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- "Č disponibile una protezione aggiuntiva per evitare il contatto con lo sportello del forno. Questa parte deve essere montata quando vi č la presenza probabile di bambini."
- Non usare mai quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Non mettere in uso l'unitґ se č difettosa o mostra danni visibili.
- Non eseguire riparazioni o modifiche all'unitґ. Si possono, perђ, riparare alcuni guasti; vedere *Ricerca E Risoluzione Dei Problemi, pagina 26*.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e puђ provocare incendi poi-

ché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non riscaldare contenitori per alimenti chiusi e barattoli di vetro. La pressione che si puň crea nel barattolo puň farlo esplodere.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati diventano caldi durante l'uso.
- Non lasciare pentole o padelle vuote sulle piastre accese. Potrebbero danneggiarsi.
- Poiché possono riscaldarsi, non lasciare piatti in plastica o alluminio sulla superficie dell'apparecchio. Questo tipo di piatti non deve essere usato per conservare il cibo.
- Non chiudere il coperchio prima che il piano cottura si sia raffreddato a sufficienza.
  Per evitare schizzi da perdite sul retro e nel forno, č necessario asciugare la superficie del coperchio prima di aprirlo.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore puň danneggiare il fondo del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Il prodotto puň diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc. Tenere lontani i bambini!
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono in piatti nel/dal forno.
- Non usare la cucina quando il vetro dello sportello anteriore č rimosso.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Il collegamento di gas/elettricitŕ non deve entrare in contatto con la superficie posteriore, altrimenti i collegamenti possono danneggiarsi. Non schiacciare i cavi di collegamento tra lo sportello del forno caldo e la struttura. Non far passare i cavi di collegamento sulla sezione per la cottura calda. Altrimenti, l'isolamento del cavo si puň fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Controllare che tutti i comandi dell'apparecchio sono spenti dopo l'uso.

Importante
Perché la garanzia sia valida, il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo le norme correnti.

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili dell'apparecchio diventano calde quando l'apparecchio č in uso e finché l'apparecchio non si raffredda, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Le parti accessibili potrebbero essere calde quando il grill č in uso. I bambini devono essere tenuti lontani./Paragraph
- Non conservare sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti

dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Quando lo sportello č aperto, **non** caricare sopra oggetti pesanti e **non** lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Questo potrebbe provocare un capovolgimento o i cardini dello sportello potrebbero danneggiarsi.

Sicurezza quando si lavora con il gas

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- "Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili."
- "Questo apparecchio non č collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione;" Vedere *Prima dell'installazione, pagina 11*
- “L’uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umiditŕ nell’ambiente in cui sono installate. Assicurare una buona ventilazione alla cucina: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L’uso intenso prolungato dell’apparecchio puň richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove č presente”.
- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Prevedere una manutenzione annuale.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Una buona combustione č necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, puň svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed č un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.

Cosa fare quando si sente odore di gas

PERICOLO
Rischio di esplosione e avvelenamento!
Non usare fiamme libere e non fumare.
Non usare altri dispositivi elettrici (per esempio, interruttore per la luce o campanello).
Non usare un telefono o un cellulare.

1. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
2. Aprire porte e finestre.
3. Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.

4. Avvisare i vicini.
5. Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
6. Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

Uso previsto

L'unitŕ č progettata solo per uso domestico. L'uso commerciale non č ammesso.
Questo apparecchio non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, con asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, per asciugare o riscaldare.
Questo prodotto non deve essere usato come riscaldamento.
Il produttore non sarŕ responsabile per danni provocati da uso non corretto o da errori di uso.
L'unitŕ puň essere usata per scongelare, cuocere al forno, arrostire e cuocere con il grill gli alimenti.

Smaltimento

Materiale di imballaggio

PERICOLO
Rischio di soffocamento a causa dei materiali di imballaggio!
Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio.

Il materiale di imballaggio e i blocchi per il trasporto sono fatti di materiali che non sono dannosi per l'ambiente. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali. Questo č un vantaggio per l'ambiente.

Trasporto futuro

AVVISO
Non mettere altri oggetti sopra all'apparecchio. L'apparecchio deve essere trasportato in verticale.

Conservare la scatola originale dell'apparecchio e trasportare sempre l'apparecchio in essa. Seguire i marchi guida che sono stampati sul cartone.

Importante
Verificare l'aspetto generale dell'apparecchio identificando i possibili danni occorsi durante il trasporto.

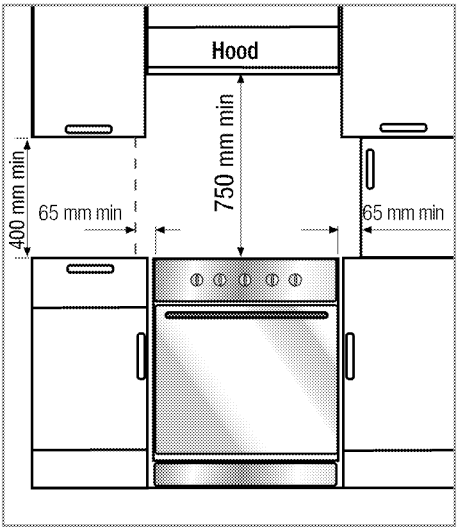
Assicurare i coperchi e i supporti delle pentole con nastro adesivo.
Per evitare che il ripiano metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

Se non si ha il cartone originale
Avvolgere l'apparecchio nella carta con le bolle o con del cartone spesso e fissare tutto in modo sicuro con il nastro adesivo per evitare danni durante il trasporto.

3 Installazione

Prima dell'installazione

Per assicurare di mantenere importanti aperture per l'aria sotto al prodotto, consigliamo che il prodotto stesso sia montato su una base solida e che i piedini non siano posti in un tappeto o coperture morbide del pavimento.
Il pavimento della cucina deve essere in grado di portare il peso dell'unitŕ piů il peso aggiuntivo di pentole e accessori per la cottura al forno e degli alimenti.



Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'unitŕ e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si puň usare con alloggiamenti su entrambi i lati ma per avere una distanza minima di 400mm al di sopra del livello della piastra calda, consentire una distanza laterale di 65mm tra l'apparecchio e pareti, tramezzi o mobili alti.
- Si puň usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750mm dalla superficie del piano cottura alle superfici adiacenti sulla superficie stessa del piano cottura.
- Se bisogna montare una cappa, vedere le istruzioni del produttore a proposito dell'altezza di fissaggio.
- L'unitŕ corrisponde a dispositivo di classe 1, cioč puň essere messa con la parte posteriore e **un** lato verso le pareti della cucina, i mobili della cucina o apparecchiature di qualsiasi dimensione. I mobili della cucina o le apparecchiature sull'**altro** lato possono essere solo della stessa dimensione o piů piccoli.
- Tutti i mobili della cucina vicino all'unitŕ devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).

Ventilazione ambiente

L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente.
Una buona ventilazione dell'ambiente č essenziale per il funzionamento sicuro dell'unitŕ. Se non c'č una finestra o una porta per la ventilazione dell'ambiente, bisogna installare una ventilazione extra.
L'uso intenso prolungato dell'apparecchio puň richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio l'apertura di una finestra o l'uso di un sistema fisso di ventilazione meccanica, per esempio un ventilatore o una cappa che ventilano verso l'esterno.

Dimensione ambiente	**Apertura ventilazione**
inferiore a 5 m^3	min. 100 cm^2

Dimensione ambiente	Apertura ventilazione
5 m^3 bis 10 m^3	min. 50 cm^2
superiore a 10 m^3	non richiesto
In cantina o nel seminterrato	min. 65 cm^2

Installazione e collegamento

Importante
Non installare l'unitŕ vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'unitŕ porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unitŕ di raffreddamento.

- L'unitŕ deve essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.
- Trasportare l'unitŕ con almeno due persone.

AVVISO
Danni materiali!
Lo sportello e/o la maniglia non devono essere usati per sollevare o spostare l'unitŕ.

- L'unitŕ deve essere posta direttamente sul pavimento. Non deve essere messa su una base o un piedistallo.

Collegamento all'alimentazione del gas

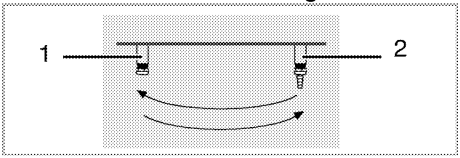
PERICOLO
Rischio di esplosione o avvelenamento a causa di installazioni non professionali.
L'unitŕ puň essere collegata al sistema di distribuzione del gas solo da parte di una persona qualificata autorizzata.

PERICOLO
Rischio di esplosione!
Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, chiudere l'alimentazione del gas.

- "Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o piastra dati)."

AVVISO
Questa cucina č regolata per Gas naturale.

- L'installazione di gas naturale deve essere regolata prima di installare l'unitŕ.
- Se necessario, scambiare la punta affilata del flessibile sul retro del forno con il tappo selezionando un luogo adatto sulla base della posizione della valvola di gas naturale.



1 Tappo
2 Ugello flessibile

- Ci deve essere un tubo flessibile all'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale e la punta di questo tubo deve essere chiusa con un tappo.
- Il rappresentante dell'assistenza rimuove il tappo durante il collegamento e collega l'unitŕ mediante un dispositivo di collegamento diretto (accoppiamento).
- Assicurarsi che la valvola di gas naturale sia subito accessibile.
- Se č necessario usare in seguito l'apparecchio con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'assistenza autorizzata per la relativa procedura di conversione.

PERICOLO
Rischio di esplosione per danni al tubo di sicurezza!
Il tubo di sicurezza non deve essere schiacciato, piegato o premuto né deve venire in contatto con le parti calde dell'unitŕ.

- Spingere l'unitŕ verso la parete della cucina.
- Per allineare l'unitŕ con il piano di lavoro, regolare i piedini ruotandoli verso destra o verso sinistra come necessario.

Controllo finale

1. Aprire la fornitura del gas.
2. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
3. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

Importante
Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme. Se la fiamma sembra gialla, controllare la posizione sicura della copertura del bruciatore o pulire il bruciatore.

Conversione del gas

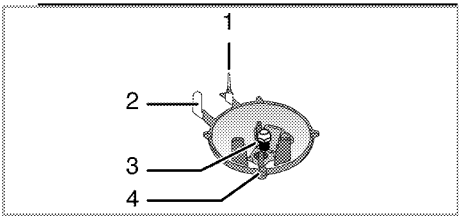
PERICOLO
Rischio di esplosione!
Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, chiudere l'alimentazione del gas.

Per cambiare il tipo di gas del proprio apparecchio, cambiare tutti gli iniettori ed eseguire la regolazione della fiamma per tutte le valvole in posizione di flusso ridotto.

Cambiare l'iniettore dei bruciatori

1. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
2. Svitare gli iniettori.
3. Montare nuovi iniettori.
4. Controllare tutte le connessioni per montaggio e tenuta sicuri.

AVVISO
I nuovi iniettori hanno la loro posizione contrassegnata sulla confezione o si puň vedere la tabella *Injector Table, pagina 6*



1 Dispositivo per assenza fiamma (a seconda del modello)
2 Candela di accensione
3 Iniettore
4 Bruciatore

Importante
A meno che non vi siano condizioni anomale, non cercare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. Bisogna chiamare l'assistenza autorizzata se č necessario cambiare i rubinetti.

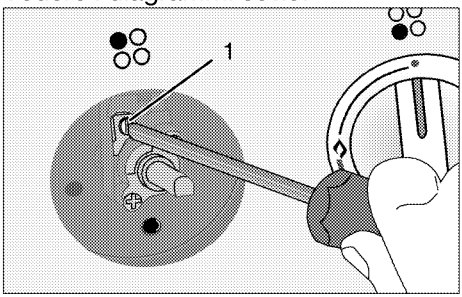
Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.
2. Estrarre la manopola.
3. Con un cacciavite, eseguire la regolazione di flusso ridotto del rubinetto dall'iniettore che č sul rubinetto del gas.

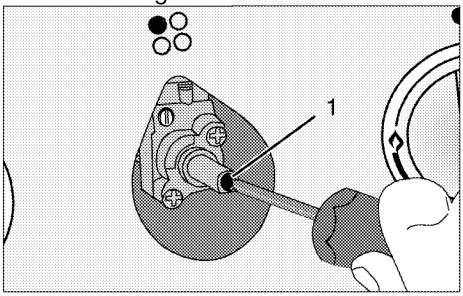
Basta stringere la vite per il gas GPL (butano-propano).
Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite in senso antiorario una volta.
» La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

4. Se la fiamma č piů alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se č piů bassa, ruotarla in senso opposto.
5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma č presente o meno.

In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione puň variare. Vedere i diagrammi sotto.



1 Vite di regolazione del flusso

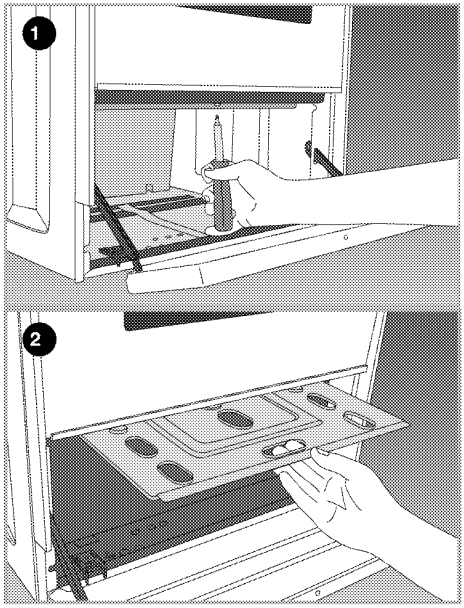


1 Vite di regolazione del flusso

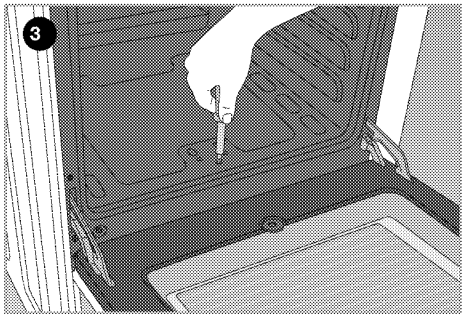
Cambiare l'iniettore del forno

Per cambiare l'iniettore del bruciatore del forno, vedere le specifiche del prodotto;

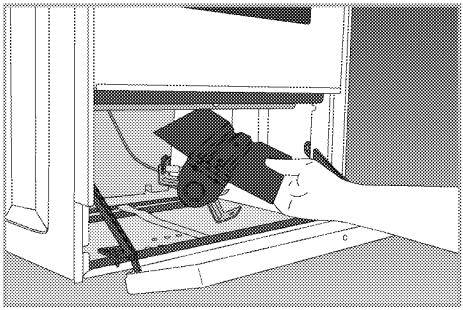
- Aprire il coperchio di fondo, se presente.
- Rimuovere il coperchio di fondo fisso, se presente.
- Estrarre il cassetto del riscaldatore, se presente. Poi;



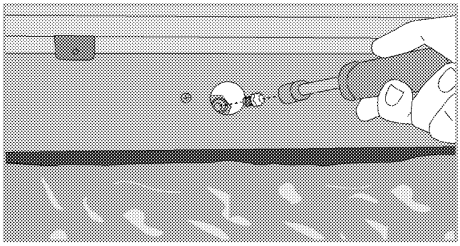
1. Svitare le viti del foglio di protezione sul fondo del forno ed estrarlo.
2. Aprire lo sportello anteriore.
3. Svitare le viti di tenuta della piastra di base.



4. Rimuovere il bruciatore del forno rilasciandolo dal supporto dell'iniettore.



5. Svitare l'iniettore.
6. Montare un nuovo iniettore.

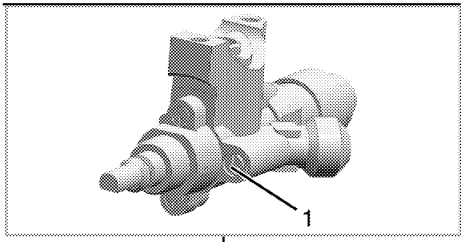


Regolazione di flusso ridotto per il forno a gas

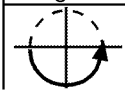
Per un funzionamento appropriato del forno, ricontrollare la regolazione di bypass č estremamente importante. Per fornire una sicurezza massima all'utente, queste operazioni devono essere fatte con attenzione.

1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione di fiamma alta.
2. Chiudere lo sportello del forno ed attendere da 10 a 15 minuti finché il forno diventa pronto per la regolazione.
3. Estrarre la manopola.
4. Dopo 15 minuti, regolare il forno alla posizione piů bassa della fiamma.
5. Impostare la lunghezza della fiamma fino a 2 - 3 mm con la vite 1 sul rubinetto del forno. Ruotando la vite in senso orario, si riduce la fiamma; ruotandola in senso antiorario, si accresce la fiamma.

Importante
Se la temperatura del forno aumenta in modo accidentale, spegnere il forno e chiamare l'assistenza autorizzata per far riparare il termostato del forno.



Butano/propano	Gas naturale
Stringere la vite fino alla fine	Allentare la vite 1/2 giro



AVVISO
Se il tipo di gas dell'unitŕ č cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unitŕ deve essere cambiata.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

I consigli che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia.

- Usare coperchi rivestiti di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore č migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se č consigliato nel manuale utente o nella descrizione della cottura.
- Durante la cottura, non aprire lo sportello del forno di frequente.
- Cercare di cucinare piů di un tipo di carne nel forno allo stesso tempo (si possono cucinare due cose diverse allo stesso tempo mettendo i recipienti usati per la cottura sullo stesso ripiano del grill). Sarŕ bene cucinare piů di un alimento uno dopo l'altro. Il forno č giŕ caldo.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Senza coperchio, il consumo di corrente č fino a quattro volte superiore.
- Preferire il bruciatore adatto alla base della pentola. Scegliere sempre la dimensione corretta per la pentola. Per pentole piů grandi, č necessaria maggiore energia.

Funzionamento iniziale

Prima pulizia del prodotto

AVVISO
La superficie puň danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/latte pulente o oggetti taglienti.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

ATTENZIONE
Le superfici calde possono provocare ustioni!
Non toccare le superfici calde dell'unitŕ. Tenere i bambini lontani dall'unitŕ ed usare guanti da forno. Consentire all'unitŕ di raffreddare prima di togliere la protezione contro il calore.

Importante
Durante il primo riscaldamento, č possibile che si avvertano odori e fumo. Assicurare una buona ventilazione.

Tutti i residui di produzione o gli strati di conservazione devono essere bruciati prima del primo uso. Riscaldare il dispositivo per circa 30 minuti e poi spegnerlo.

Forno a gas

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura al forno e il ripiano metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la fiamma piů alta del forno a gas; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 21*.
4. Riscaldare per circa 30 minuti.
5. Spegnere il forno; vedere *Come utilizzare il forno a gas, pagina 21*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura al forno e il ripiano metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la fiamma piů alta del forno con grill; vedere *Come utilizzare il grill a gas, pagina 22*.
4. Riscaldare per circa 30 minuti.
5. Spegnere il grill; vedere *Come utilizzare il grill a gas, pagina 22*

5 Come Utilizzare Il Piano Cottura

Informazioni generali sulla cottura

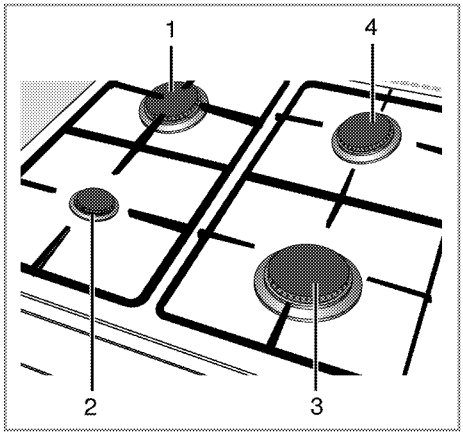
PERICOLO
Rischio di incendio a causa di olio surriscaldato!
Quando si riscalda l'olio, non lasciarlo senza supervisione.
Non cercare mai di spegnere un incendio con l'acqua! Se l'olio prende fuoco, coprire la pentola o la padella con un coperchio. Spegnere il piano cottura se č sicuro farlo e telefonare ai vigili del fuoco.

- Assicurarsi che i manici delle pentole non vengano presi o colpiti accidentalmente e non siano riscaldati dalle zone di calore. Evitare pentole che non sono stabili e si capovolgono facilmente. Anche pentole troppo pesanti da spostare quando sono piene possono rappresentare un rischio.
  Usare solo padelle o pentole con fondo piatto.
- Usare pentole che hanno una capacitŕ sufficiente per la quantitŕ di alimenti da cuocere, in modo che non fuoriesca niente dalla pentola provocando una pulizia non necessaria.
  Non mettere i coperchi sui bruciatori.
  Mettere sempre le pentole in modo centrale sui bruciatori. Quando si trasferisce una pentola da un bruciatore ad un altro, sollevarla sempre, non trascinarla.

Cottura con gas

- La dimensione della pentola e la dimensione della fiamma del gas devono corrispondere. Regolare le fiamme del gas in modo che non vadano oltre il fondo della pentola e mettere la pentola sul relativo supporto in posizione centrale.

Come utilizzare i piani cottura



1 Bruciatore normale 20–22 cm
2 Bruciatore ausiliario 12-18cm
3 Bruciatore rapido 22-24 cm
4 Bruciatore normale 20–22 cm č il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.

Il simbolo con la fiamma grande corrisponde alla piů alta forza di cottura, il simbolo con la fiamma piccola corrisponde alla piů bassa. In posizione off (alta) l'alimentazione di gas alle piastre č bloccata.

Accendere i bruciatori a gas

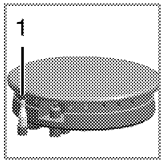
Le piastre non si accendono automaticamente. Usare un accendigas o dei fiammiferi.

1. Tenere premuta la manopola di controllo del piano cottura.
2. Ruotare in senso antiorario fino al simbolo con la fiamma grande.
3. Accendere con un accendigas.
4. Regolare secondo la forza di cottura desiderata.

Spegnimento dei bruciatori a gas

Ruotare la manopola di controllo del piano cottura in posizione off (alta).

Dispositivo per assenza fiamma (a seconda del modello)



1 . Dispositivo per assenza fiamma

Se la fiamma viene a mancare per qualsiasi motivo ai bruciatori superiori, il dispositivo per assenza fiamma taglia immediatamente il flusso del gas.

- Ruotare la manopola in senso orario premendo ed aspettare l'accensione.
- Tenere la manopola premuta per 3-5 secondi dopo aver visto la fiamma intorno al bruciatore.
- Ripetere la sequenza delle operazioni se la fiamma non continua. Dopo aver rilasciato la manopola, se l'accensione non avviene, ripetere lo stesso processo tenendo premuta la manopola per 15 secondi.

PERICOLO

Rischio di scoppio in caso di gas non bruciato!

Non premere la manopola per piů di 15 secondi se non c'č accensione.

Aspettare un minuto e poi ripetere il processo di accensione.

6 Come Utilizzare il Forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill

PERICOLO
Rischio di scottature a causa del vapore caldo!
Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Si consiglia di mettere lo stampo per la cottura al forno al centro della rastrelliera.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Condire con succo di limone e pepe nero migliora la prestazione di cottura quando si cucina un pollo intero, un tacchino o un grosso pezzo di carne.
- La carne con osso impiega circa 15-30 minuti in piů per cuocersi rispetto ad un arrosto della stessa dimensione disossato.
- Bisogna calcolare circa 4 o 5 minuti di cottura per centimetro di altezza della carne.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce posto in un piatto resistente al calore deve essere messo sulla rastrelliera ad un livello medio o basso.

Suggerimenti per la cottura con grill

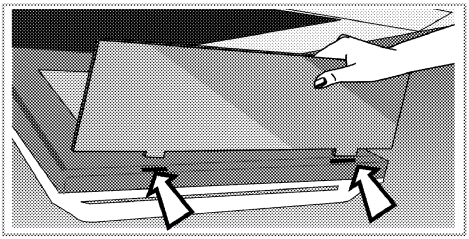
Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce, ma anche verdure con alto contenuto di acqua (per es., pomodori e cipolle) sono particolarmente adatti per la cottura con grill.

- Distribuire i pezzi da cuocere sulla griglia per l'arrosto o sulla griglia per l'arrosto su un vassoio in modo che essi non superino la dimensione del riscaldatore e posizionarli.
- Far scorrere la griglia per l'arrosto o il vassoio nel forno al livello desiderato. Se il grill č sulla griglia per l'arrosto, posizionare sul fondo una padella per raccogliere i grassi.
- Aggiungere dell'acqua nella padella per la raccolta dei grassi per una pulizia facile.

Inserire la protezione contro il calore

La protezione contro il calore si usa per la cottura con grill quando lo sportello del forno č leggermente aperto. Protegge il pannello di controllo e le manopole contro calore e sporco.

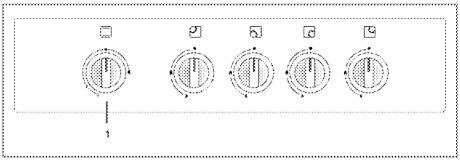
1. Aprire lo sportello del forno ed inserire la protezione contro il calore nelle aperture dello sportello del forno.



2. Chiudere attentamente lo sportello del forno.

» Quando č inserita la protezione contro il calore, lo sportello del forno resta aperto a metŕ.

Come utilizzare il forno a gas



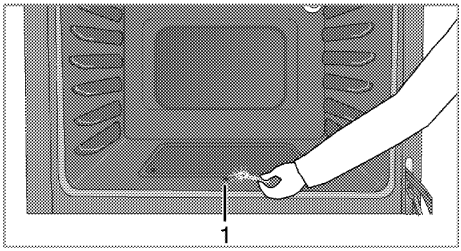
1 Manopola forno

Il forno a gas si aziona con la manopola di controllo del forno a gas. In posizione off (alta) l'alimentazione di gas č bloccata.

Accensione del forno a gas

Il forno a gas si accende con un accendigas.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. **Tenere** la manopola di controllo del gas **premuta** e ruotarla **in senso antiorario** verso uno dei livelli alti di temperatura.
3. Accendere il gas con l'accendigas dal foro di controllo dell'accensione.
4. Tenere il controllo del bruciatore premuto per altri 3 - 5 secondi.
5. Assicurarsi che l'accensione sia avvenuta e la fiamma sia presente.
6. Selezionare la forza di cottura desiderata.



1 Foro di controllo dell'accensione

PERICOLO

Rischio di scoppio in caso di gas non bruciato!

" L'apparecchio non deve azionato usato per piů di 15 s. Se dopo 15 s il bruciatore non si č acceso, smettere di azionare l'apparecchio e aprire lo sportello e/o attendere almeno 1 min prima di cercare di accendere nuovamente il bruciatore."

Spegnimento del forno a gas

1. Ruotare la manopola di controllo del forno a gas in posizione off (alta).

Livello di gas vuol dire:

Livello di gas	1	2	3
Temperatura	170 °C	280 °C	284 °C

Tabella tempi di cottura

Importante
I valori specificati sono stati stabiliti in lab. I valori adatti all'utente possono essere diversi da questi valori.

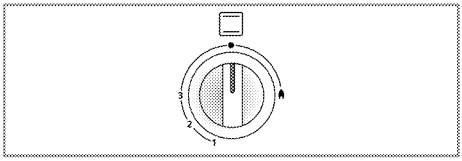
Importante
Livello 1 č il livello **base** del forno.

AVVISO
Carico massimo per il vassoio del forno: 4 kg (8,8 lbs).

Cottura al forno e arrosto

Alimenti	Preriscaldamento *	Livello di inserimento	Posizione manopola di controllo	Tempo di cottura
Torta di mele	10 min.	4...5	1	25...30 min.
Torta alla frutta	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Torta	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Biscotti	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pasta	10 min.	5	1	35...45 min.
Torta	10 min.	3	1	30...40 min.
Biscotti	–	4...5	1	20...30 min.
Arrosto di agnello	10 min.	4...5	1	35...45 min. per 450 g + 30 min.
Arrosto di manzo	10 min.	2	1	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Tacchino	10 min.	3...4	1	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Pollame	10 min.	3...4	1	30...40 min. per 450 g +25 min.
In casseruola	–	4	1	90...120 min. §
Pesce	10 min.	3	1	35...45 min.
Pasta	10 min.	3...4	1	35...40 min.
Dolcetti	10 min.	4	1	30...35 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	1	22...28 min.
* manopola di controllo in posizione 2 / § a seconda della quantitŕ / # a seconda della dimensione				

Come utilizzare il grill a gas

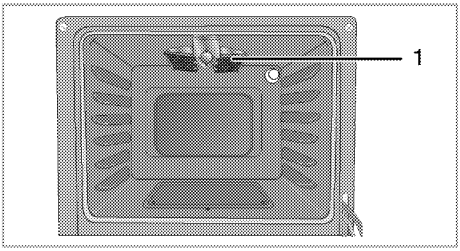


Il grill č azionato attraverso la manopola di controllo del grill. In posizione off (alta) l'alimentazione di gas č bloccata. Durante il funzionamento del grill, lo sportello del forno deve rimanere aperto.

Accensione del grill

Il grill a gas si accende con un accendigas.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. **Tenere** la manopola di controllo del grill **premuta** e ruotarla **in senso orario** fino al simbolo del grill.
3. Accendere il gas con l'accendigas direttamente sul bruciatore del grill.
4. Tenere la manopola di controllo del grill premuta per altri 3 - 5 secondi.



1 Bruciatore grill

PERICOLO

Rischio di scoppio in caso di gas non bruciato!

Non premere la manopola per piů di 15 secondi se non c'č accensione.

Aspettare un minuto e poi ripetere il processo di accensione.

Spegnimento del grill

1. Ruotare la manopola di controllo del grill in posizione off (alta).

Tabella tempi di cottura

Importante

I valori specificati sono stati stabiliti in lab. I valori adatti all'utente possono essere diversi da questi valori.

Importante

Livello 1 č il livello **base** del forno.

AVVISO

Non usare il livello superiore per il grill.

Cottura con grill a gas

Alimenti	Preparazione/impostazione	Tempo cottura grill #
Tostare prodotti a base di pane	.....	3...10 min.
Tagli piccoli di carne, salsicce, pancetta, ecc.	.....	15...20 min.
Costolette, bistecche di quarto, parti di pollo, ecc.	Pollo con spiedino metallico in posizione verticale verso l'alto.	20...25 min.
Pesci interi, filetti di pesce, bastoncini di pesce	Pesci interi e filetti di pesce messi nella base del piatto del grill.	10...20 min.
Pesce impanato	.....	15...20 min.
Prodotti precotti a base di patate	.....	15...20 min.
Pizza	Messi nella base del piatto del grill.	12...15 min.
Cuocere con grill/rosolare gli alimenti	Piatti messi direttamente sulla base dello scomparto del grill.	8...10 min.
# a seconda di dimensione/spessore		

7 Manutenzione E Cura

Informazioni generali

PERICOLO
Rischio di shock elettrico!
Tagliare l'elettricitŕ prima di pulire l'apparecchio per evitare uno shock elettrico.

PERICOLO
Le superfici calde possono provocare ustioni!
Consentire all'unitŕ di raffreddarsi prima di pulirla.

AVVISO
La superficie puň danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/latte pulente o oggetti taglienti.

Pulire l'apparecchio completamente dopo ciascun uso; in questo modo sarŕ possibile rimuovere piů facilmente residui di cottura, evitando che brucino all'uso successivo del prodotto.

Non sono necessari agenti pulenti speciali per la pulizia dell'apparecchio. Si consiglia di usare acqua calda con detersivo, un panno morbido o una spugna e usare un panno asciutto per asciugare.

Non usare materiali pulenti abrasivi!

Importante
Non usare pulitori a vapore per la pulizia.

Come pulire il piano cottura

Piano cottura a gas

1. Rimuovere i supporti per le pentole e le coperture dei bruciatori e pulirli.
2. Pulire il piano cottura.
3. Riposizionare le coperture dei bruciatori e controllare che siano posizionate in modo sicuro.
4. Quando si posizionano i supporti delle pentole, assicurarsi che i bruciatori siano al centro dei supporti stessi.

Pulizia del pannello di controllo

AVVISO
Danni al pannello di controllo!
Non rimuovere le manopole di controllo per la pulizia del pannello di controllo.

Pulire il pannello di controllo e le manopole di controllo.

Pulizia del forno

Per pulire il forno, non č necessario usare un pulitore da forno o altri agenti speciali di pulizia. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando č ancora caldo.

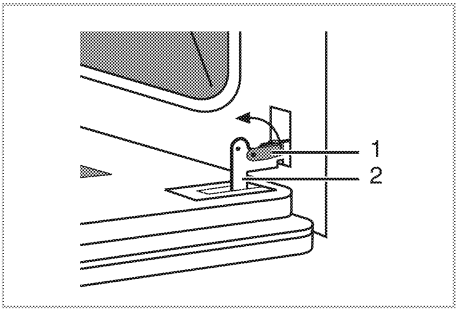
Pulire lo sportello del forno

Non usare agenti per la pulizia forti e abrasivi né raschietti metallici taglienti per pulire lo sportello del forno; questi agenti possono graffiare la superficie e distruggere il vetro.

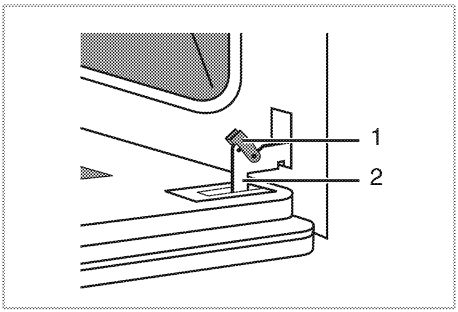
Smontaggio dello sportello del forno

Lo sportello del forno puň essere rimosso per una pulizia piů facile dello spazio interno del forno.

1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Premere le maniglie incardinate a entrambi i lati.



1 Maniglie incardinate
2 Cardine



3. Porre lo sportello del forno in una posizione leggermente pendente.
4. Sollevare lo sportello del forno in avanti con entrambe le mani.

Installare di nuovo lo sportello del forno seguendo la procedura al contrario dopo la pulizia.

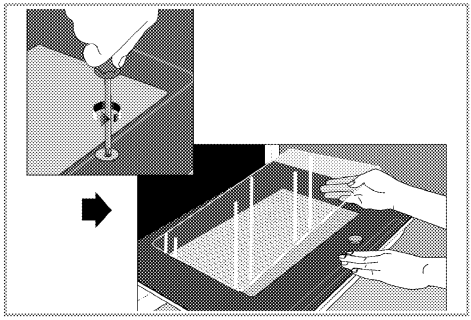
Rimozione del vetro interno dello sportello

Il pannello interno in vetro dello sportello del forno puň essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Svitare le viti che reggono il vetro.

Rimuovere con attenzione il pannello di vetro interno.

Pulire il pannello di vetro e lo spazio intorno.



8 Ricerca E Risoluzione Dei Problemi

PERICOLO
Rischio di esplosione o avvelenamento a causa di riparazioni non professionali.
Le riparazioni sull'unitŕ devono essere eseguite dall'assistenza tecnica o da un tecnico qualificato.

Condizioni di funzionamento normale

- Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, č possibile che siano emessi odori e fumo.
- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento.
- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori.

Prima di chiamare l'assistenza tecnica, controllare i punti che seguono.

Gas

Malfunzionamento/problema	Causa possibile	Consiglio/rimedio
Non si produce alcuna scintilla di accensione.	Corrente assente.	Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.
Non viene emesso gas.	Il rubinetto principale del gas č chiuso.	Aprire il rubinetto del gas.
	Il tubo di sicurezza č piegato.	Installare un tubo di sicurezza senza piegature.
I bruciatori non bruciano in modo libero o non bruciano affatto.	I bruciatori sono sporchi.	Pulire le parti dei bruciatori.
	I bruciatori non sono asciutti.	Asciugare le parti dei bruciatori.
	La copertura del bruciatore non č posizionata in modo sicuro.	Posizionare correttamente il bruciatore.
	Il rubinetto del gas č chiuso.	Aprire il rubinetto del gas.
	Il contenitore del gas č vuoto (in caso di connessione GPL).	Sostituire il contenitore del gas.

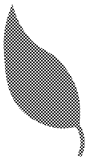
Se il problema non č stato risolto:

1. Separare l'unitŕ dall'alimentazione di rete (disattivare o svitare i fusibili).
2. Rivolgersi al servizio post-vendita o al proprio rivenditore.

Importante
Non cercare di riparare la cucina da soli. Non ci sono elementi che possa riparare il cliente nella cucina.

Please read these instructions before installation or using your appliance!

Dear Customer,
By purchasing this product you have chosen an appliance of advanced technology and high quality.



The appliance was produced in modern facilities which meet all environmental standards.

The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents with it.

0CE

Table of Contents

1 General information 4
Overview 4
Technical Data 5
Accessories supplied with the unit 6
Injector Table 6

2 Safety Instructions 7
Explanation of safety instructions 7
Basic safety instructions 7
Safety for children 8
Safety when working with gas 9
Intended use 10
Disposal 10
Packaging material 10
Future transportation 10

3 Installation 11
Before installation 11
Installation and connection 12
Gas conversion 13

4 Preparation 16
Tips for saving energy 16
Initial operation 16
First cleaning of the appliance 16
Initial heating 16

5 How to use the hob 18
General information on cooking 18
How to use hobs 18

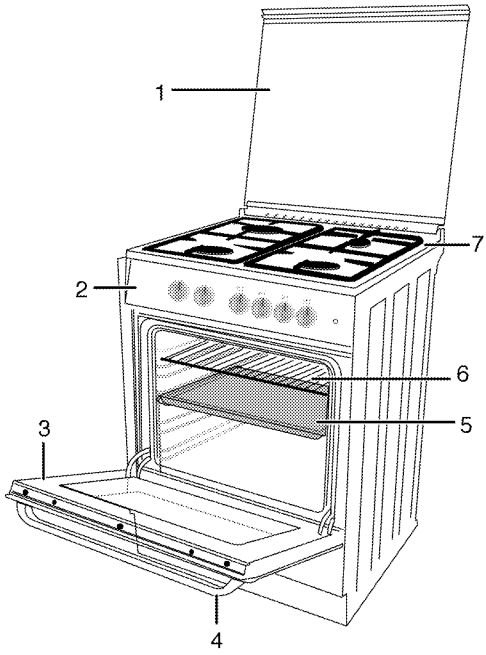
6 How to Operate the Oven 20
General information on baking, roasting and grilling 20
How to use the gas oven 21
Cooking times table 22
How to operate the gas grill 22
Cooking times table 23

7 Maintenance and Care 24
General information 24
How to clean the hob 24
Cleaning the control panel 24
Cleaning the oven 24
Removal of oven door 25
Taking off the door inner glass 25

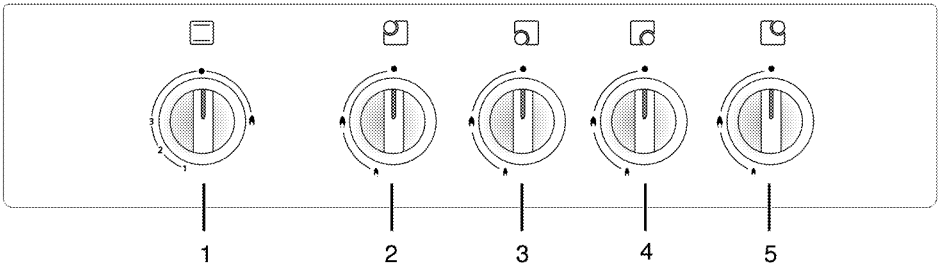
8 Troubleshooting 26

1 General information

Overview



1	Top lid	5	Tray
2	Control panel	6	Wire shelf
3	Front door	7	Burners' plate
4	Handle		



1	Oven knob	4	Rapid burner Front right
2	Normal burner Rear left	5	Normal burner Rear right
3	Auxiliary burner Front left		

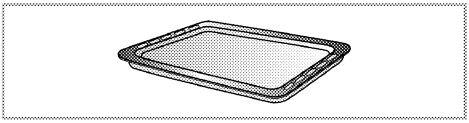
Technical Data

GENERAL	
Outer dimensions (height/width/depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Gas device category	II $_{2H3+}$
Gas type/pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	9.9 kW
Conversion to gas type/pressure§ – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	**Normal burner**
Power	2000 W
Front left	**Auxiliary burner**
Power	1000W
Front right	**Rapid burner**
Power	2900 W
Rear right	**Normal burner**
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	**Gas oven**
Grill power consumption	2.0 kW

Accessories supplied with the unit

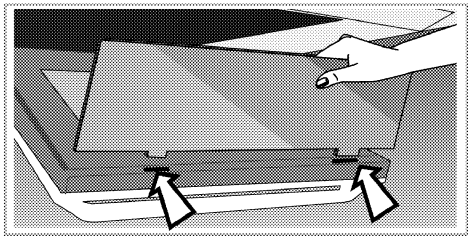
Important
Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

Baking tray
Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



Wire shelf
Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.

Heat shield
For grilling with the oven door slightly open. Protects the control panel and knobs against heat and soiling.



Injector Table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	2000 W Rear left	1000W Front left	2900 W Front right	2000 W Rear right
G 20/20 mbar	103	72	115	103
G 30/28-30 mbar	72	50	87	72
G 31/ 37 mbar	72	50	87	72

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Grill
G 20/20 mbar	103	104
G 30/28-30 mbar	71	71
G 31/ 37 mbar	71	71

2 Safety Instructions

Explanation of safety instructions

The following types of safety instructions and information are used in this manual. They can be distinguished by the symbol and the initial signal word.

DANGER
High risk of personal injury.
Non-observance may or will cause serious injuries or death.

CAUTION
Risk of personal injury.
Non-observance may or will cause minor or medium injuries.

NOTICE
Risk of material damage.
Non-observance may or will cause damage on the appliance or other objects.

Important
Tip for the user.
Useful information on how to use the appliance. No injury risk information.

Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- "An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
- Never use when judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see *Troubleshooting, page 26*.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not close the lid before the hob has cooled down sufficiently.

  In order to avoid any spillage from leaking down the back or into the oven, you must wipe the surface of the the lid before opening upright.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

  Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Appliance may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- Don't use the cooker with front door glass removed.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas / Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the mains cable may get damaged. Do not trap the mains cable between the hot oven door and frame. Do not route the mains cable over the hot cooking section. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Check all controls on the appliance are switched off after use.

Important
For the warranty to be valid, the appliance must be installed by a qualified person in accordance with current regulations.

Safety for children

- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It

may overturn or door hinges may get damaged.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation, page 11*
- "The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

DANGER

Risk of explosion and poisoning!

Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition. Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell). Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.

   5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock,

or entry phone, please open these manually.

6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.

This appliance should not be used for warming the plates under the grill, hanging towels and dish cloths etc. on the handles, drying and the heating purposes.

This product should not be used for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The appliance can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Disposal

Packaging material

DANGER

Risk of suffocation by the packaging materials!

Keep children away from the packaging materials.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.

Future transportation

NOTICE

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

Important

Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

If you do not have the original carton

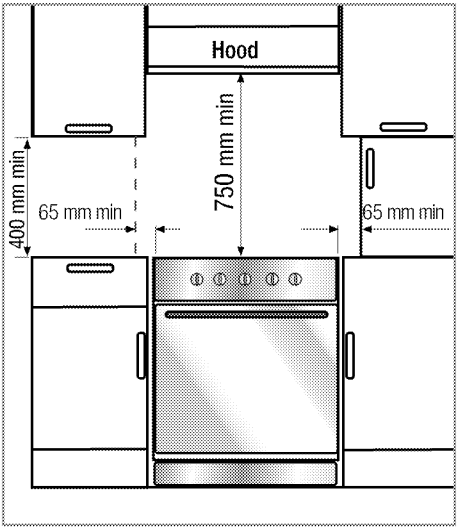
Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

3 Installation

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750mm from the hob surface to adjacent surfaces above the hob surface and 600mm to a cabinet above.
- If a appliance hood is to be fitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing height.
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Room ventilation

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install correctly is dangerous and could result in prosecution.

Prolonged intensive of the appliance may call for addititonal ventilation, for example the opening of a window, or the use of permanent fixed mechanical ventilation system, for example, an extractor fan or cooker hood that ventilates to the outside.

Room size	**Ventilation opening**
smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2

Room size	Ventilation opening
greater than 10 m^3	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm^2

Installation and connection

Important
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.

NOTICE
Material damage!
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Connection to the gas supply

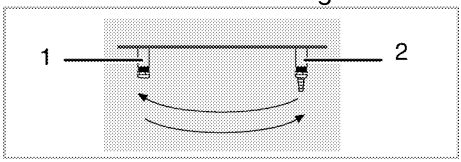
DANGER
Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

DANGER
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)."

NOTICE
Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Your natural gas installation must be adjusted before the appliance is installed.
- If necessary, interchange the sharp hose at the rear of your oven tip with the plug by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



1 Plug
2 Hose nozzle

- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection and the tip of this pipe must be closed with a plug.
- Service Representative will remove the plug during connection and connect your appliance by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your appliance later with a different type of gas, you must consult an authorised service centre for the related conversion procedure.

DANGER
Risk of explosion by damage of the safety tube!
The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

- Position appliance up to the kitchen wall.
- To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

Final check

1. Turn on gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

Important
The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion

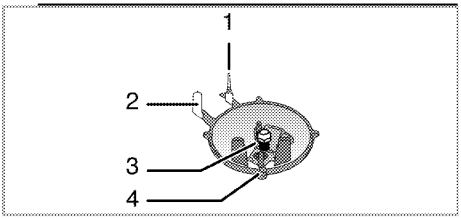
DANGER
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

NOTICE
New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector Table, page 6* can be referred to.



1 Flame failure device (model dependant)
2 Sparking plug
3 Injector
4 Burner

Important
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

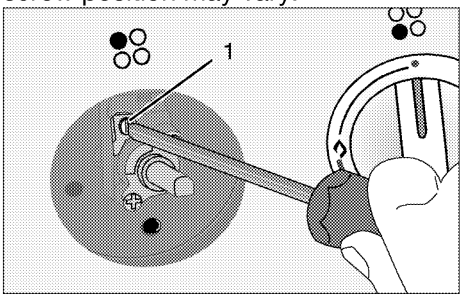
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.
For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw

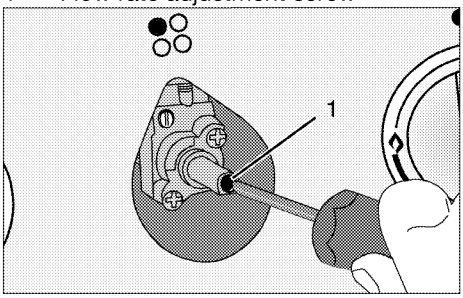
clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

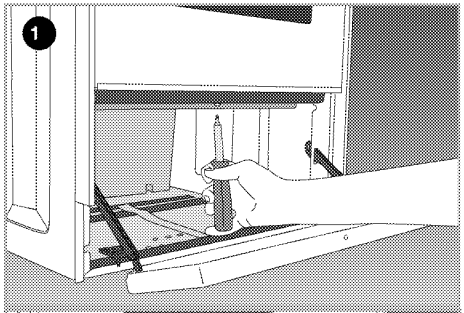


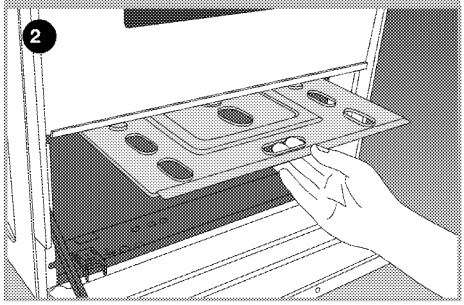
1 Flow rate adjustment screw

Exchange injector for the oven

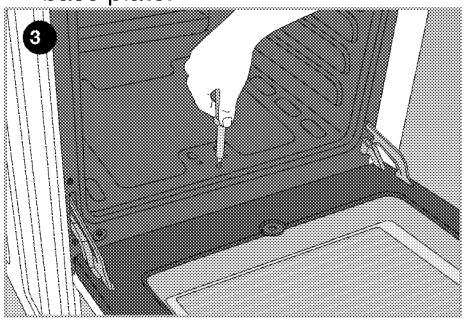
For exchanging the oven burner injector, please refer to your product specification;

- Open the bottom lid if so equipped.
- Remove the fixed bottom lid if so equipped.
- Pull out the warmer drawer if so equipped. Then;

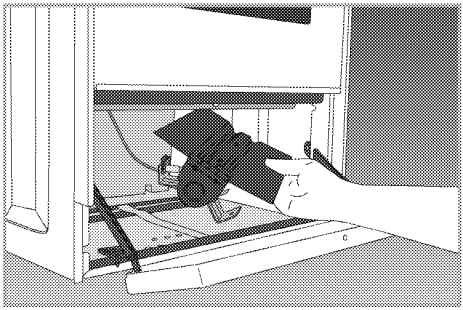




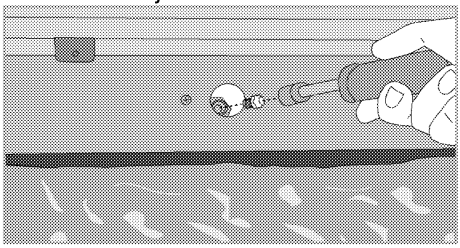
1. Unscrew the screws of the oven bottom protection sheet and pull out it.
2. Open the front door.
3. Unscrew fastening screws of the base plate.



4. Remove the oven burner by releasing it from the injector holder.



5. Unscrew injector.
6. Fit new injector.

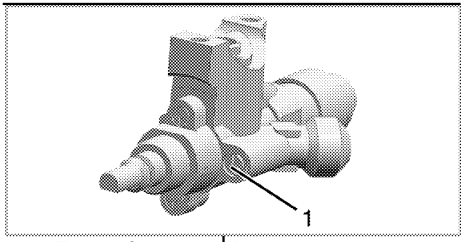


Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.
5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap. Turning the screw in clockwise direction reduces the flame, turning it anticlockwise increases the flame.

Important
If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.



Butan/propan	Natural gas
Fasten the screw until the end	Loosen the screw 1/2 round

NOTICE
If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy:

- Use dark coloured and enamel coated trays, since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, do not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal within the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals before cooking them.
- Use pots/pans with lids for cooking. Without a lid, the energy consumption may be up to four times higher.
- Choose the burner/plate which is suitable to the saucepan base. Always choose the correct size of saucepans for your meals. For larger burners/plates more energy is needed.

Initial operation

First cleaning of the appliance

NOTICE

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.
Allow the appliance to cool down before you take off the heat shield.

Important

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

Any production residues or conservation layers must be burnt off before the first use. Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off.

Gas oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select largest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 21*.
4. Heat approximately 30 minutes.
5. Switch off oven; see *How to use the gas oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select largest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 22*.
4. Heat approximately 30 minutes.
5. Switch off grill; see *How to operate the gas grill, page 22*

5 How to use the hob

General information on cooking

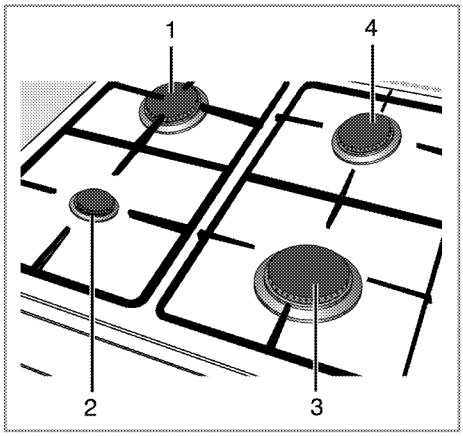
DANGER
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard.
  Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
  Do not place lids on the burners.
  Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.

Cooking with gas

- The size of the pan and the size of the gas flame should match each other. Adjust the gas flames so that they do not go beyond the bottom of the pan always place the pan onto the pan support in a central position.

How to use hobs



1 Normal burner 20–22 cm
2 Auxiliary burner 12-18 cm
3 Rapid burner 22-24 cm
4 Normal burner 20–22 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

The large flame symbol corresponds to the highest cooking power, the small flame symbol corresponds to the lowest cooking power. In the off position (top) the gas supply to the burner is turned off.

Ignite the gas burners

The burners have no automatic ignition. Use a gas lighter or matches.

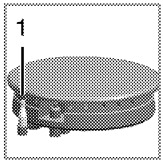
1. Keep hob control knob pressed.
2. Turn anticlockwise to the large flame symbol.
3. Ignite the gas with the gas lighter.

4. Adjust to the desired cooking power.

Switch off the gas burners

Turn burner control knob to off position (top).

Flame failure device (model dependant)



In case of any flame failures for any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts of the gas flow.

1 . Flame failure device

- Turn the knob clockwise direction by pressing and wait for its ignition.
- Keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner.
- Repeat the sequence of operations if the flame does not continues. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds.

DANGER

Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

6 How to Operate the Oven

General information on baking, roasting and grilling

DANGER
Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

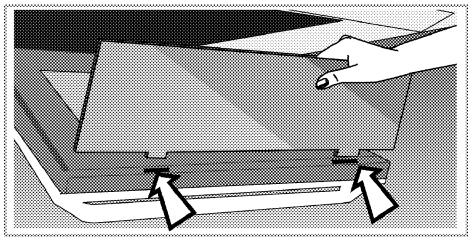
Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown sur-face without it drying out to much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vege-tables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in dripping pan for easy cleaning.

Insert the heat shield

The heat shield is used for grilling with the oven door slightly open. It protects the control panel and knobs against heat and soiling.

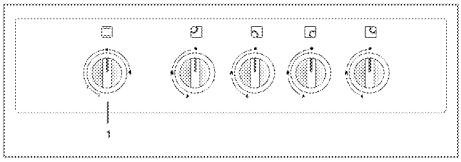
1. Open the oven door and insert the heat shield into the slots in the oven door.



2. Carefully close the oven door.

» When the heat shield is inserted, the oven door remains half open.

How to use the gas oven



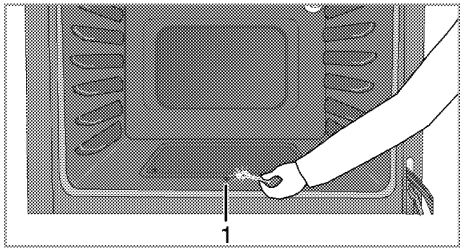
1 Oven knob

The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is locked.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with a gas lighter.

1. Open oven door.
2. **Keep** gas oven control knob **pressed** and turn it counterclockwise.
3. Ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.
4. Keep the burner control pressed for another 3 to 5 seconds.
5. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Select the desired baking power.



1 Ignition control hole

DANGER

Risk of deflagration by gas that is not ignited!

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

The gas levels mean:

Gas level	1	2	3
Temperature in °C	170	280	284

Cooking times table

Important
The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

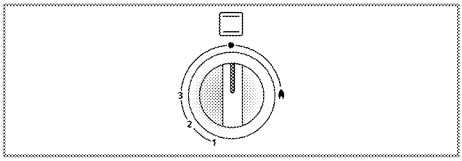
Important
Level 1 is the **bottom** level in the oven.

NOTICE
Maximum load for the oven tray: 4 kg (8,8 lbs).

Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	4...5	1	25...30 min.
Fruit tart	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pie	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Cookies	10 min.	4...5	1	25...35 min.
Pastry	10 min.	5	1	35...45 min.
Cake	10 min.	3	1	30...40 min.
Biscuits	–	4...5	1	20...30 min.
Roast lamb	10 min.	4...5	1	35...45 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	2	1	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Turkey	10 min.	3...4	1	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	3...4	1	30...40 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	–	4	1	90...120 min. §
Fish	10 min.	3	1	35...45 min.
Macaroni	10 min.	3...4	1	35...40 min.
Small cakes	10 min.	4	1	30...35 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	1	22...28 min.
*** at control knob position 2 / § depending on quantity / # depending on size**				

How to operate the gas grill

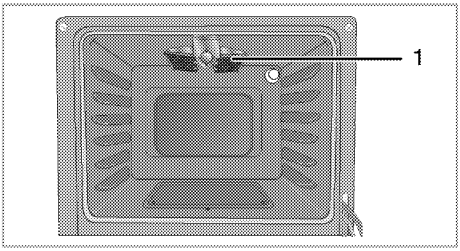


The grill is operated by the grill control knob. In off position (top) the gas supply is locked.
During grill operation, the oven door must remain open.

Switch on grill

The gas grill is ignited with a gas lighter.

1. Open oven door.
2. **Keep** grill control knob **pressed** and turn it **clockwise** onto the grill symbol.
3. Ignite the gas with the gas lighter direct to grill burner.
4. Keep the grill control knob pressed again 3-5 seconds.



1 Grill burner

DANGER

Risk of deflagration by gas that is not ignited!

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

Switch off grill

1. Turn grill control knob to off position (top).

Cooking times table

Important

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Important

Level 1 is the **bottom** level in the oven.

NOTICE

Do not use the upper level for grilling.

Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time #
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.
# depending on size resp. thickness		

7 Maintenance and Care

General information

DANGER
Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

NOTICE
The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

Important
Do not use steam cleaners for cleaning.

How to clean the hob

Gas hobs

1. Remove pan supports and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.
3. Refit burner caps and check that they are securely positioned.
4. While placing pan supports, take care that burners centered to pan supports.

Cleaning the control panel

NOTICE
Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

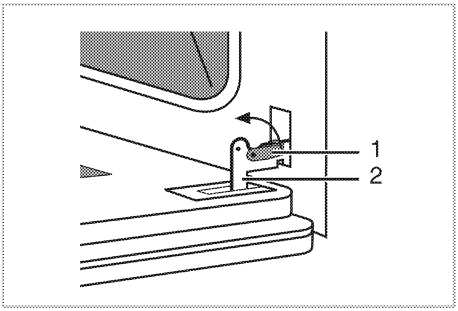
Clean oven door

Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

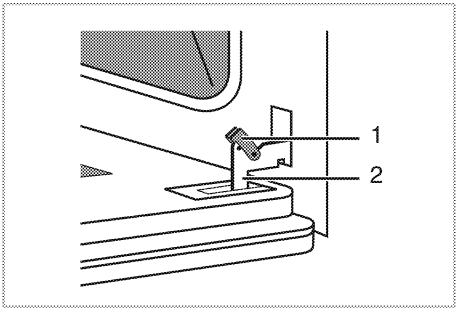
Removal of oven door

The oven door can be disassembled for easier cleaning of the inner space of the oven.

1. Open oven door entirely.
2. Press hinged shackles back at both sides.



1 Hinged shackles
2 Hinge



3. Put oven door in a slightly sloping position.
4. Lift the oven door to the front with both hands.

Install oven door again in reverse order after cleaning.

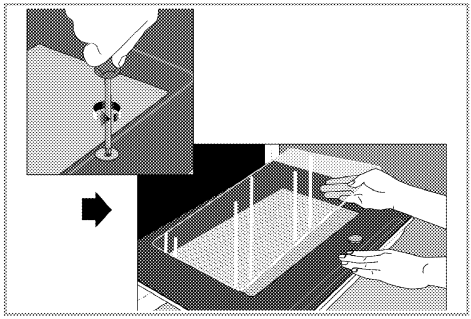
Taking off the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open oven door.
2. Unscrew the screws holding the glass.

Carefully remove the inner glass pane.

Clean glass pane and space in between.



8 Troubleshooting

DANGER
Risk of explosion or poisoning by unprofessional repair.
Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points.

Gas

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
No ignition spark is produced.	No electric supply to the appliance.	Check fuses in the fuse box.
No gas is emitted.	Main gas tap is closed.	Open gas tap.
	Safety tube is bent.	Install safety tube without bends.
Burners do not burn smoothly or not at all.	Burners are dirty.	Clean burner parts.
	Burners are not dry.	Dry burner parts.
	Burner cap is not securely positioned.	Position burner correctly.
	Gas tap is closed.	Open gas tap.
	Gas container is empty (in case of LPG connection).	Replace gas container.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.

Important
Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

585.9013.52/R.AC/10.05.2010