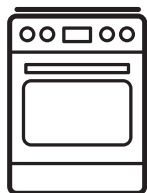




Electrolux



electrolux.com/register



FGH5KG212

EN User Manual | **Cooker**

2

IT Istruzioni per l'uso | **Cucina**

29



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	14
5. BEFORE FIRST USE.....	15
6. HOB - DAILY USE.....	15
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	16
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	17
9. OVEN - DAILY USE	18
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	19
11. OVEN - USING THE ACCESSORIES.....	19
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	20
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	22
14. TROUBLESHOOTING.....	24
15. ENERGY EFFICIENCY.....	25
16. GUARANTEE	27
17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	28

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and

persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: **CH**

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Gas connection

CAUTION!

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.

- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Aluminium is not a suitable material for contact with high acidic and/or high salty foods. In such cases always put on the tray a grease proof baking paper before cooking.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.5 Care and Cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance.
Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not

use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.
- Do not clean the burners in the dishwasher.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

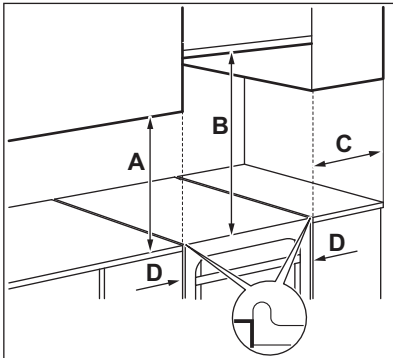
WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	855
Width	500
Depth	600

3.3 Other technical data

Appliance category:	II2H3B/P
Gas original:	G20 (2H) 20 mbar
Gas replacement:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar

3.4 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliary	25
Semi-rapid	29
Rapid	35
Oven	39

3.5 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliary	0.95	0.35	70
Oven	2.1	0.90	104 o

3.6 Gas burners for LPG G30 50 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	3.0	0.72	77	218
Semi-rapid	1.85	0.43	60	135
Auxiliary	0.9	0.35	43	65
Oven	2.1	0.90	58 o	153

3.7 Gas burners for LPG G31 50 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	2.6	0.63	77	186
Semi-rapid	1.55	0.40	60	111
Auxiliary	0.75	0.31	43	54
Oven	1.8	0.78	58 o	129

3.8 Gas connection



WARNING!

Before you connect the gas, disconnect the appliance from the electricity supply or switch off the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.

Use a fixed connections or use a flexible stainless steel pipes in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, make sure they do not come in touch with mobile parts and they are not squeezed.

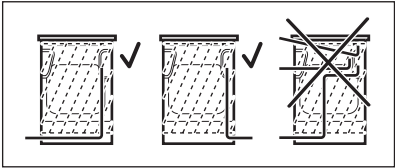


CAUTION!

When you install and connect the appliance, obey the directives:

- SVGW- Gas principles G1: Gas installation
- EKAS Richtlinie, Nr. 6517: Flüssiggasrichtlinie
- Cantonal instances regulations (e.g. fire safety regulators)

Install and connect the appliance in accordance to the directives.



WARNING!

The gas connection pipe must not touch the part of the appliance shown in the illustration.



WARNING!

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting does not leak. To check the seal use a soap solution, not a flame.

3.9 Flexible nonmetal pipes connection

If you have an easy access to the connection, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

In installation always use the pipe holder and the gasket. The flexible pipe can be applied when:

- it can not get hotter than room temperature, higher than 30 °C,
- it is not longer than 1500 mm,
- it has no narrowing anywhere,
- it is not twisted or tighten,
- it does not get in touch with sharp edges or corners,
- it's conditions can be easily checked.

When checking the flexible pipe make sure:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length,
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity,
- the fastening clamps are not rusted,
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

3.10 Adjustment to different types of gas



Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.



The appliance is set for natural gas, you can change it to liquid gas, with the correct injectors.
The gas rate is adjusted to suit.

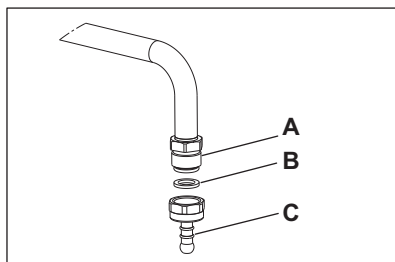


WARNING!

Before you replace the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position. Disconnect the appliance from the electrical supply. Let the appliance cool down. There is a risk of injury.



The appliance is set to default gas. To change the setting always use the gasket sealing.



A. Gas connection point (only one point is applicable for the appliance)

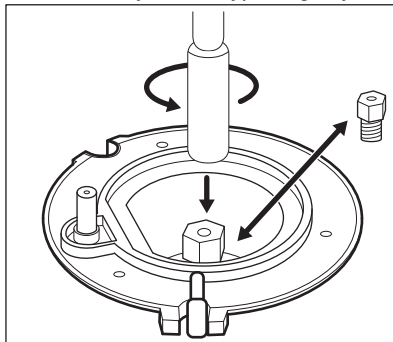
B. Gasket

C. LPG pipe holder

3.11 Hob injectors replacement

Replace the injectors when you change the gas type.

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. Remove the injectors with a socket spanner 7.
4. Replace injectors with the ones necessary for the type of gas you use.



5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply.

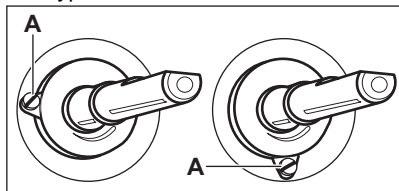


You can find this plate in the bag supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is not constant or it is different from the necessary pressure, install an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.12 Adjusting the minimum gas level on the hob burner

1. Disconnect the appliance from the electricity.
2. Remove the knob for the hob. If there is no access to the bypass screw dismount the control panel before adjustment start.
3. With a thin and flat screwdriver adjust the bypass screw A.
The model determines the position of the bypass screw A.



Changing from natural gas to liquid gas

1. Fully tighten the bypass screw.
2. Put the knob back.

Changing from liquid gas to natural gas

1. Unscrew approximately one turn the bypass screw position A.
2. Put the knob for the hob back.
3. Connect the appliance to the electricity.

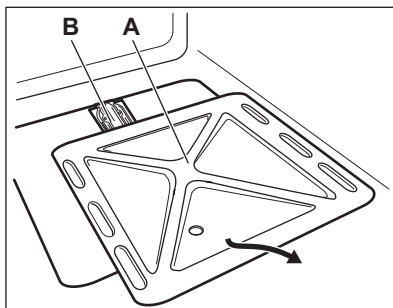
⚠ WARNING!

Put the mains plug into the mains socket only if all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

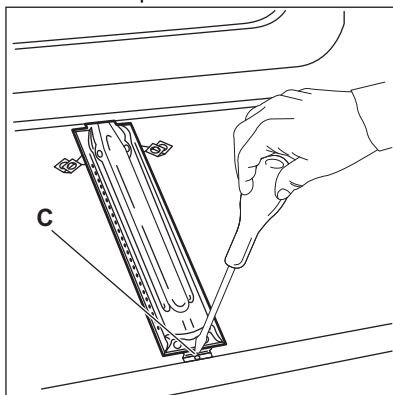
4. Light the burner.
Refer to "Hob - Daily use" chapter.
5. Turn the knob for the hob to the minimum position.
6. Remove the knob for the hob again.
7. Screw on slowly the bypass screw till the flame becomes minimum and stable.
8. Put the knob for the hob back on.

3.13 Oven injector replacement

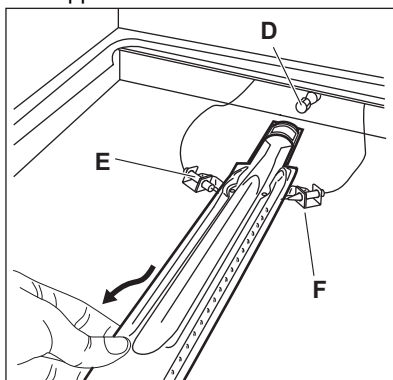
1. Remove the bottom plate of the oven cavity A to get access to the oven burner B.



2. Release the screw C, which keep the burner in position.



3. Carefully move the burner off the injector support D.



4. Slowly move it to the left side. Make sure that the burner bush stays on the burner mouthpiece. Do not apply force to the wire of the spark plug connector F and to the thermocouple conductor E.

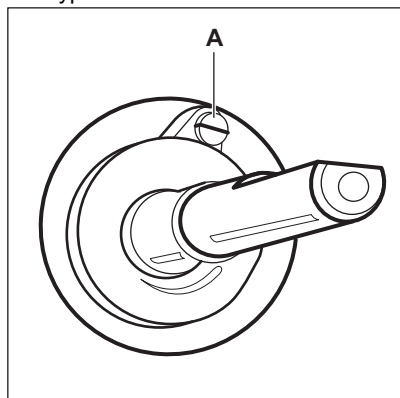
5. Release the burner injector D with a 7 mm socket spanner and replace it with a different one.

Assemble the burner in a reverse sequence.

Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

3.14 Adjusting the minimum gas level on the oven burner

1. Disconnect the appliance from the electricity.
2. Remove the knob for the oven functions. If there is no access to the bypass screw, dismount the control panel before adjustment starts.
3. With a thin and flat screwdriver adjust the bypass screw A. The model determines the position of the bypass screw A.



Changing from natural gas to liquid gas

1. Fully tighten the bypass screw.
2. Put the knob back.
3. Connect the appliance to the electricity.

Changing from liquid gas to natural gas

1. Unscrew approximately one turn the bypass screw position A.
2. Put the knob for the oven functions back.
3. Connect the appliance to the electricity.

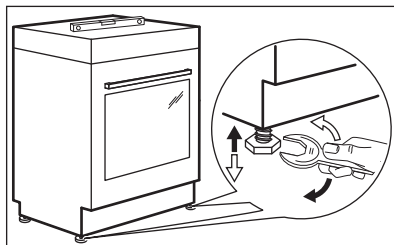
WARNING!

Put the mains plug into the mains socket only if all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

4. Light the burner.
Refer to "Oven - Daily use" chapter.
5. Turn the knob for the oven functions on the minimum position.
6. Remove the knob for the oven functions again.
7. Screw on slowly the bypass screw till the flame becomes minimum and stable.
8. Put the knob for the oven functions back.
9. Set the maximum gas flow position on the knob for the oven functions and let the oven heat for at least 10 minutes.
10. Quickly turn the knob for the oven functions from maximum to the minimum gas flow position.

Control the flame. Make sure the flame does not go out when you turn the knob to the minimum gas flow position. There must be a small regular flame on the oven burner crown. If the flame goes out, adjust the oven burner again.

3.15 Levelling of the appliance



Use small feet on the bottom of the appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

3.16 Anti-tilt protection

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.

⚠ CAUTION!

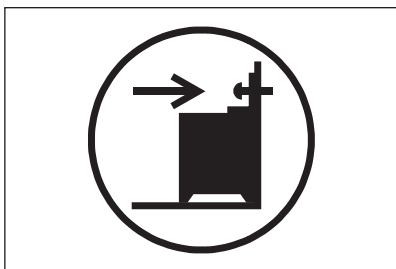
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



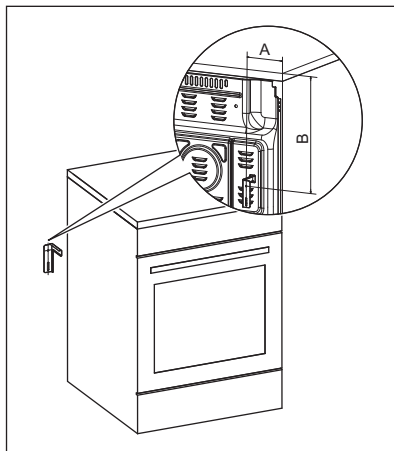
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.



1. Install the anti-tilt protection B - 328 mm down from the top surface of the appliance and A - 67 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

⚠ CAUTION!

If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of the appliance.

3.17 Electrical installation

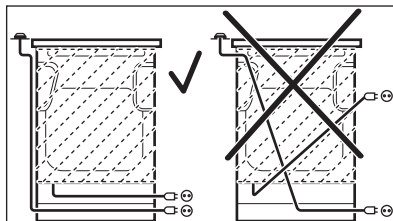
⚠ WARNING!

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

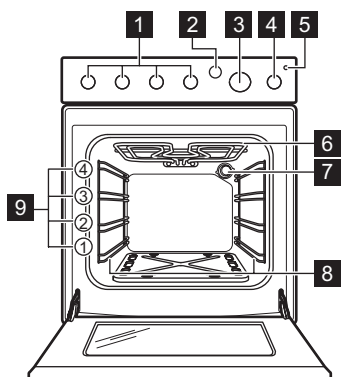
⚠ WARNING!

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



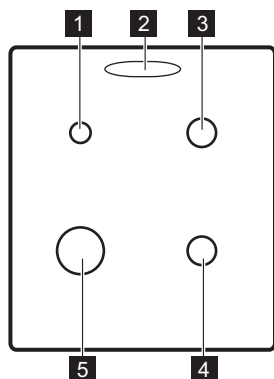
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Knobs for the hob
- 2 Button for the lamp
- 3 Knob for the Minute Minder
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Grill indicator
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4.2 Cooking surface layout



- 1 Auxiliary burner
- 2 Steam outlet - number and position depend on the model
- 3 Semi-rapid burner
- 4 Semi-rapid burner
- 5 Rapid burner

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

i

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for approximately 20 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

WARNING!

Accessories can become hotter than usual.

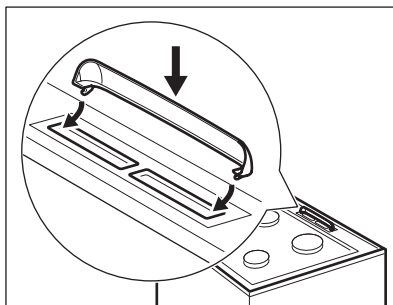
The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

5.3 Installing the steam outlet cover

The steam outlet cover is used to collect the condensate created during the oven operation.

1. Place the hooks of the cover under the front edge of the steam outlet holes.
2. Push down the back edge to lock the cover.



6. HOB - DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Ignition of the hob burner

i

Always light the burner before you put on the cookware.

WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Turn the knob for the hob counterclockwise to the maximum gas flow position  and push it down to light the burner.
2. Keep the knob for the hob pushed for equal or less than 10 seconds to let the

thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.

3. Adjust the flame after it is regular.

⚠ WARNING!

Do not keep the knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the knob, turn it into the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in the correct position.



In the absence of electricity you can ignite the burner without an electrical device. In this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it to maximum position. Keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

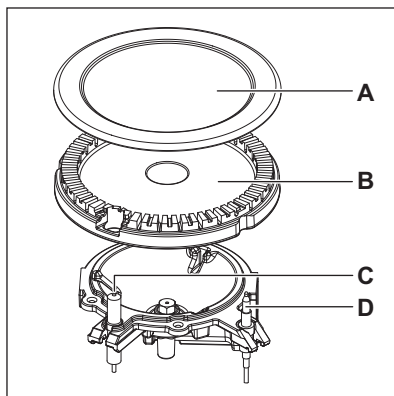


If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

6.2 Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle
- D. Thermocouple

6.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position **0**.

⚠ WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

7. HOB - HINTS AND TIPS

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

⚠ WARNING!

Do not put the same pan on two burners.

⚠ WARNING!

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

⚠ CAUTION!

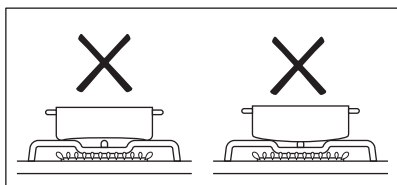
Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

CAUTION!

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

WARNING!

Do not use vessels that have rim based or convex-based shaped bottom on the hotplate as there is a high risk of overturn.



7.2 Diameters of cookware

WARNING!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ When a single pot is used on the hob.

8. HOB - CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

8.3 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

8.4 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.

3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the center of the burner.

9. OVEN - DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Oven Functions

0 Off position

The oven is off.

1 - 8 Heating settings

- 1) Range of temperature levels adjustment for the oven .



Grilling

To grill thin pieces of food in the middle of the grill. To make toast.



The maximum temperature for this function is 210 °C.



Oven lamp

To illuminate the oven interior.

To use this function, press the button for the lamp.

- 1) 1 - 140°C, 2 - 155°C, 3 - 170°C, 4 - 190°C, 5 - 205°C, 6 - 220°C, 7 - 235°C, 8 - 250°C

9.2 Ignition of oven gas burner

CAUTION!

When turning on the oven burner the oven door must be opened.



Oven safety device:

The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow if the flame goes out.

1. Open the oven door.
2. Turn the knob for the oven functions counterclockwise to the maximum heat settings and push it to light the burner.

8.5 Periodic maintenance

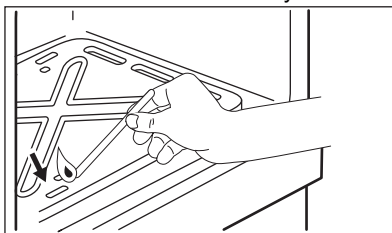
Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

3. Keep the knob for the oven functions pushed for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up. If not, the gas flow is interrupted.

9.3 Manual ignition of oven gas burner

In case of absence of the electricity you can ignite the oven burner without an electrical device.

1. Open the oven door.
2. Hold the flame near the hole in the bottom of the oven cavity.



3. At the same time push the knob for the oven functions and turn it counterclockwise to the maximum gas flow position.
4. When the flame comes on, keep the knob for the oven functions pushed on the maximum gas flow position for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up.



Do not keep the knob for the oven functions pushed for more than 15 seconds. If the oven burner does not light after 15 seconds, release the knob for the oven functions, turn it into off position, open the oven door and try to light the oven burner again after minimum 1 minute.

9.4 After igniting the oven gas burner

1. Release the knob for the oven functions.
2. Close the oven door.
3. Turn the knob for the oven functions to set the necessary heat setting.

Control the flame through the holes in the bottom of the oven.

9.5 Turning off the oven burner

To put out the flame, turn the knob to the off position **0**.

9.6 Grilling



WARNING!

Always cook with the oven door closed.



We recommend that you do not use the electric grill for cooking at the same time as the gas oven.

1. Turn the knob for the oven functions clockwise to .
2. Adjust the tray position for different thickness of food.
Place the food close to the top heating element for faster cooking and further away for more gentle cooking.

- You should place most foods on the wire shelf in the pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. If you prefer, you may place directly on the deep pan food such as fish, liver and kidneys.
- To minimise splashing, you should thoroughly dry food before grilling. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- You may place accompaniments such as tomatoes and mushrooms underneath the grid when grilling meats.
- You should use the top runner position when toasting bread.
- You should turn over the food during cooking, as you require.

To deactivate this function, turn the knob to the off position.

9.7 Grill indicator

The grill indicator turns on when the grill cooking function is selected. It turns off when the oven reaches the correct temperature. It then cycles on and off to show the temperature changes.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time.



This function has no effect on the operation of the appliance.

Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

11. OVEN - USING THE ACCESSORIES



WARNING!

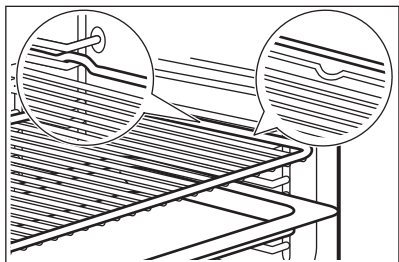
Refer to Safety chapters.

11.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Small indentations increase safety and provide tilt protection. They are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

12. OVEN - HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

12.1 General information

The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

Clean the moisture after each use of the appliance.

Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

12.2 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

For better results use the grill function for 2 - 5 minutes at the end of cooking. Check the grilling time in the cooking tables.

12.3 Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

12.4 Cooking meat and fish

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the

deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

12.5 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

12.6 Cooking tables

Food	Pre-heating time (min)	Thermostat position	Grilling time (min) at the end	Total cooking time (min)	Shelf position	Accessories
Small cake	15	2 - 3	3	20 - 30	3	aluminium baking tray
Fatless sponge cake	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 tin (diameter: 26 cm) on wire shelf
Apple pie	15	4	5	70 - 80	3	2 tins (diameter: 20 cm) on wire shelf
Pastry stripes	15	1	2	20 - 30	3	aluminium baking tray
Burgers	10	Grill - on		35 - 45	3	wire shelf and tray on level 2
Burgers	15	Grill - on		70 - 80 ¹⁾	3	wire shelf and tray on level 2
Toast	10	Grill - on		4 - 5	3	wire shelf
Toast	15	Grill - on		3 - 4	3	wire shelf

1) Turn over after 40 minutes.

Food / Dish (IEC 60350-1)	Preheating time (min)	Thermostat position	Grilling time (min) at the end	Total cooking time (min)	Shelf position	Accessories
Baking in aluminium tray						
Swiss roll	15	3	2	15 - 25	3	aluminium baking tray
Cheese cake	15	3	5	55 - 65	3	aluminium baking tray
Peasant bread	15	4		85 - 95	3	aluminium baking tray
Swedish buns	15	5	3	10 - 20	3	aluminium baking tray
Flat cake	15	2	3	30 - 40	3	aluminium baking tray
Meringue	15	1		40 - 50	3	aluminium baking tray

Food / Dish (IEC 60350-1)	Preheat- ing time (min)	Thermo- stat po- sition	Grilling time (min) at the end	Total cook- ing time (min)	Shelf posi- tion	Accessories
Baking in tins						
Madeira cake	15	4 - 5		95 - 105	3	tray on wire shelf
Rich fruit cake	15	4		115 - 125	3	tray on wire shelf
Victoria sandwich	15	4	2	30 - 40	3	2 tins on wire shelf, diagonally shifted
Romanian sponge cake - traditional	15	4		55 - 65	3	2 trays on wire shelf
Pizza						
Pizza	15	5	2	30 - 40	3	aluminium baking tray
Quiche Lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	tray on wire shelf
Dish						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	tray Pyrex on wire shelf
Macaroni ovens	15	5 - 6		50 - 60	3	tray Pyrex on wire shelf
Potato gratin	15	5	5	40 - 50	3	baking tray
Meat						
Trout	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	wire shelf and tray on level 2
Pork roast	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	baking tray
Grilling						
Chicken, half	10	Grill - on		55 - 65 ¹⁾	2	wire shelf and tray on level 2
Baking in tray						
Swiss roll	15	2 - 3	2	15 - 25	3	baking tray
Meringue	15	1		35 - 45	3	baking tray

¹⁾ Turn over after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

13. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water

and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

13.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

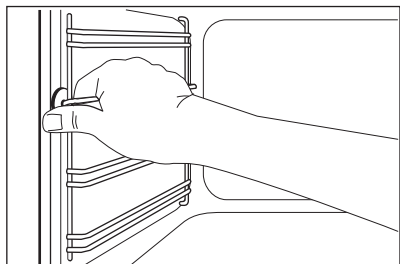
13.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

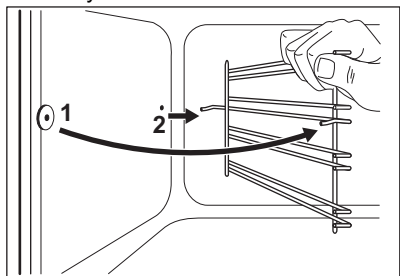
⚠ CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

13.4 Removing and installing the oven glass panels

You can remove the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

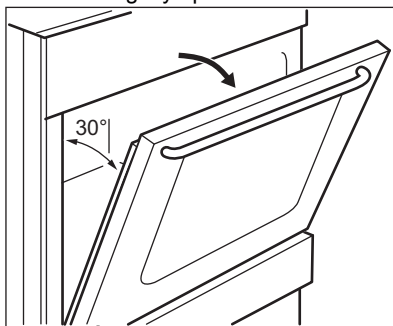
⚠ WARNING!

Keep the oven door slightly open during the cleaning process. When you open it fully it may accidentally close causing potential damage.

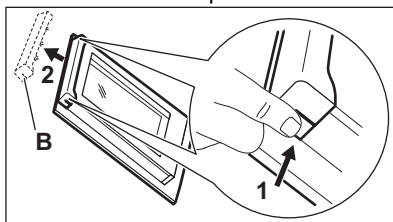
⚠ WARNING!

Do not use the appliance without the glass panels.

1. Open the door until it is at an angle of approximately 30°. The door stands alone when slightly open.



2. Hold the door trim (B) at the top edge of the door on both sides and push inwards to release the clip seal.



3. Pull the door trim to the front to remove it.

⚠ WARNING!

When you take out the glass panels the oven door tries to close.

4. Hold the top edge of the door glass panels and pull them up one by one.

5. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. When the cleaning is complete, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger.

 CAUTION!

Make sure that you install the internal glass panel in the appropriate seats.

13.5 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

 WARNING!

Do not put food inside the drawer.

 WARNING!

Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

13.6 Replacing the lamp

 WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300 °C heat resistant lamp.
4. Install the glass cover.

14. TROUBLESHOOTING

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.

Problem	Possible cause	Remedy
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the spark generator activated for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.
The burners do not work.	There is no gas supply.	Check the gas connection.
The appliance makes noises.		Some metal parts of the appliance expand and contract when they heat up or cool down. The noises are normal.
The flame colour is orange or yellow.		The flame can look orange or yellow in some areas of the burner. This is normal.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Ignite the oven burner.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.

14.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	FGH5KG212
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker

Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Auxiliary	not applicable %
	Right rear - Semi Rapid	55.3 %
	Right front - Semi Rapid	55.3 %
	Left front - Rapid	55.5 %
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		55.4 %
EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General.		

15.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you use the burners and pan support make sure they are assembled correctly.

- The cookware bottom should have the correct diameters for the burner size.
- Put the cookware directly over the burner and in the centre of it.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

15.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	Electrolux
Model identification	FGH5KG212 943003559
Energy Efficiency Index	92.5
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.58 kWh/cycle 5.67 MJ/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Gas
Volume	59 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	37.0 kg

EN 15181 Measuring method of the energy consumption of gas fired ovens.

15.4 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking.

Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to

minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

15.5 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

16. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	32
3. INSTALLAZIONE.....	35
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	42
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	43
6. PIANO COTTURA - USO QUOTIDIANO.....	43
7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	45
8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....	45
9. FORNO - USO QUOTIDIANO	46
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	48
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	48
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	49
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	51
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	54
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	55
16. GARANZIA.....	57
17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	57

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza

dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.

- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.

- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti

mercati: CH

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.

- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando

il dispositivo è in funzione o la porta è calda.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

2.3 Collegamento del gas

ATTENZIONE!

Quando si utilizza una bombola del gas, tenerla sempre su una superficie orizzontale piana (con la valvola del gas in alto).

- Tutti i collegamenti del gas devono essere realizzati da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Verificare che l'aria circoli intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas sono riportate sulla targhetta identificativa.

- Quest'apparecchiatura non è collegata a un dispositivo che scarica i prodotti della combustione. Assicurarsi di eseguire il collegamento dell'apparecchiatura in conformità alle normative di installazione vigenti. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.

2.4 Utilizzo

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.
Pericolo di scossa elettrica.

ATTENZIONE!

L'uso di un'apparecchiatura di cottura a gas determina la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchiatura è in uso. L'uso prolungato e intenso dell'apparecchiatura può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio, l'aumento della ventilazione meccanica, ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione nell'aria esterna, fornendo al tempo stesso un ricambio di aria ambiente con un'ulteriore ventilazione. Consultare un tecnico qualificato, prima di installare la ventilazione aggiuntiva.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le

pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.

 AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

 AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.

- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- L'alluminio non è un materiale adatto al contatto con alimenti altamente acidi e/o altamente salati. In questi casi, prima della cottura, mettere sempre sulla teglia un foglio di carta da forno a prova di grasso.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non lasciare mai un bruciatore acceso con o senza tegami vuoti sopra.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- Assicurare una buona ventilazione nel locale in cui è installata l'apparecchiatura.
- Utilizzare solo tegami stabili con la forma corretta e il diametro più grande rispetto alle dimensioni dei bruciatori.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.

2.5 Pulizia e manutenzione

 AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!

- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo

stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

3. INSTALLAZIONE

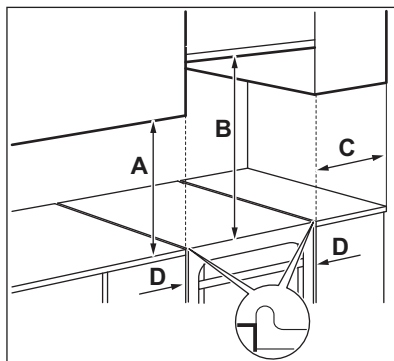
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Posizione dell'apparecchiatura

È possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadi su uno o due lati e nell'angolo.

Per le distanze minime di montaggio controllare la tabella.



Distanze minime

Dimensioni	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensioni	mm
Altezza	855
Larghezza	500
Profondità	600

3.3 Altri dati tecnici

Categoria dell'apparecchiatura:	II2H3B/P
Gas originale:	G20 (2H) 20 mbar
Sostituzione del gas:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar

3.4 Diametri bypass

BRUCIATORE	Ø BYPASS 1/100 mm
Ausiliario	25
Semirapido	29
Rapido	35
Forno	39

3.5 Bruciatori a gas per GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA RIDOTTA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm
Rapido	2.9	0.80	119
Semirapido	1.85	0.43	96
Ausiliario	0.95	0.35	70
Forno	2.1	0.90	104o

3.6 Bruciatori a gas per GPL G30 a 50 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA RIDOTTA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMINALE DI GAS g/h
Rapido	3.0	0.72	77	218
Semirapido	1.85	0.43	60	135
Ausiliario	0.9	0.35	43	65
Forno	2.1	0.90	58o	153

3.7 Bruciatori a gas per GPL G31 a 50 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA RIDOTTA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMINALE DI GAS g/h
Rapido	2.6	0.63	77	186
Semirapido	1.55	0.40	60	111
Ausiliario	0.75	0.31	43	54
Forno	1.8	0.78	58o	129

3.8 Collegamento del gas

⚠ AVVERTENZA!

Prima di collegare il gas, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica o spegnere il fusibile sul quadro elettrico. Chiudere la valvola principale dell'alimentazione del gas.

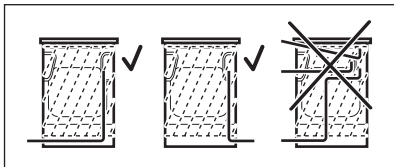
Utilizzare dei collegamenti fissi o dei tubi flessibili in acciaio inossidabile in conformità alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano dei tubi flessibili di metallo, assicurarsi che non entrino in contatto con le parti mobili o non vengano schiacciati.

⚠ ATTENZIONE!

Quando si installa e si collega l'apparecchiatura, attenersi alle direttive:

- SVGW- Principi per il gas G1: Installazione del gas
- Direttiva EKAS, n. 6517: Direttiva per i gas liquidi
- Normative per le istanze cantonali (ad es. regolatori per la sicurezza antincendio)

Installare e collegare l'apparecchiatura in conformità alle direttive.



⚠ AVVERTENZA!

Il tubo di collegamento del gas non deve toccare la parte dell'apparecchiatura mostrata nella figura.

⚠ AVVERTENZA!

Al termine dell'installazione verificare che non fuoriesca la guarnizione di ciascun raccordo del tubo. Per controllare la guarnizione utilizzare una soluzione saponata, non una fiamma.

3.9 Collegamento con tubi non metallici flessibili

Se si dispone di un facile accesso alla connessione, è possibile utilizzare un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente con dei morsetti.

Durante l'installazione, utilizzare sempre il supporto per tubi e la guarnizione. Il tubo flessibile può essere applicato quando:

- non può scaldarsi oltre la temperatura ambiente, a temperature superiori a 30 °C;
- non supera i 1.500 mm di lunghezza;
- non presenta alcun restringimento;
- non è attorcigliato o serrato;
- non entra in contatto con bordi taglienti o spigoli;
- le sue condizioni possono essere facilmente verificate.

Quando si controlla il tubo flessibile, assicurarsi che:

- non mostri crepe, tagli, segni di bruciature sulle due estremità e sull'intera lunghezza;
- il materiale non si sia indurito, ma mostri la giusta elasticità;
- i morsetti di fissaggio non siano arrugginiti;

- non sia vicino alla data di scadenza.
- Se sono visibili uno o più difetti, non riparare il tubo ma sostituirlo.

L'alimentazione del gas si trova sul lato posteriore del pannello di controllo.

3.10 Adattamento ai diversi tipi di gas



La regolazione a diversi tipi di gas deve essere effettuata da una persona autorizzata.



L'apparecchiatura è impostata su gas naturale, è possibile passare al gas liquido utilizzando gli iniettori appropriati. La velocità del gas viene regolata in base alle proprie preferenze.

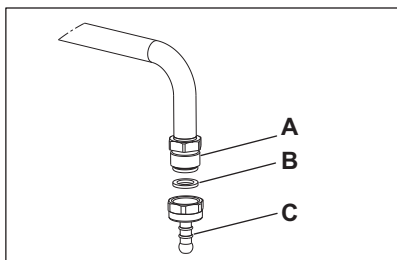


AVVERTENZA!

Prima di sostituire gli iniettori, assicurarsi che le manopole del gas siano nella posizione Off. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura. Vi è un rischio di lesioni.



L'apparecchiatura è impostata sul tipo di gas predefinito. Per modificare l'impostazione, utilizzare sempre la guarnizione di protezione.

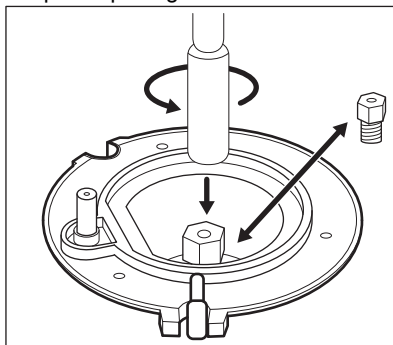


- A. Punto di collegamento del gas (solo un punto è applicabile per l'apparecchiatura)
- B. Guarnizione
- C. Portatubo GPL

3.11 Sostituzione degli iniettori del piano di cottura

Sostituire gli iniettori quando si cambia il tipo di gas.

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Togliere i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Togliere gli iniettori con una chiave a bussola N. 7.
4. Sostituire gli iniettori con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato.



5. Sostituire la targhetta identificativa (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella relativa al nuovo tipo di gas.

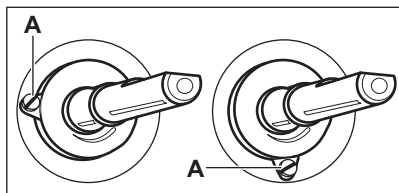


La targhetta è presente nella confezione fornita con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione non è costante o è diversa da quella necessaria, installare un regolatore di pressione adeguato sul tubo di alimentazione del gas.

3.12 Regolazione del livello minimo di gas sul bruciatore del piano di cottura

1. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
 2. Rimuovere la manopola del piano di cottura. Se la vite di bypass non è accessibile, smontare il pannello dei comandi prima di iniziare la regolazione.
 3. Regolare la vite di bypass A con un cacciavite sottile e piatto.
- Il modello indica la posizione della vite di bypass A.



Passaggio da gas naturale a gas liquido

1. Serrare a fondo la vite di bypass.
2. Rimontare la manopola.

Passaggio da gas liquido a gas naturale

1. Svitare di circa un giro la vite di bypass in posizione A.
2. Rimontare la manopola del piano di cottura.
3. Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.



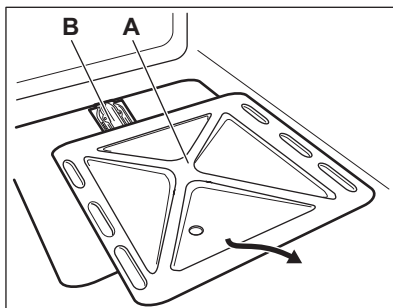
AVVERTENZA!

Inserire la spina nella presa di corrente solo dopo aver rimesso tutti i componenti nella loro posizione iniziale. Vi è il rischio di lesioni.

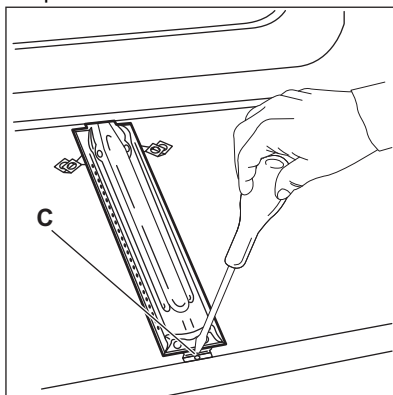
4. Accendere il bruciatore.
Fare riferimento al capitolo "Piano di cottura - Utilizzo quotidiano".
5. Ruotare la manopola del piano di cottura fino alla sua posizione minima.
6. Rimuovere nuovamente la manopola del piano di cottura.
7. Avvitare lentamente la vite di bypass fino a quando la fiamma diventa minima e stabile.
8. Rimontare la manopola del piano di cottura.

3.13 Sostituzione dell'iniettore del forno

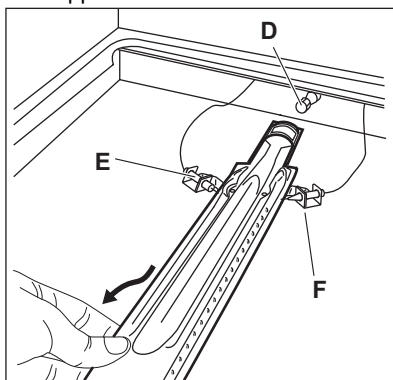
1. Rimuovere la piastra inferiore della cavità del forno A per accedere al bruciatore del forno B.



2. Svitare la vite C, che mantiene in posizione il bruciatore.



3. Rimuovere con cautela il bruciatore dal supporto iniettore D.



4. Spostarlo lentamente sul lato sinistro. Assicurarsi che la boccola del bruciatore rimanga sul beccuccio del bruciatore. Non esercitare forza sul filo del connettore della candela di accensione F e sul conduttore della termocoppia E.

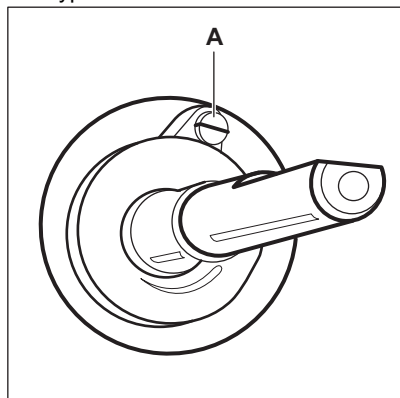
5. Rilasciare l'iniettore del bruciatore D con una chiave a bussola da 7 mm e sostituirlo con uno diverso.

Montare il bruciatore seguendo la procedura inversa.

Sostituire l'adesivo del tipo di gas vicino all'alimentazione del gas con quello relativo al nuovo tipo di gas.

3.14 Regolazione del livello minimo di gas sul bruciatore del forno

1. Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la manopola delle funzioni del forno. Se la vite di bypass non è accessibile, smontare il pannello dei comandi prima di iniziare la regolazione.
3. Regolare la vite di bypass A con un cacciavite sottile e piatto. Il modello indica la posizione della vite di bypass A.



Passaggio da gas naturale a gas liquido

1. Serrare a fondo la vite di bypass.
2. Rimontare la manopola.
3. Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.

Passaggio da gas liquido a gas naturale

1. Svitare di circa un giro la vite di bypass in posizione A.
2. Rimontare la manopola delle funzioni del forno.

3. Collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica.

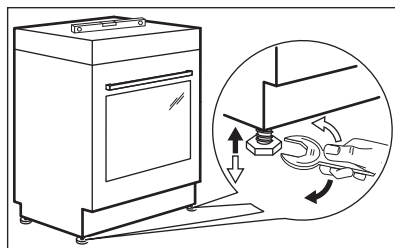
AVVERTENZA!

Inserire la spina nella presa di corrente solo dopo aver rimesso tutti i componenti nella loro posizione iniziale. Vi è il rischio di lesioni.

4. Accendere il bruciatore. Fare riferimento al capitolo "Forno - Utilizzo quotidiano".
5. Ruotare la manopola delle funzioni del forno sulla posizione minima.
6. Rimuovere nuovamente la manopola delle funzioni del forno.
7. Avvitare lentamente la vite di bypass fino a quando la fiamma diventa minima e stabile.
8. Rimontare la manopola delle funzioni del forno.
9. Impostare la posizione di flusso massimo del gas sulla manopola delle funzioni del forno e lasciare che il forno si scaldi per almeno 10 minuti.
10. Ruotare rapidamente la manopola delle funzioni del forno dal massimo al minimo.

Controllare la fiamma. Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira la manopola sulla posizione di flusso minimo. Ci deve essere una piccola fiammella regolare sulla corona del bruciatore del forno. Se la fiamma si spegne, regolare nuovamente il bruciatore del forno.

3.15 Livellamento dell'apparecchiatura



Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.

3.16 Protezione anti-ribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di fissare la protezione antiribaltamento.

ATTENZIONE!

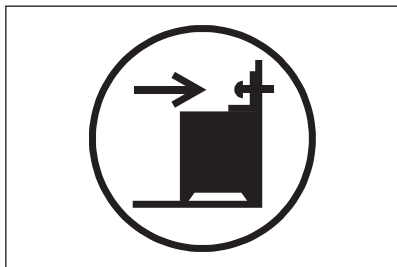
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



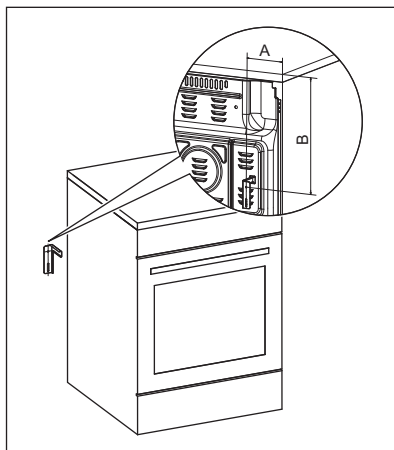
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

È necessario installare la protezione antiribaltamento. Se non si installa, l'apparecchiatura può ribaltarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo mostrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare l'installazione della protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento B - 328 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a A - 67 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro sul retro dell'apparecchiatura. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchiatura e collocarla al centro dello spazio tra gli armadi. Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.



Se si modificano le dimensioni della cucina, allineare correttamente il dispositivo antiribaltamento.

ATTENZIONE!

Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.

3.17 Installazione elettrica

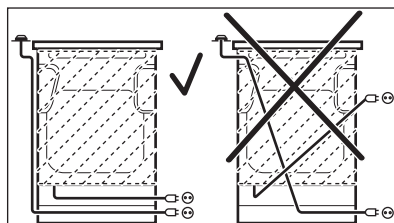
AVVERTENZA!

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni per la sicurezza dei capitoli sulla sicurezza.

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete. Il terminale di collegamento si trova dietro il pannello posteriore.

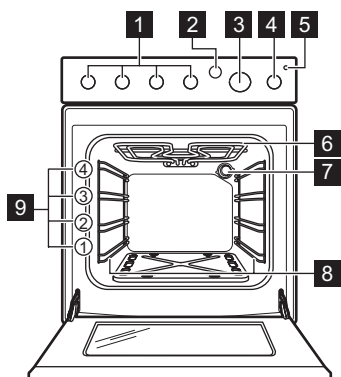
⚠ AVVERTENZA!

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



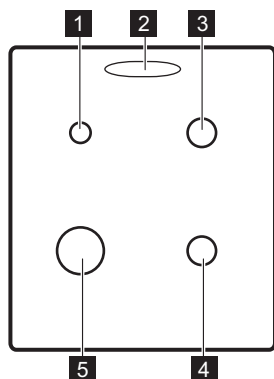
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



- 1 Manopole piano cottura
- 2 Tasto della lampadina
- 3 Manopola del contaminuti
- 4 Manopola delle funzioni del forno
- 5 Indicatore grill
- 6 Resistenza
- 7 Lampadina
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Posizioni ripiano

4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Bruciatore ausiliario
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Bruciatore semi-rapido
- 4 Bruciatore semi-rapido
- 5 Bruciatore Rapido

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
Collocare gli accessori e i supporti per ripiano estraibili nella loro posizione iniziale.

5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare il grasso residuo.

1. Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per circa 20 minuti.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

AVVERTENZA!

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito.

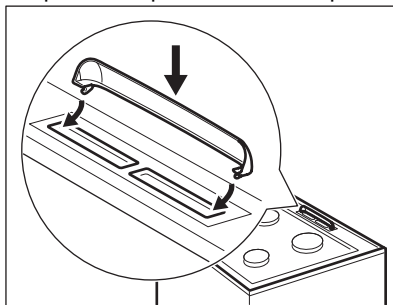
L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Lasciar raffreddare il forno. Inumidire un panno morbido con acqua calda e un po' di detergente delicato e pulire la cavità del forno.

5.3 Installazione della copertura per l'uscita del vapore

La copertura per l'uscita del vapore viene utilizzata per raccogliere la condensa creata durante il funzionamento del forno.

1. Posizionare i ganci della copertura sotto il bordo anteriore dei fori di uscita del vapore.
2. Spingere verso il basso il bordo posteriore per bloccare la copertura.



6. PIANO COTTURA - USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Accensione del bruciatore del piano di cottura



Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

AVVERTENZA!

Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.

1. Ruotare la manopola del piano di cottura in senso antiorario fino alla posizione di flusso massimo del gas  e premerla per accendere il bruciatore.
2. Mantenere premuta la manopola del piano di cottura per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.

AVVERTENZA!

Non tenere la manopola premuta per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola, ruotarla in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende dopo alcuni tentativi, controllare che la corona e lo spartifiamma siano correttamente posizionati.



In assenza di elettricità, è possibile accendere il bruciatore senza dispositivo elettrico. A tal fine, avvicinare una fiamma al bruciatore, premere a fondo la manopola e ruotarla fino alla posizione massima. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia.

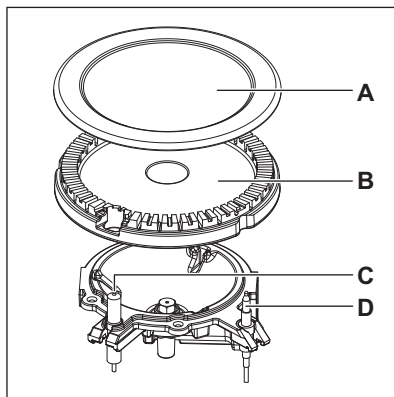


Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. È normale.

6.2 Panoramica del bruciatore



- A. Spartifiamma del bruciatore
- B. Corona del bruciatore
- C. Candela di accensione
- D. Termocoppia

6.3 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola in posizione di spento .

AVVERTENZA!

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

AVVERTENZA!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

AVVERTENZA!

Evitare di posare sul bruciatore pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

ATTENZIONE!

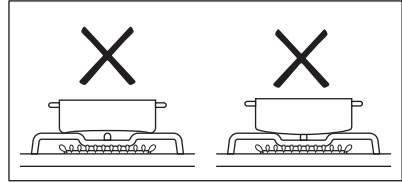
Assicurarsi che i manici della pentola non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

ATTENZIONE!

Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

AVVERTENZA!

Non usare recipienti con fondo arrotondato o convesso per evitare l'elevato rischio di ribaltamento.



7.2 Diametri delle pentole

AVVERTENZA!

Utilizzare pentole con diametri adatti alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Ausiliario	120 - 180
Semirapido	140 - 220/240 ¹⁾
Rapido	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Quando viene usato un singolo tegame sul piano cottura.

8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.

- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.

8.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di sistemarli nuovamente.

8.3 Pulizia della candela

Questa caratteristica viene ottenuta tramite una candela ceramica ed un elettrodo di metallo. Tenere questi componenti ben puliti per evitare difficoltà di accensione e controllare che i fori spartifiamma non siano ostruiti.

8.4 Supporti per pentole



I supporti per pentole non sono resistenti al lavaggio in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. Rimuovere i supporti per pentole per pulire facilmente il piano cottura.



Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti per pentole per evitare danni al piano cottura.

2. Occasionalmente il rivestimento di smalto può avere bordi irregolari, quindi fare attenzione quando si lavano e si asciugano a mano i supporti per pentole. Se necessario, rimuovere le macchie ostinate con una pasta detergente.
3. Dopo aver pulito i supporti per pentole, verificare di posizionarli correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, assicurarsi che i bracci dei supporti per pentole siano allineati al centro del bruciatore.

8.5 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro di Assistenza autorizzato locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

9. FORNO - USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Funzioni del forno

0

Posizione spento
Il forno è spento.

1 - 8

Impostazioni della cottura

1)

Gamma di regolazioni dei livelli di temperatura per il forno.



Cottura al grill

Per grigliare pezzi di cibo sottili nella parte centrale del grill. Per preparare toast.



La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.



Luce del forno

Per illuminare l'interno del forno. Per utilizzare questa funzione, premere il tasto della lampadina.

1) 1-140 °C, 2-155 °C, 3-170 °C, 4-190 °C, 5-205 °C, 6-220 °C, 7-235 °C, 8-250 °C

9.2 Accensione del bruciatore del forno a gas

ATTENZIONE!

Quando si accende il bruciatore del forno, la porta del forno deve essere aperta.



Dispositivo di sicurezza del forno:

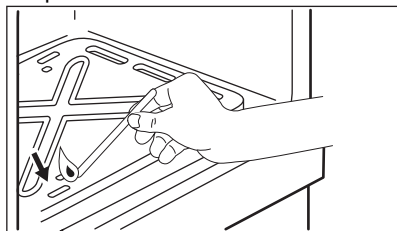
Il forno a gas è dotato di una termocoppia. Se la fiamma si spegne, provvede ad interrompere il flusso di gas.

1. Aprire la porta del forno.
2. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso antiorario fino al livello di potenza massimo e spingerla per accendere il bruciatore.
3. Tenere premuta la manopola delle funzioni del forno per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi. In caso contrario, il flusso del gas verrà interrotto.

9.3 Accensione manuale del bruciatore del forno a gas

In assenza di elettricità, si può accendere il bruciatore del forno senza dispositivo elettrico.

1. Aprire la porta del forno.
2. Tenere la fiamma vicino al foro nella parte inferiore della cavità del forno.



3. Contemporaneamente premere la manopola delle funzioni del forno e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di flusso massimo del gas.
4. Quando la fiamma si accende, tenere premuta la manopola delle funzioni del forno sul flusso massimo del gas per 15 secondi o meno per consentire alla termocoppia di scaldarsi.



Non tenere premuta la manopola delle funzioni del forno per oltre 15 secondi. Se il bruciatore del forno non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola delle funzioni del forno, ruotarla in posizione di spento, aprire la porta del forno e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore del forno.

9.4 Dopo l'accensione del bruciatore a gas

1. Rilasciare la manopola delle funzioni del forno.
2. Chiudere la porta del forno.
3. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per impostare il livello di potenza desiderato.

Controllare la fiamma attraverso i fori sul fondo del forno.

9.5 Spegnerne il bruciatore del forno

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola in posizione off **0**.

9.6 Grill



AVVERTENZA!

La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.



Si consiglia di non utilizzare il grill elettrico contemporaneamente al forno a gas.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario su .
 2. Regolare la posizione della lamiera dolci a seconda dei diversi spessori del cibo. Sistemare il cibo vicino alla resistenza superiore per una cottura più veloce e, distante dalla stessa per una cottura più delicata.
- La maggior parte degli alimenti devono essere posizionati sulla griglia nella leccarda per consentire la massima circolazione dell'aria e per far colare fuori

grassi e sughi di cottura. Se lo si preferisce, alimenti come pesce, fegato e reni possono essere collocati direttamente sulla leccarda.

- Per ridurre al minimo gli spruzzi, asciugare completamente gli alimenti prima di posizionarli sulla griglia. Spennellare leggermente le carni magre ed il pesce con un filo d'olio o burro sciolto per conservare la loro umidità durante la cottura.
- I contorni come pomodori e funghi possono essere posti al di sotto della griglia durante la cottura al grill della carne.
- Durante la tostatura del pane, si consiglia di utilizzare la guida più in alto.

- Girare il cibo durante la cottura, come richiesto.

Per disattivare questa funzione, ruotare la manopola in posizione off.

9.7 Spia grill

La spia grill si accende quando è selezionata la funzione di cottura con il grill e si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata. In seguito, la spia si accende a intermittenza per indicare la regolazione della temperatura sul valore impostato.

10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

10.1 Contaminuti

Permette di impostare il conteggio alla rovescia.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

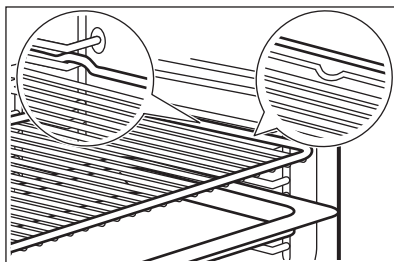
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento. Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura al forno specificati nella tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

12.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

12.2 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare la funzione grill per 2 - 5 minuti alla fine della cottura. Controllare il tempo di grigliatura nelle tabelle di cottura.

12.3 Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

12.4 Cottura di carni e pesce

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughero.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

12.5 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

12.6 Tabelle di cottura

Cibo	Tempo di preriscaldamento (min)	Posizione del termostato	Tempo di grigliatura (min) alla fine	Tempo di cottura totale (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta piccola	15	2 - 3	3	20 - 30	3	Piastra da forno in alluminio
Pan di Spagna senza grassi	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 teglia (diametro: 26 cm) su ripiano a filo
Torta di mele americana	15	4	5	70 - 80	3	2 teglie (diametro: 20 cm) su ripiano a filo
Strisce di pasta	15	1	2	20 - 30	3	Piastra da forno in alluminio
Hamburger	10	Grill - on		35 - 45	3	ripiano a filo e teglia sul livello 2
Hamburger	15	Grill - on		70 - 80 ¹⁾	3	ripiano a filo e teglia sul livello 2
Toast	10	Grill - on		4 - 5	3	ripiano a filo
Toast	15	Grill - on		3 - 4	3	ripiano a filo

¹⁾ Girare dopo 40 minuti.

Alimento / Piatto (IEC 60350-1)	Tempo di preriscaldamento (min)	Posizione del termostato	Tempo di grigliatura (min) alla fine	Tempo di cottura totale (min)	Posizione ripiano	Accessori
Cottura in teglia di alluminio						
Rotolo con marmellata	15	3	2	15 - 25	3	Piastra da forno in alluminio
Torta al formaggio	15	3	5	55 - 65	3	Piastra da forno in alluminio
Pane alla contadina	15	4		85 - 95	3	Piastra da forno in alluminio
Panini svedesi	15	5	3	10 - 20	3	Piastra da forno in alluminio
Torta piatta	15	2	3	30 - 40	3	Piastra da forno in alluminio
Meringa	15	1		40 - 50	3	Piastra da forno in alluminio
Cottura in stampi						
Torta margherita	15	4 - 5		95 - 105	3	teglia su ripiano a filo

Alimento / Piatto (IEC 60350-1)	Tempo di preriscaldamento (min)	Posizione del termostato	Tempo di grigliatura (min) alla fine	Tempo di cottura totale (min)	Posizione ripiano	Accessori
Torta ricca di frutta	15	4		115 - 125	3	teglia su ripiano a filo
Pasticcini per il tè	15	4	2	30 - 40	3	2 teglie su ripiano a filo, spostate in diagonale
Pan di Spagna – tradizionale	15	4		55 - 65	3	2 vassoi su ripiano con griglia
Pizza						
Pizza	15	5	2	30 - 40	3	Piastra da forno in alluminio
Quiche lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	teglia su ripiano a filo
Piatto						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	teglia in Pyrex su ripiano a filo
Maccheroni al forno	15	5 - 6		50 - 60	3	teglia in Pyrex su ripiano a filo
Patate gratinate	15	5	5	40 - 50	3	lamiera dolci
Carne						
Trota	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	ripiano a filo e teglia sul livello 2
Arrosto di maiale	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	lamiera dolci
Cottura al grill						
Mezzo pollo	10	Grill - on		55 - 65 ¹⁾	2	ripiano a filo e teglia sul livello 2
Cottura in teglia						
Rotolo con marmellata	15	2 - 3	2	15 - 25	3	lamiera dolci
Meringa	15	1		35 - 45	3	lamiera dolci

¹⁾ Girare dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura.

13. FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

13.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

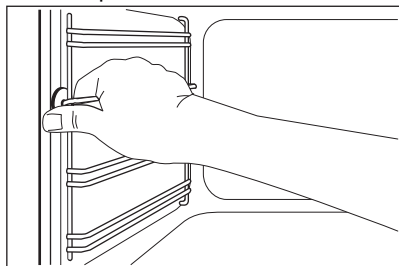
13.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

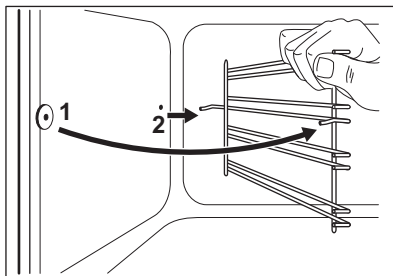
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

13.4 Estrazione e installazione dei pannelli in vetro del forno

È possibile rimuovere i pannelli interni in vetro per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

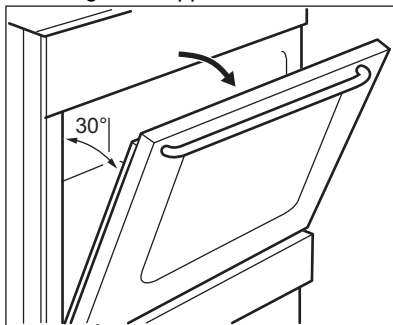
AVVERTENZA!

Mantenere la porta del forno leggermente aperta durante la procedura di pulizia. Se si apre completamente, la porta potrebbe chiudersi accidentalmente provocando danni.

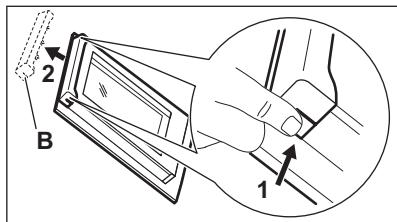
AVVERTENZA!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire la porta fino a un'angolazione di circa 30°. Se aperta leggermente, la porta rimane in posizione verticale senza bisogno di supporto.



2. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



3. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.

⚠ **AVVERTENZA!**

Quando si estraggono i pannelli in vetro, la porta del forno tende a chiudersi.

4. Afferrare il bordo superiore dei pannelli in vetro della porta e sollevarli uno alla volta.
5. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.

⚠ **ATTENZIONE!**

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.

13.5 Il cassetto

Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.

⚠ **AVVERTENZA!**

Non inserire alcun alimento nel cassetto.

⚠ **AVVERTENZA!**

Non conservare nel cassetto articoli infiammabili come materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, prodotti per la pulizia, aerosol, articoli di plastica. Quando si utilizza il forno, il cassetto può surriscaldarsi. Vi è il rischio di incendio.

Il cassetto sotto il forno può essere rimosso per la pulizia.

Rimozione del cassetto:

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.
 2. Sollevare leggermente il cassetto, in modo da poterlo sollevare verso l'alto con un'angolazione delle guide del cassetto.
- Per installare il cassetto, seguire la procedura in senso inverso.

13.6 Sostituzione della lampadina

⚠ **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

1. Ruotare il coperchio in vetro della lampadina per rimuoverlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena da 230 V, 25 W, termoresistente fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non scocca la scintilla quando si tenta di attivare il generatore di scintille.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Lo spartifiamma del fornello e la corona sono posizionati in modo scorretto.	Posizionare correttamente il cappellotto e la corona del fornello.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente.	Dopo aver acceso la fiamma, tenere attivato il generatore della fiamma per circa 10 secondi.
L'anello di fiamma non è uniforme.	La corona del fornello è ostruita da residui di cibo.	Assicurarsi che l'ugello non sia ostruito e che la corona del fornello sia pulita.
I fornelli non funzionano.	L'alimentazione del gas è assente.	Controllare l'attacco del gas.
L'apparecchiatura emette dei rumori.		Alcune parti metalliche dell'apparecchiatura si espandono e contraggono quando si riscaldano o raffreddano. I rumori sono normali.
Il colore della fiamma è arancione o giallo.		La fiamma può apparire arancione o gialla in alcune aree del bruciatore. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento.
Il forno non scalda.	Il forno è spento.	Accendere il bruciatore del forno.
	Le impostazioni necessarie non sono configurate.	Verificare che le impostazioni siano corrette.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti.
La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.	La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.

14.2 Dati dell’Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	
Codice prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Informazioni sul prodotto in base alle normative dell’UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	FGH5KG212	
Tipo di piano cottura	Piano cottura all'interno della cucina indipendente	
Numero di bruciatori a gas	4	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Ausiliario	non applicabile %
	Posteriore destro - Semirapido	55.3 %
	Anteriore destro - Semirapido	55.3 %
	Anteriore sinistro - Rapido	55.5 %
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)		55.4 %

EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali.

15.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano montati correttamente.

- Il fondo della pentola deve avere il diametro corretto per le dimensioni del bruciatore.
- Mettere la pentola direttamente sopra il bruciatore e al centro.
- Quando il liquido comincia a bollire, ridurre la fiamma per far bollire lentamente il liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale dell'utente.

15.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica per i forni

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	FGH5KG212 943003559
Indice di efficienza energetica	92.5
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.58 kWh/ciclo 5.67 MJ/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Gas
Volume	59 l
Tipo di forno	Forno all'interno della cucina indipendente
Massa	37.0 kg

EN 15181 Metodo per la misurazione del consumo di energia dei forni alimentati a gas.

15.4 Forno - Risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

15.5 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

16. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Consulenza specialistica/Vendita Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di

garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch





