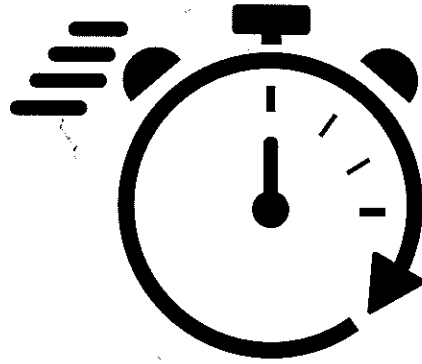
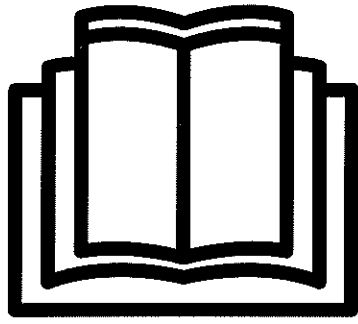
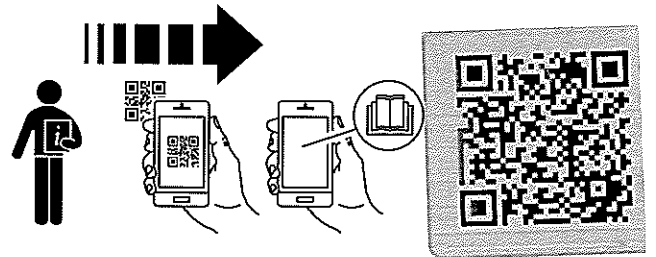




Cookers, Wok and Paellero - Cucine con wok e paellero - Cuisinières, Wok et Paellero - Herde, Wok und Paella-Gasringbrenner - Kookplaten, wok en paellakoker - Cocinas, Wok y Paellero - Fogões, Wok e Paellero - Φούρνοι, εστίες wok και εστίες πιάγια - Spis, Wok och Paellakokare - Keittimet, wokkikeitin ja paellakeitin - Komfurer, Wok og Paellero - Komfyrer, Wok og Paellero - أجهزة الطهي، والمقالي، ومواقد الغاز

N7E / N9E

EN*	Quick guide
IT	Guida rapida
FR	Guide rapide
DE	Kurzanleitung
NL	Snelle gebruikershandleiding
ES	Guía rápida
PT	Guia rápido
EL	Σύντομος Οδηγός Χρήσης
SV	Snabbguide
FI	Käyttäjän pikaopas
DA	Kort brugsanvisning
NO	Hurtigreferanseguide
AR	دليل المستخدم السريع



NL INGESTELD OP AARDGAS G253 2K 25 mbar



*Original instructions / Istruzioni originali / Instructions d'origine / Original-
Bedienungsanleitung / Originele instructies / Instrucciones originales / Instruções originais
/ Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας / Originalanvisningar / Alkuperäiset ohjeet / Original
vejledning / Originalanvisninger / الإرشادات الأصلية

59589J301- 2024.02

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	15
B	INFORMAZIONI GENERALI	21
C	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	21
D	USO.....	23
E	CURA DELLE APPARECCHIATURE	24
F	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25

Avviso importante



Leggere i manuali di installazione e d'uso completi, inclusi i termini di garanzia, e registrare il prodotto prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

I manuali sono disponibili mediante la scansione del codice QR posto sull'apparecchiatura.

Nella presente guida rapida sono disponibili le istruzioni di base a cui attenersi per l'installazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura.

Trovare il codice QR sulla prima pagina di questa guida:

1. assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet;
2. scansionare il codice QR;
3. registrare il prodotto.
4. consultare i documenti necessari;

I manuali di installazione e d'uso completi sono disponibili anche sul sito web di Electrolux Professional SpA:

<https://www.electroluxprofessional.com/en>

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

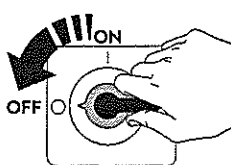
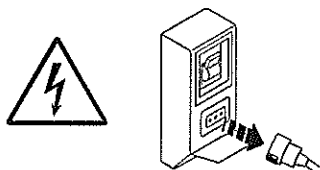
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.

ITALIANO

- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.10 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- In caso di anomalia significativa, guasto o malfunzionamento, l'operatore deve disattivare immediatamente l'apparecchiatura.

A.11 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.12 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

B.1 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

B.2 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional SpA.

B.3 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente.

C DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

C.1 Introduzione

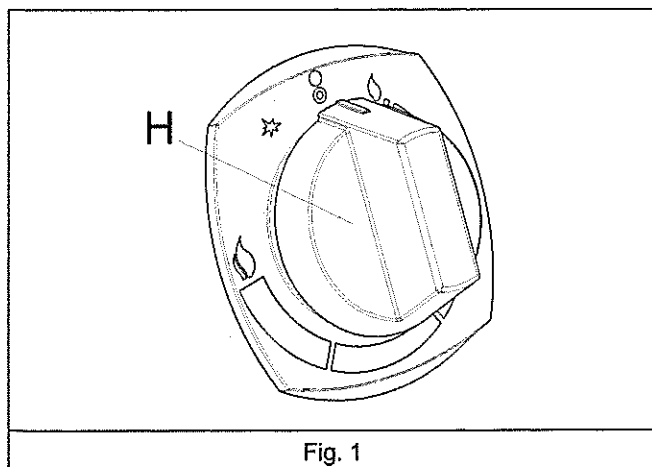
Questa apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi in contenitori (pentole, tegami); ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

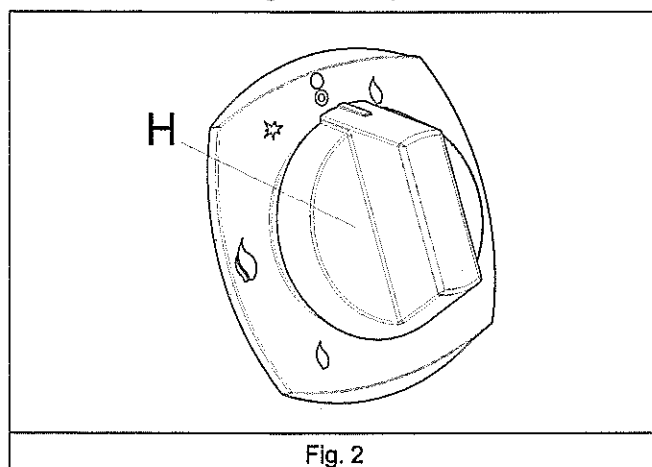
C.2 Panoramica delle apparecchiature

C.2.1 Modelli a gas

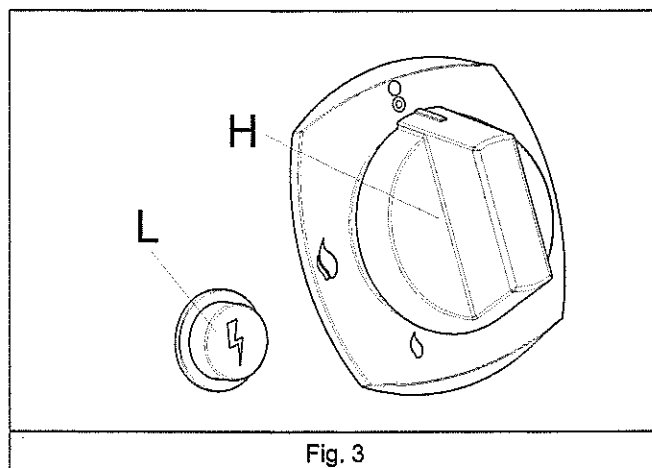
Piano cottura con wok con regolatore di potenza



Piano cottura senza regolatore di potenza



Piano cottura con accenditore senza pilota



ITALIANO

Paellero

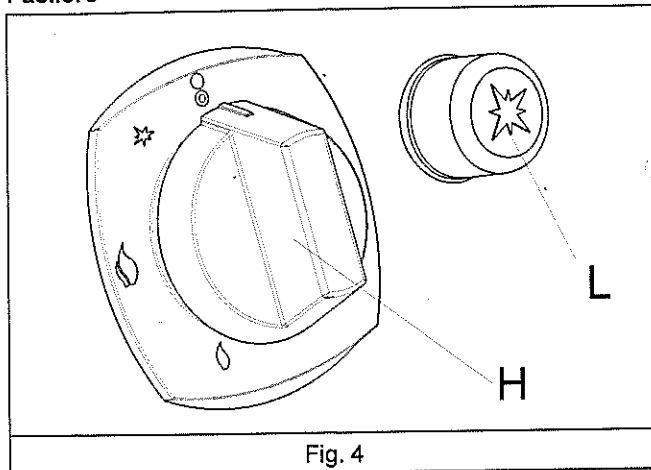


Fig. 4

La manopola "H" di comando del gas di ogni bruciatore presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 1, 2, 3 o 4):

- "Off"
- ★ "Accensione pilota" (se presente)
- 🔥 "Fiamma massima"
- 🔥 "Fiamma minima"
- ☺ "Regolatore di potenza" (se presente)

Qualora sia presente, il pulsante di accensione "L" presenta il simbolo seguente (vedere Fig. 3 o 4):

- ⏻ "Accensione"

Forno statico

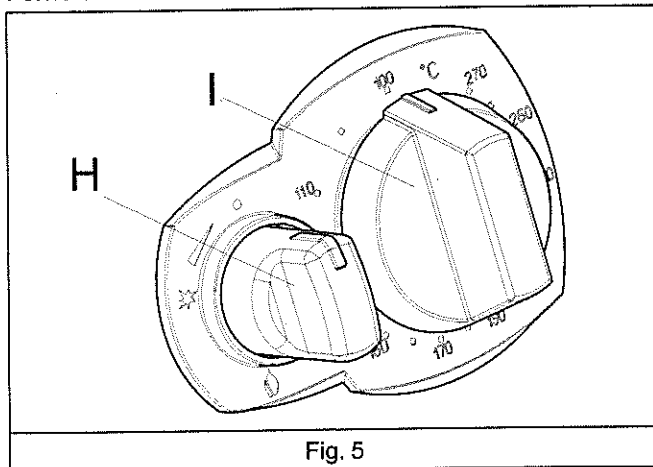


Fig. 5

Forno ventilato

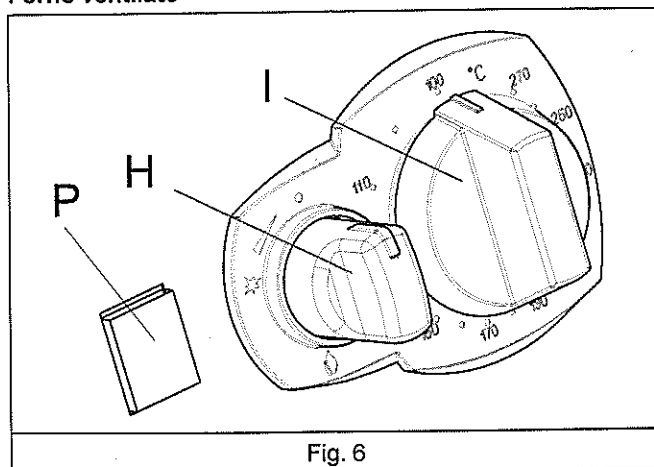


Fig. 6

La valvola termostatica presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 5 o 6):

- "Off"
- ★ "Posizione accensione pilota"
- 🔥 "On"
- 100 "Temperatura minima"
- 110...250 "Temperatura media con intervallo di posizioni da 110°C a 250°C"
- 270 "Temperatura massima"

Il tasto "P" (se presente) attiva il forno ventilato.

C.2.2 Modelli elettrici

Piano cottura

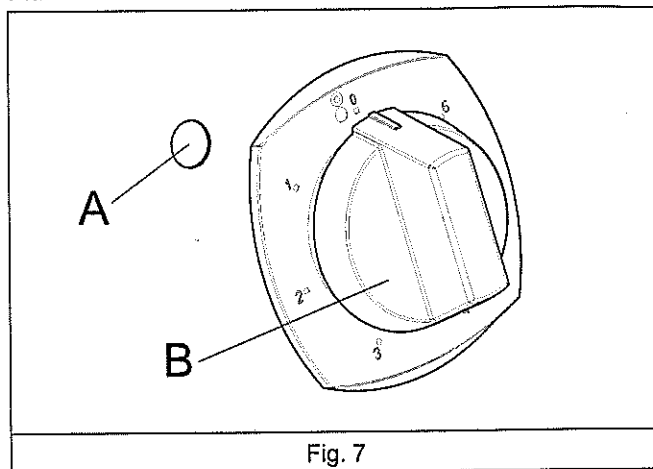


Fig. 7

La manopola di comando elettrico "B" di ciascuna piastra presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 7):

- 0: "Off"
- 1...5: "Potenza media con intervallo di energia dalla posizione 1 alla 5"
- 6: "Massima potenza"

La spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è accesa

N7E - Forno

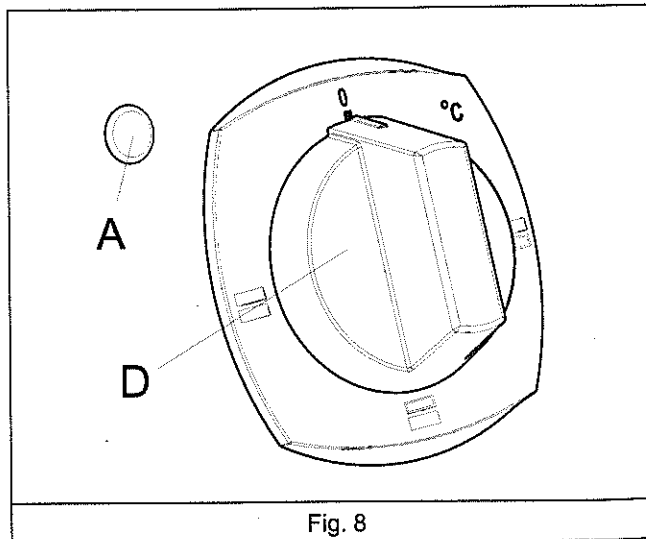


Fig. 8

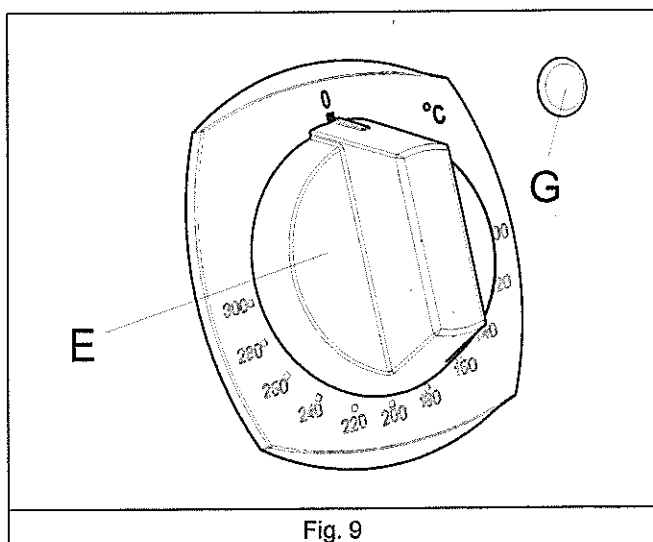


Fig. 9

La manopola di comando "D" consente di selezionare le resistenze del forno (vedere Fig. 8):

- 0: "Off"
 "Elementi riscaldanti superiore e inferiore"

- "Resistenze superiori"
 ■ "Resistenze inferiori"

La spia luminosa verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

La manopola del termostato "E" permette di selezionare la temperatura necessaria e presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 9):

- 0: "Off"
 100: "Temperatura minima"
 120...280: "Temperatura media con intervallo di posizioni da 120°C a 280°C"
 300: "Temperatura massima"

L'accensione della spia luminosa gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

Per informazioni dettagliate sulla panoramica delle apparecchiature consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D USO

D.1 Modelli a gas

D.1.1 Accensione

Piano cottura con wok

Vedere Fig. 1 o 2.

1. Premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Accensione pilota";
2. premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione;
3. mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi. Al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
4. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma massima" per accendere il bruciatore principale;
5. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma minima" per ottenere il minimo.

Piano cottura con accenditore senza pilota

Vedere Fig. 3.

1. Premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma massima";
2. premere a fondo la manopola "H" e contemporaneamente il pulsante di accensione "L";
3. tenere premuta la manopola "H" per circa 10 secondi. Al suo rilascio, la fiamma deve rimanere accesa. Qualora ciò non accadesse, verificare la presenza di umidità residua sulle candele di accensione, eventualmente asciugarle e ripetere l'operazione. Se il problema si ripresentasse, servirsi di un accendino;
4. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma minima" per ottenere il minimo.

Paellero

Vedere Fig. 4.

1. Premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Accensione pilota";
2. premere a fondo la manopola "H" e contemporaneamente premere per due o tre scatti il pulsante di accensione "L" fino all'accensione della fiamma pilota;
3. mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi. Al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.

4. ruotare la manopola "H" dalla posizione "Accensione pilota" alla posizione "Fiamma massima" per accendere il bruciatore principale;
5. ruotare la manopola "H" dalla posizione "Fiamma massima" alla posizione "Fiamma minima" per ottenere il minimo.

Forno

Vedere Fig. 5 o 6.

1. Premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado per sbloccarla;
2. premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "Accensione pilota"; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla;
3. tenere premuta la manopola "I" in questa posizione per circa 15-20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota e alla termocoppia di riscaldarsi;
4. accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola "I" sulla posizione "On";
5. ruotare la manopola "L" per scegliere la temperatura desiderata.



NOTA!

Premere il tasto "P" (se presente, vedere Fig. 6) per attivare il forno ventilato.

D.1.2 Spegnimento

Piano cottura con wok

Vedere Fig. 1 o 2.

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione "Fiamma massima" o "Fiamma minima" alla posizione "Accensione pilota";
2. Premere leggermente la manopola "H" e ruotarla sulla posizione "Off" per spegnere il pilota.

Piano cottura con accenditore senza pilota

Vedere Fig. 3.

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione "Fiamma massima" o "Fiamma minima" alla posizione "Off".

ITALIANO

Paellero

Vedere Fig. 4.

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione "Fiamma massima" o "Fiamma minima" alla posizione "Accensione pilota";
2. Premere parzialmente la manopola "H" e ruotarla sulla posizione "Off" per spegnere il pilota.

Forno

Vedere Fig. 5 o 6.

1. Ruotare la manopola "I" sulla posizione "Accensione pilota";
2. ruotare la manopola "I" sulla posizione "Off" per spegnere il pilota.

Per informazioni dettagliate sull'uso delle apparecchiature a gas consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.2 Modelli elettrici

D.2.1 Accensione

Piano cottura

Vedere Fig. 7.

Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;

1. Ruotare la manopola di comando "B" per selezionare il livello di potenza desiderato.

2. inizialmente ruotare la manopola "B" sulla posizione "6"; una volta raggiunto la temperatura massima di cottura o di ebollizione, ruotare la manopola "B" su una posizione inferiore.

Forno

Vedere Fig. 8.

1. Ruotare la manopola di comando "D" sulla posizione di utilizzo desiderata.
2. ruotare la manopola del termostato "E" per selezionare la temperatura di cottura desiderata.

D.2.2 Spegnimento

Piano cottura

Vedere Fig. 7.

1. Ruotare la manopola di comando "B" sulla posizione "0".

Forno

Vedere Fig. 8.

1. Ruotare la manopola di comando "I" sulla posizione "Off".

Per informazioni dettagliate sull'uso delle apparecchiature elettriche consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

E CURA DELLE APPARECCHIATURE



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

E.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.



IMPORTANTE

In caso di apparecchiature alimentate elettricamente, evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici.
Pulire le piastre con uno strofinaccio umido, quindi metterle in funzione per qualche minuto allo scopo di asciugarle rapidamente; infine lubrificarle con un leggero strato d'olio alimentare.
Evitare assolutamente di versare liquidi freddi sulle piastre calde.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle apparecchiature consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

E.2 Pulizia dell'apparecchiatura

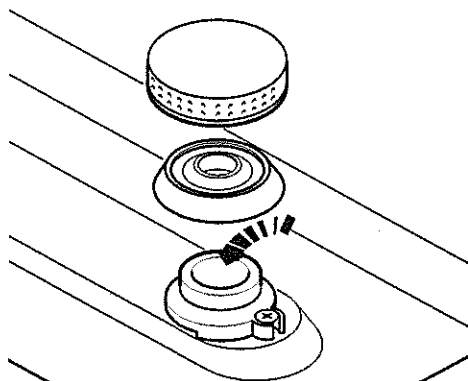
Parti esterne (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio rimuovendo sporco, grasso e altri residui alimentari con acqua saponata, con o senza detergente, e un panno o una spugna.
- Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.



IMPORTANTE

In caso di apparecchiature a gas, evitare di sporcare all'interno del Venturi.



F RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

F.1 Anomalie

In caso di una anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. L'icona corrispondente rimane visibile fino alla risoluzione del problema.



Icona di segnalazione avvertenze



NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

Per una lista degli allarmi, delle avvertenze e delle indicazioni per la risoluzione dei problemi consultare il manuale utente completo sul sito web. Ove necessario, contattare l'Assistenza clienti.