



# ORANIER

---

# Dessauer

Gas  
Stufa stand

**FZ 2299 15**

**FZ 2230 15**



## Caro cliente,

Grazie per aver scelto un elettrodomestico ORANIER DESSAUER! Gli elettrodomestici ORANIER-DESSAUER offrono tecnologia, funzionalità e design accattivanti sofisticati e affidabili.

Se, nonostante il nostro attento controllo qualità, hai qualcosa di cui lamentarti, contatta il nostro servizio clienti centrale, qui sarai felice di aiutarti: Richiesta di assistenza clienti

Messaggi di posta elettronica [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)  
Telefono 0 2771 / 2630-355  
Fax 0 2771 / 2630-359

### Requisito dei pezzi di ricambio

Messaggi di posta elettronica [ersatzteil-kt@oranier.com](mailto:ersatzteil-kt@oranier.com)  
Telefono 0 2771 / 2630-355  
Fax 0 2771 / 2630-359

### Tutti i servizi sono disponibili

Mo - Do 8 a.m. - 17:..m.  
Ven 8 a.m. - 15:..m.

Al di fuori dell'orario di lavoro, fateci sapere i vostri desideri via e-mail o fax.

### Rappresentanze per paese:

Austria

ORANIERE

Filiale Austria

Flower Road 15/4

A-4040 Linz

Messaggi di posta elettronica [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)  
Telefono +43(0) 7 32 66 01 88 70  
Da: +43(0) 7 32 66 01 88 80

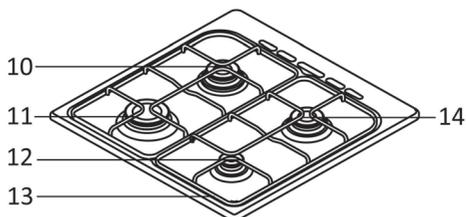
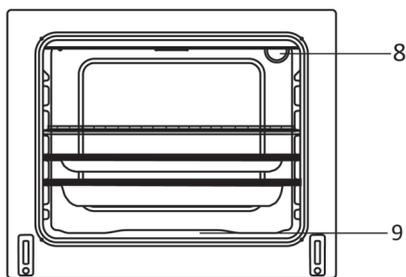
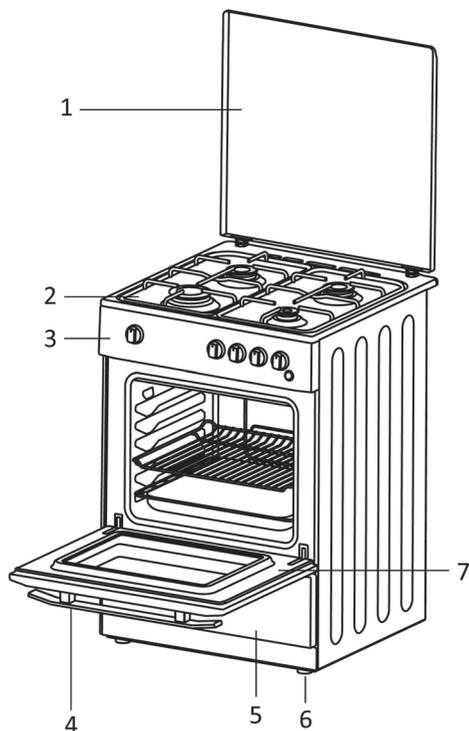
## tavolo

<b>Il tuo dispositivo a colpo d'occhio</b>	<b>3</b>
<b>1. Istruzioni di sicurezza</b>	<b>4</b>
<b>2. Installazione e preparazione per l'uso</b>	<b>8</b>
2.1 Ambiente in cui è allestita la stufa essere	8
2.2 Installazione del prodotto	9
2.3 Collegamento a gas	10
2.4 Fornitura di gas	11
2.5 Collegamento elettrico	15
2.6 Impostazione dei piedi	15
2.7 Protezione contro l'inclinazione della stufa del supporto	16
<b>3. Uso della stufa</b>	<b>17</b>
3.1 Uso di bruciatori a gas	17
3.2 Controllo dei bruciatori a piano cottura	17
3.3 Controllo del bruciatore della teglia	18
3.4 Accessori	20
<b>4. Pulizia e manutenzione</b>	<b>22</b>
4.1 Pulizia della stufa	22
4.2 Rimozione della porta della teglia	23
4.3 Manutenzione	24
<b>5. Manutenzione e trasporto</b>	<b>25</b>
5.1 Aiuti all'incidente	25
5.2 Informazione sui trasporti	25
<b>Note sullo smaltimento</b>	<b>26</b>
<b>Tabella degli approvato</b>	
<b>Tipi di gas e pressioni</b>	<b>27</b>
<b>Valori di efficienza della sala cottura</b>	<b>28</b>
<b>Disegni dimensionali</b>	<b>29</b>
<b>Oranier Garanzia di fabbrica</b>	<b>31</b>

Lo smaltimento delle attrezzature e degli imballaggi tramite normali rifiuti domestici non è consentito! Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti (cfr. nota a pagina 26).

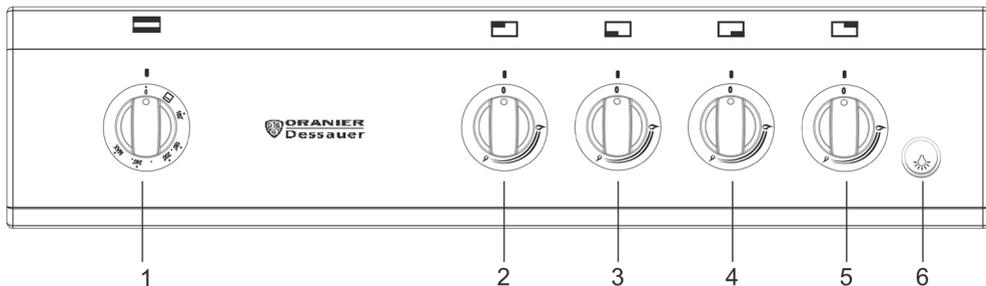


Il tuo dispositivo a colpo d'occhio



- 1 - Copertina
- 2 - Piano cottura
- 3 - Pannello di controllo
- 4 - Maniglia della porta
- 5 - Carrello imbracatura
- 6 - Piedi
- 7 - Porta della sala cottura
- 8 - Illuminazione del forno

- 9 - Bruciatore da forno
- 10 - Bruciatore normale
- 11 - Bruciatore
- 12 - Bruciatore
- 13 - Portapentole
- 14 - Bruciatore normale



- 1 - Gag per la selezione della temperatura del forno
- 2 - Pulsante di regolazione del piano cottura a gas posteriore a sinistra
- 3 - Pulsante di regolazione del piano cottura a gas davanti a sinistra

- 4 - Piano cottura a gas Pulsante di regolazione davanti a destra
- 5 - Piano cottura a gas Pulsante di regolazione posteriore destro
- 6 - Cambia illuminazione del forno

## 1. Istruzioni di sicurezza

Disimballare o decomprimere il dispositivo immediatamente dopo la consegna. Controlla l'aspetto generale. Eventuali avvisi anticipati possono essere annotati per iscritto sulla nota di consegna e ne verrà conservata una copia. ~~Spiega~~ Spiega di leggere attentamente le istruzioni disponibili sull'installazione e l'uso del forno prima della prima ispezione, in modo da poter padroneggiare rapidamente il dispositivo.

Mantenere queste istruzioni per l'uso con il dispositivo. Se il dispositivo viene venduto o venduto a un'altra persona, assicurarsi che tale persona riceva anche il manuale d'uso. Prima di installare e utilizzare il forno, queste istruzioni devono essere annotate per la sicurezza del dispositivo. Sono scritti per la sicurezza dell'utente e di altri.

Questo manuale è stato scritto per diversi modelli in una serie. LA STUFA POTREBBE NON CONTENERE ALCUNE DELLE ATTREZZATURE SPIEGATE IN QUESTO MANUALE. MENTRE LEGGI QUESTO MANUALE, DOVRESTI PRESTARE ATTENZIONE ALLE ILLUSTRAZIONI.

## Istruzioni generali di sicurezza

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con disabilità fisiche e mentali e handicap degli organi sensoriali o delle persone senza esperienza o conoscenza, se sono stati supervisionati in anticipo o hanno ricevuto istruzioni per il funzionamento sicuro del dispositivo e hanno compreso i possibili pericoli. I bambini non possono giocare con il dispositivo. I bambini non devono essere lasciati incustoditi durante la pulizia e le cure. I bambini devono essere sorvegliati in modo che non giochino con il dispositivo.

**Avviso:** Durante l'uso, la stufa e la parte accessibile. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno della sala cottura. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani dalla stufa, a meno che non siano sorvegliati.

**Avviso:** Cottura incustodita su un piano cottura con Grasso o olio possono essere pericolosi e causare un incendio. Non cercare mai di spegnere un incendio con acqua. Spegnere la stufa e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

## Sicurezza

**AVVERTENZA - Pericolo di incendio:** Non posizionare oggetti superficiali di cottura.

**Avviso:** Se la superficie ha salti, è necessario consiglia di spegnere immediatamente. C'è il rischio di Colpi.

Per i piani con coperchio: Prima di aprire il coperchio, rimuovere eventuali impurità (materiale di cottura versato) su di esso. Lasciare raffreddare il piano cottura prima di chiudere il coperchio.

Per i piani: il dispositivo non è progettato per il controllo da parte di ex- timeri o di un sistema di controllo remoto separato.

**Avviso:** Al fine di evitare che la stufa si ribalta, le clip di fissaggio devono essere attaccate. (Ulteriori informazioni a tal fine, vedere la sezione "Protezione dell'inclinazione della stufa stand" in questo manuale.

La stufa si fa caldo durante l'uso. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno della sala cottura.

Le maniglie si caldeggiano dopo un breve periodo di utilizzo della stufa.

Non utilizzare redini aggressive o abrasive o raschietti metallici per pulire il pannello nella porta della sala cottura.

Questi possono graffiare la superficie, che può portare allo

scoppio del vetro.

Non utilizzare detergenti a vapore per pulire la stufa.

## Sicurezza

**Avviso:** Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di percosse elettriche.

**Attenzione:** Quando si utilizza la griglia, il parti accessibili diventano molto calde. Tenere i più piccoli lontani dalla stufa.

- La tua stufa è stata prodotta in conformità con gli standard e le normative nazionali e internazionali pertinenti.

Inserire:

- Quando ci si collega alla rete del gas, devono essere rispettate in particolare le normative e le linee guida pertinenti delle istituzioni del paese in cui il dispositivo è azionato. Questi sono e.B.:

DVGW TRGI 2018: Regole tecniche per l'installazione di gas (Germania),

TRF 2012: Regole tecniche per il gas di petrolio liquefatto (Germania), ÖVGW

G K-Directive Impianti per il gas naturale (Austria), linee guida per il gas SVGW

G1: Direttiva per l'installazione di gas naturale negli edifici (Svizzera),

Direttiva EKAS 6517: gas naturale liquefied (Svizzera).

Devono essere presi in considerazione anche i regolamenti dei fornitori locali di gas e delle autorità pubbliche (.B protezione antincendio).

- Le normative legali e le condizioni di connessione della società di fornitura elettrica locale deve essere pienamente rispettato.

- I lavori di manutenzione e riparazione possono essere eseguiti solo da tecnici dell'assistenza autorizzati. Potresti essere a rischio di lavori di installazione o riparazione eseguiti da tecnici non autorizzati.

- Qualsiasi modifica delle caratteristiche tecniche della stufa è pericolosa e quindi vietata. Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di rete locali (tipo di gas e pressione del gas) e la configurazione del dispositivo siano compatibili. I requisiti per questa stufa sono indicati sulla targhetta.

- **ATTENZIONE:** Questo dispositivo è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi o su qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso commerciale e industriale o in un ambiente commerciale.

• Non sollevare o spostare la stufa tirando la porta della sala cottura.

Questo dispositivo non è collegato a uno scarico del prodotto di combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le linee guida di installazione attualmente valide. Occorre prestare particolare attenzione alle linee guida pertinenti in materia di ventilazione.

Se il bruciatore non funziona ancora dopo 15 secondi, spegnerlo, aprire la porta della sala cottura e attendere almeno 1 minuto prima di provare ad accenderlo di nuovo.

Queste istruzioni sono valide solo se l'icona del paese è apposta sul dispositivo. Se al dispositivo non è allegato alcun simbolo paese, è necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche che contengono le istruzioni necessarie più l'impostazione del dispositivo da utilizzare nel paese.

- Al fine di garantire la vostra sicurezza, sono state prese tutte le precauzioni di sicurezza immaginabili.

Poiché il vetro potrebbe rompersi, dovresti sempre fare attenzione durante la pulizia per evitare graffi. Evitare di colpire il vetro attraverso gli accessori dell'attrezzatura.

- Verificare che l'alimentazione non sia stata inceppata durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal distributore o da una persona qualificata allo stesso modo al fine di evitare un pericolo.

- Non lasciare mai che i bambini si arrampino o si siedano sulla porta aperta della sala da forno.

### Avvisi di installazione

- Non è possibile mettere in funzione la stufa fino a quando non è impostata. Il dispositivo può essere installato e messo in funzione solo da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per i danni causati da un'installazione errata o dall'installazione da parte di persone non autorizzate.

## Sicurezza

- Durante il disimballaggio del dispositivo, è necessario controllarlo per eventuali danni al trasporto. Nel caso in cui si rilevi danni, si prega di non utilizzare il dispositivo, ma contattare immediatamente un servizio clienti qualificato. Poiché i materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini, è necessario raccogliarli e smaltirli immediatamente.

Proteggere il dispositivo dalle influenze ambientali. Non esporlo mai a influenze come sole, pioggia, neve o polvere, ecc.

- I materiali che circondano il dispositivo (armadio) devono essere in grado di sopportare una temperatura di almeno 100 °C.

## Durante l'uso

Quando accendi la stufa per la prima volta, un certo odore sorgerà dai materiali isolanti e dagli elementi riscaldanti. Pertanto, è necessario svuotare la stufa per 45 minuti prima del primo utilizzo a una temperatura massima. Durante questo periodo, si prega di ventilare accuratamente l'ambiente in cui è installata la stufa.

- Le superfici interne ed esterne della stufa diventano calde quando vengono utilizzate. Quando apri la porta della sala da forno, fai un piccolo passo indietro per evitare che il vapore caldo fuoriesca dalla sala cottura. C'è il rischio di ustioni.

- Non posizionare materiali infiammabili o infiammabili all'interno o in prossimità del dispositivo durante il funzionamento.

- Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si mette o si rimuove il cibo nella stufa. Non lasciare la stufa incustodita quando si cucina con grassi solidi o liquidi. Questi potrebbero iniziare a bruciare a temperature molto elevate. Non versare mai acqua nei grassi ardenti o nell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il coperchio per soffocare le fiamme e spegnere la stufa.

- Posizionare sempre le padelle al centro sopra la zona di cottura e ruotare le maniglie in una posizione sicura in modo che non si attivano o si impigliano.

- Se il dispositivo non è in uso da molto tempo, rimuovere la presa di corrente dalla presa. Tenere spento l'interruttore di alimentazione principale. Inoltre, se non si utilizza il dispositivo, chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.

- Assicurarsi sempre che i controller siano in posizione "0" (Stop) quando la stufa non è in funzione.

- Quando tiri fuori gli scaffali, si inclinano. Assicurarsi che nessun liquido caldo trabocca.

**Attenzione:** Quando si utilizza un fornello a gas, calore, umidità e gas nella stanza in cui è installato il dispositivo. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, in ogni caso quando viene utilizzato l'apparecchio. Tenere sempre aperte le prese d'aria naturali o installare un estrattore meccanico

(cappa di detrazione).

- L'uso prolungato e intensivo del dispositivo può richiedere una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire le finestre per una migliore ventilazione o accendere un livello superiore quando è presente la ventilazione meccanica.

**Attenzione:** Le coperture in vetro possono saltare se si fanno troppo calde.

Spegnere tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.

Lasciare raffreddare il piano cottura prima di chiudere il coperchio.

Non posizionare mai nulla sulla porta aperta della sala da forno o sull'estratto. Ciò potrebbe causare l'inclinazione del dispositivo o danneggiare il lembo.

Non dare oggetti pesanti o oggetti infiammabili e infiammabili (nylon, sacchetti di plastica, carta, tessuto ecc.) nell'estrattore inferiore. Questo significa anche pentole con accessori in plastica (e.B. maniglie).

- Non attaccare asciugamani, asciugamani o salviette al dispositivo o alle sue maniglie.

## Pulizia e manutenzione

- Prima di eseguire qualsiasi lavoro di pulizia o manutenzione, è necessario spegnere il dispositivo. È possibile eseguire questa attività scollegando il dispositivo dall'alimentatore o spegnendo il fusibile principale.

- Non rimuovere i pulsanti durante la pulizia della superficie di controllo.

**PER UNA GRANDE FUNZIONE E LA GRANDE SICUREZZA È NECESSARIO UTILIZZARE TUTTE LE PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI E NEL CASO NECESSARIO SOLO UN SERVIZIO DI MANUTENZIONE AUTORIZZATO.**

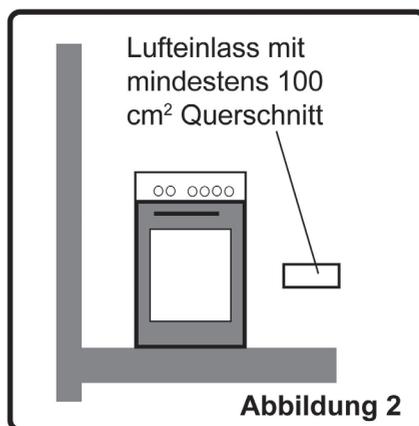
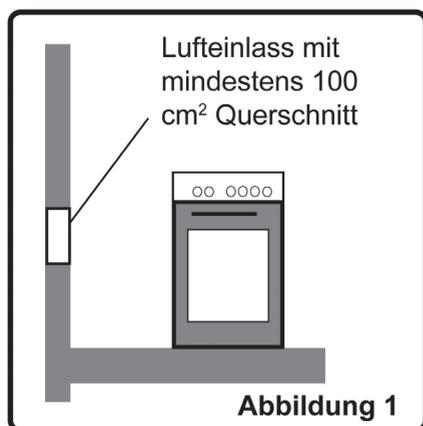
## 2. Installazione e preparazione per l'uso

Per evitare problemi durante il funzionamento e utilizzare correttamente il dispositivo, è importante leggere attentamente questa guida. Le seguenti informazioni contengono le regole per la corretta installazione e la corretta manutenzione. Sono particolarmente importanti per il tecnico che effettua l'installazione del dispositivo.

**Importante:** questo dispositivo può essere installato solo da tecnici qualificati in conformità con le istruzioni di installazione del produttore, le normative locali sull'edificio, le normative dei fornitori di gas e le istruzioni per il cablaggio elettrico.

### 2.1 Ambiente in cui la stufa deve essere posizionata

- La stufa deve essere posizionata e utilizzata in un luogo ben ventilato. • Durante l'uso, questo dispositivo richiede 2 m<sup>3</sup>/h di aria per kW<sup>3</sup> di potenza.
- Deve essere disponibile una ventilazione sufficiente per fornire l'alimentazione dell'aria nell'ambiente di utilizzo. L'afflusso medio di aria deve arrivare direttamente attraverso le prese d'aria, che vengono aperte su pareti che confinano con l'esterno.

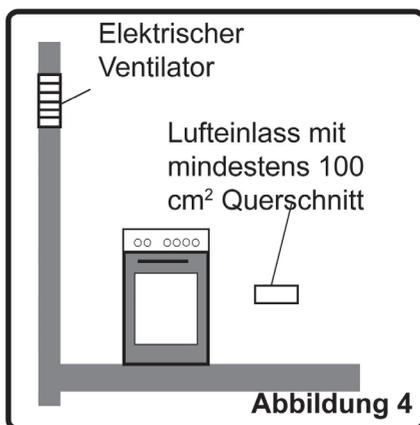
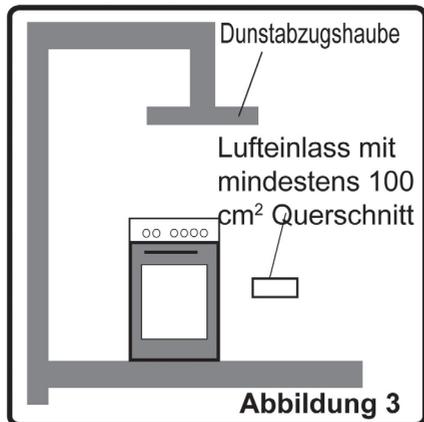


- Queste prese d'aria devono avere una sezione trasversale efficace di 100 cm<sup>2</sup> per l'alimentazione dell'aria (2 una o più aperture). Questo foro (o fori) deve essere esposto in modo che non possano essere bloccati. Preferibilmente, dovrebbero essere portati vicino al terreno o al lato opposto, dove fuoriescono i gas bruciati. Se non è possibile accedere a queste ventilazioni nel luogo in cui si trova il dispositivo, l'aria richiesta può anche essere fornita sopra la stanza adiacente, a condizione che questa stanza non sia una camera da letto o un luogo pericoloso. In questo caso, anche questa "altra stanza" deve essere adeguatamente ventilata.

### Estrazione di gas di combustione dall'ambiente

Le pentole a gas rilasciano i gas di scarico di combustione direttamente nell'ambiente o tramite l'estrattore nell'albero di sfiato. Se non è possibile installare alcun estrattore, è necessario installare una ventola elettrica nella parete o nella finestra aperta verso l'esterno. Questo ventilatore elettrico deve essere abbastanza potente da capovolgere l'intero volume d'aria dell'ambiente della cucina circa 4-5 volte all'ora (Fig. 3, 4).

## Installazione e preparazione per l'uso

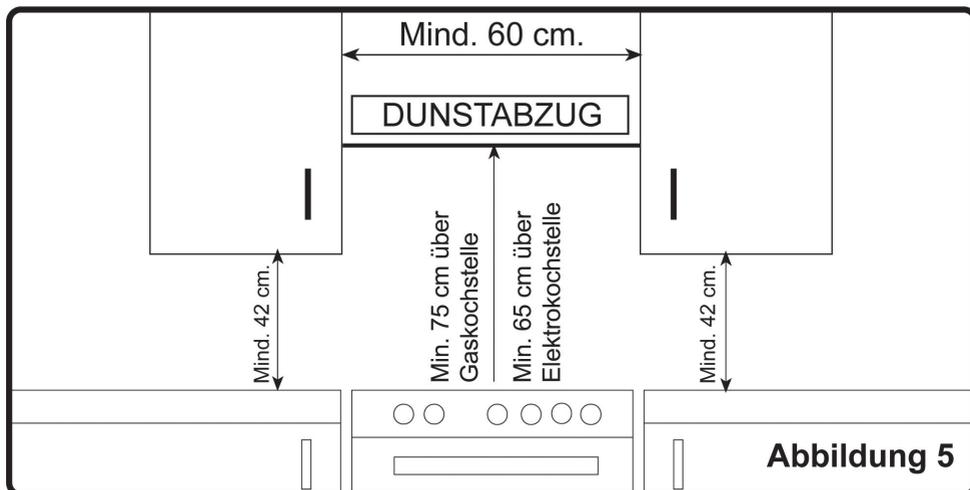


### 2.2 Installazione del prodotto

Alcuni fattori devono essere presi in considerazione quando si imposta la stufa. Devi stare molto attento quando si imposta la stufa. Si prega di seguire i nostri consigli di seguito per evitare problemi e situazioni pericolose durante il funzionamento successivo.

- L'apparecchio può essere posizionato vicino ad altri mobili, a condizione che nell'area in cui deve essere allestita la stufa, l'altezza di questi mobili non superi l'altezza della piastra calda.
- Non posizionare la stufa vicino al frigorifero. Quando si seleziona il luogo di installazione per la stufa, assicurarsi che non ci siano materiali infiammabili o altamente infiammabili come tende, tessuti impermeabili, ecc. nelle vicinanze.
- I mobili adiacenti devono essere progettati per temperature di almeno 100 °C.
- Se l'arredamento della cucina è superiore alla superficie di cottura, deve essere ad almeno 10 cm dai lati della stufa.
- Si consiglia di avere uno spazio libero intorno alla stufa per garantire la circolazione dell'aria.

**Le altezze minime per i portapacchi e gli armadi a parete per il cofano estrattore con ventilatore sono menzionate nell'allenamento 5. Se non c'è estrattore, questa altezza deve essere di almeno 70 cm.**



## Installazione e preparazione per l'uso

### **2.3 Collegamento del gas (collegamento della prova di alimentazione del gas e di fuga)**

Il collegamento della stufa deve essere conforme alle norme nazionali e internazionali, nonché alle essere effettuata. Innanzitutto, controlla per quale tipo di gas è attrezzata la stufa. Queste informazioni possono essere trovate su un adesivo sul retro della stufa. Le informazioni sui tipi appropriati di gas e sui bruciatori a gas corrispondenti sono disponibili nella tabella con i dati tecnici. Assicurarsi che la pressione di alimentazione del gas per le valvole sia adatta in base ai dati tecnici, in modo che il dispositivo possa funzionare nel modo più efficiente possibile e consumare meno gas possibile. Se la pressione del gas utilizzato non è stabile ai valori di cui sopra o nella tua zona, potrebbe essere necessario montare un regolatore di pressione adatto sull'ingresso del gas. Per effettuare queste impostazioni, è importante contattare il Servizio Clienti Autorizzato.

Questi punti devono essere controllati durante l'installazione del tubo flessibile. Se il collegamento del gas è costituito da un tubo flessibile, che è collegato all'ingresso di gas del dispositivo, deve essere fissata una munge aggiuntiva del tubo. Collegare il dispositivo alla fonte di gas utilizzando un tubo corto e stringere. La lunghezza massima consentita del tubo è di 1,5 m. Per la tua sicurezza, il tubo di collegamento del gas deve essere sostituito una (1) all'anno.

Il tubo deve essere tenuto lontano da aree che possono riscaldarsi fino a temperature superiori a 90 °C. Il tubo non deve essere strappato, allungato o piegato. Deve essere tenuto lontano da spigoli vivi, oggetti in movimento e non deve essere danneggiato. Prima dell'installazione, deve essere controllato per verificare la necessità di danni alla produzione.

Quando il gas viene alzato, tutte le parti di collegamento e il tubo devono essere controllati per verificare la presenza di perdite con acqua sapona o liquidi che perdono. Non ci dovrebbero essere bolle d'aria.

Se compaiono tali bolle, la guarnizione di connessione deve essere controllata e quindi il controllo deve essere eseguito di nuovo.

## Non utilizzare fiamme libere per il test delle perdite!

Tutte le parti metalliche utilizzate per il collegamento del gas devono essere inossidabili. Controllare anche le date di scadenza delle parti utilizzate.

### **Quando si installa il collegamento fisso del gas, è necessario verificare i seguenti punti:**

Durante la connessione, è necessario fissare sempre il dado alla linea di raccolta del gas quando si stringe il dado del contatore. Per una connessione sicura, utilizzare il bocchino di dimensioni adeguate.

Per tutte le superfici tra le parti, è necessario utilizzare sempre le guarnizioni fornite con il kit di conversione del gas. I sigilli utilizzati devono anche essere approvati per l'uso nei collegamenti a gas.

## Non utilizzare mai guarnizioni sanitarie per i collegamenti a gas!

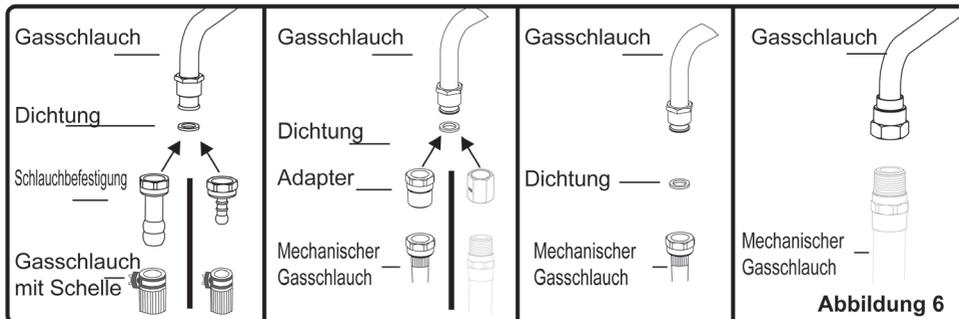
## Installazione e preparazione per l'uso

Ricorda che questa stufa è destinata a connettersi a una fornitura di gas nel paese per il quale è stata prodotta. Il terreno per il quale è realizzata la stufa si trova sul retro o sulla piastra tipo del

Specificato. Se si desidera utilizzarlo in un altro paese, il

sono necessarie connessioni mostrate. **In tali casi, è necessario contattare le autorità locali**

**per conoscere la corretta connessione a gas.**



Al fine di creare l'apposto collegamento a gas secondo le norme di sicurezza, è necessario commissionare il servizio clienti autorizzato.

**Attenzione!** Per il controllo delle perdite, utilizzare un accendino o corrisponde in circostanze!

### Modifica dell'approvvigionamento di gas:

In alcuni paesi, i tipi di fornitura di gas di gas NG/GPL possono essere diversi. In questo caso, rimuovere tutte le parti di collegamento di corrente e i dadi (se presente) e collegare di conseguenza la nuova alimentazione del gas. In ogni caso, tutte le parti utilizzate per un collegamento a gas devono essere approvate dalle autorità nazionali e/o estere.

Per tutti i collegamenti del gas, ci riferiamo alla clausola "Installazione della fornitura di gas e test delle perdite", che viene spiegata soprattutto.

### 2.4 Fornitura di gas

**Attenzione:** Le seguenti azioni possono essere eseguite solo da personale.

Quando ci si collega alla rete del gas, devono essere rispettate in particolare le normative e le linee guida pertinenti degli istituti del paese in cui il dispositivo è utilizzato. Questi sono e.B.:

DVGW TRGI 2018: Regole tecniche per l'installazione di gas (Germania),

TRF 2012: Regole tecniche per il gas liquefatto (Germania), ÖVGW

G K-Direttiva Impianti di gas naturale (Austria), Linee guida per il gas

SVGW G1: Direttiva per l'installazione di gas naturale negli edifici

(Svizzera), direttiva EKAS n. 6517: gas naturale LIQUEfatto

(Svizzera).

Devono essere presi in considerazione anche i regolamenti delle società locali di approvvigionamento di gas e delle autorità pubbliche (.B protezione antincendio).

**Le norme legali e le condizioni di connessione della società di fornitura elettrica locale devono essere pienamente rispettate. Il collegamento e la messa in servizio, nonché i lavori di riparazione, installazione e conversione possono essere eseguiti solo da un installatore di gas approvato in conformità con le normative di sicurezza applicabili. A tal fine, le normative legalmente riconosciute e le condizioni di connessione della società locale di fornitura di gas devono essere pienamente rispettate.**

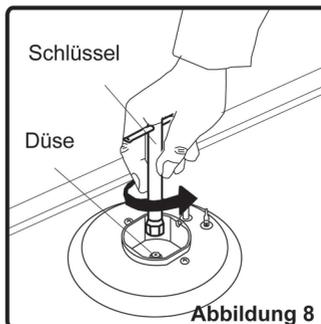
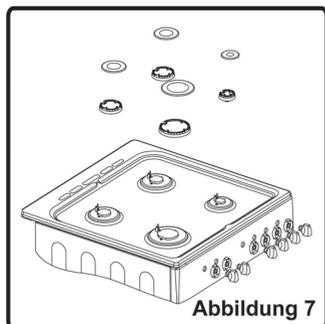
## Installazione e preparazione per l'uso

La stufa è impostata per essere azionata con GPL / gas naturale. I bruciatori a gas possono essere adattati a questi diversi tipi di gas sostituendo di conseguenza gli ugelli del bruciatore e regolando l'altezza minima di fiamma di ciascun bruciatore. A tal fine, è necessario eseguire i passaggi seguenti:

### Sostituzione degli ugelli del bruciatore

#### Bruciatori cooktop

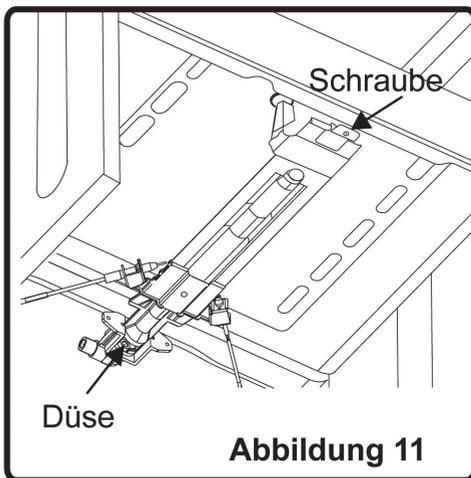
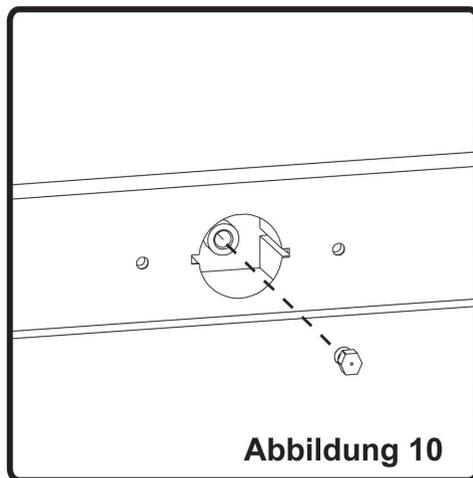
- Scollegare l'alimentazione principale del gas e rimuovere la stufa dall'alimentatore.
- Rimuovere il coperchio e l'adattatore. (Fig. 7).
- Svitare gli ugelli. Per fare ciò, utilizzare un tasto da 7 mm (Fig. 8).
- Sostituire l'ugello con quello del kit di conversione del gas, che ha il diametro corrispondente adatto al gas da utilizzare secondo l'immagine informativo (che è anche inclusa nel kit di conversione del gas).



#### Ugelli della sala da forno:

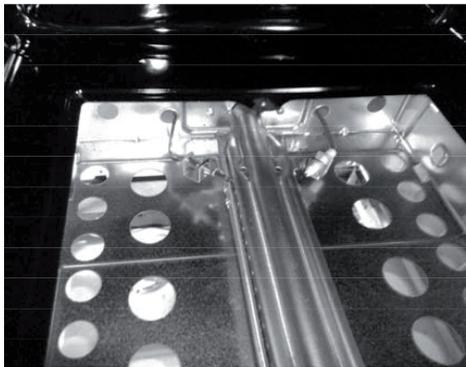
Per i bruciatori della sala da forno, aprì il cassetto e vedrai le viti di fissaggio sotto il bruciatore. Rimuovere le viti, spostare la torcia in direzione diagonale e l'ugello verrà mostrato sul retro della scatola della torcia. Se il bruciatore non è facile da rimuovere, rilasciare prima la termocoppia e l'accensione. Rimuovere gli ugelli con un tasto da 7 mm e sostituire l'ugello con

il kit di conversione del gas avente il diametro corrispondente adatto al gas da utilizzare secondo la grafica informativo (che è anche inclusa nel kit di conversione del gas).

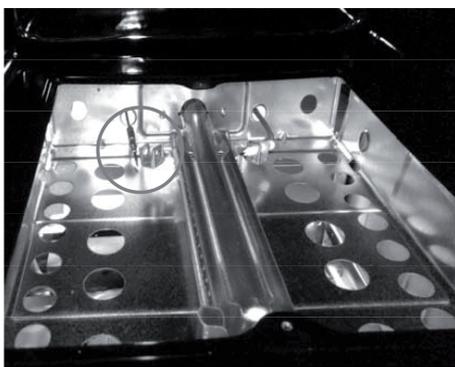


Bruciatore del forno di estensione / ugello di cambio per bruciatore del forno

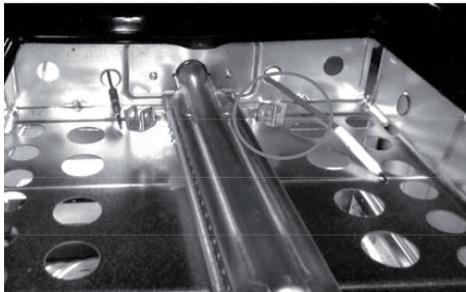
Brennraum öffnen



Thermoelement lösen (nach hinten schieben)



Zündkerze lösen (nach hinten schieben)

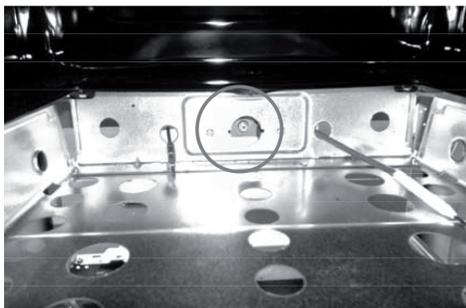


Brenner diagonal nach rechts ziehen  
(anschließend Brenner herausheben)

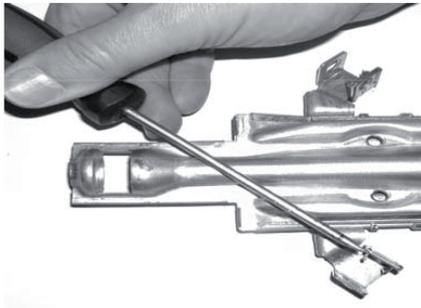
**Achtung** (siehe auch Bedienungsanleitung) !!  
Erst Befestigungsschraube vom Brenner lösen



Düse für Backofenbrenner ist zugänglich



Federhalter für Thermoelement/Zündkerze



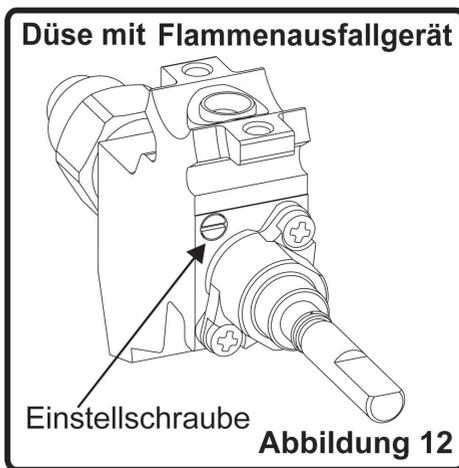
### Installazione e preparazione per l'uso L'altezza della fiamma è collegata alla vite a testa piatta

valvola è impostata al minimo. Per le valvole con termoelemento, la vite si trova sul lato del ven-tilspindle (Fig. 12).

Si consiglia di rimuovere il coperchio del pannello di controllo (e, se del caso, microswitches) durante l'impostazione per facilitare la regolazione dell'altezza della fiamma.

Per determinare l'impostazione minima, accendere i bruciatori e regolarli nella posizione minima. Ora utilizzare un piccolo cacciavite per cambiare la vite di regolazione di circa 90° (stringere o lo-ckern).

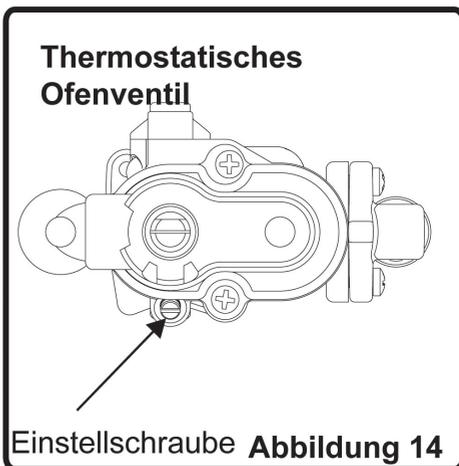
Se la fiamma è alta almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si estingua quando è controllata dal massimo al minimo. Creare un flusso d'aria alla fiamma a mano per verificare se è stabile.



Per i bruciatori da forno, utilizzare il bruciatore in una posizione minima per 5 minuti. Quindi aprire e chiudere la porta del forno 2-3 volte per testare la stabilità della fiamma del bruciatore.

La vite di regolazione deve essere allentata quando si passa dal GPL al gas naturale. Quando si passa dal gas naturale al GPL, la stessa vite deve essere stretta.

Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica e che l'alimentazione del gas sia aperta.



## Installazione e preparazione per l'utilizzo di 2.5 Collegamento elettrico (se disponibile) e

### Sicurezza

Per creare la connessione di alimentazione, è necessario impostare e seguire le istruzioni elencate nella Guida dell'utente.

- Il cavo di messa a terra deve essere collegato al terminale di messa a terra. saranno raggruppati.

- Per il collegamento di alimentazione, è necessario utilizzare un solo cavo di alimentazione con isolamento appropriato.

Se la stufa è installata nella posizione collegamento elettrico a terra adeguato.

Se è presente, è necessario contattare immediatamente il Contattare il servizio clienti. Il plug-in a terra dose deve essere vicina al dispositivo.

- Non utilizzare mai un cavo di estensione.

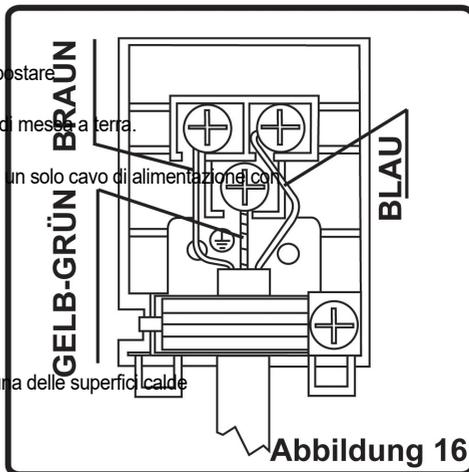
- Il cavo di alimentazione non deve essere utilizzato su nessuna delle superfici calde Prodotto.

- Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, impostare contattare il servizio clienti autorizzato in relazione in modo che possa scambiarlo.

- Qualsiasi connessione elettrica errata può danneggiare la stufa e anche mettere in pericolo la sua sicurezza e causare lo spegnimento dell'alimentazione.

- Il dispositivo è progettato per il funzionamento a 230 V/50 Hz.

Se l'alimentatore ha valori diversi, contattare il servizio clienti autorizzato. • Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde del dispositivo. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi e causare un cortocircuito.



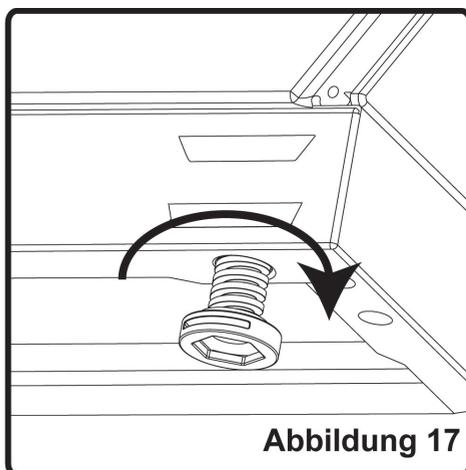
**Il produttore sottolinea di non avere alcuna responsabilità per tutti i tipi di danni o perdite causati da persone non autorizzate che creano una connessione elettrica inappropriata.**

### 2.6 Impostazione dei piedi

La stufa si trova su 4 piedini regolabili. Quando il prodotto viene messo in uso, è necessario verificare se è in saldo. Se non è in scala, è possibile effettuare le impostazioni richieste ruotando in senso orario sui piedi. L'altezza del dispositivo può essere modificata di un massimo di 15 mm regolando i piedi.

Se i piedi sono impostati correttamente, il dispositivo non deve più essere spostato tirando o scivolando.

Se necessario, il dispositivo deve essere **Sollevato e riposizionato.**

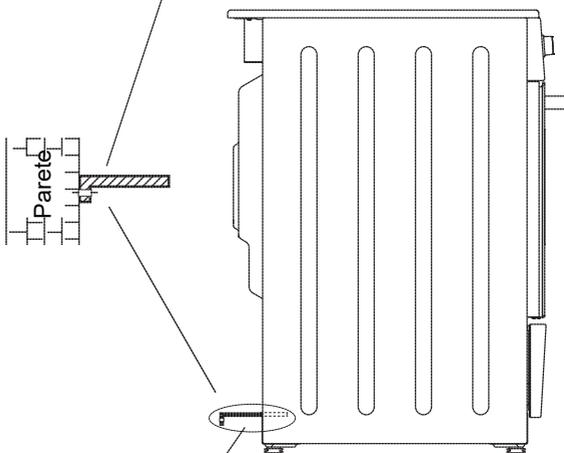
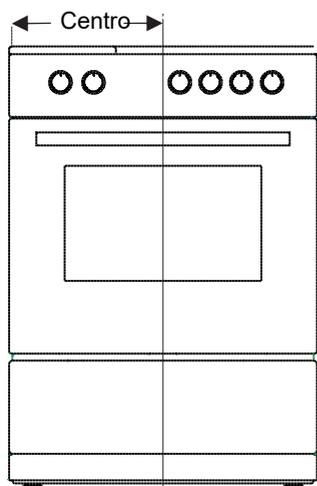
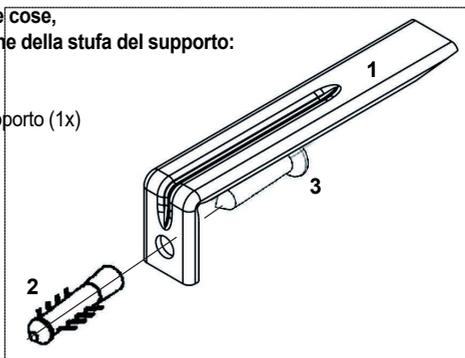


La borsa accessoria per questa stufa contiene, tra le altre cose, anche tutte le parti per una protezione contro l'inclinazione della stufa del supporto:

1 - Staffa di protezione contro l'inclinazione della stufa del supporto (1x)

2 - tasselli  
8 x 34 mm (1x)

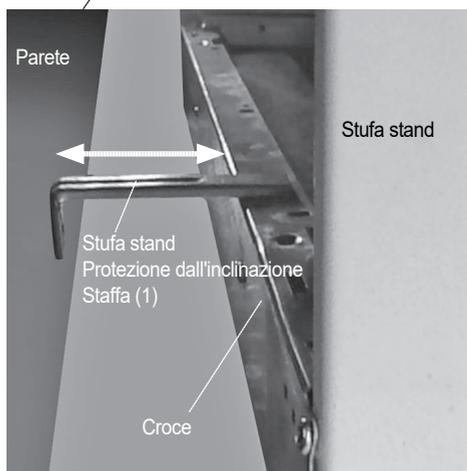
3 - Vite  
3,9 mm x 32 mm (1x)



Regolare la staffa di protezione contro l'inclinazione di stand-off (1) dopo che il dispositivo è stato dotato dell'altezza del membro trasversale e al centro della base e attaccarlo alla parete dietro la stufa del supporto con spine 8 x 34 mm (2) e vite 3,9 x 32 mm (3).

In caso di corretto allineamento, la staffa di protezione dall'inclinazione della stufa (1) impedisce in modo affidabile il ribaltamento del telaio, ad esempio in caso di carico indebito sulla porta della sala cottura.

La stufa può ancora essere spostata libera dal muro e verso il muro.



### 3. Uso della stufa

#### 3.1. Uso di bruciatori a gas

##### Accendi bruciatori a gas

Per determinare quale pulsante controlla quale bruciatore, controllare l'icona di posizione sul pulsante.

##### Accensione elettrica tramite il pulsante di controllo del piano cottura

Premere il pulsante del bruciatore che si desidera utilizzare. Quindi ruotare il pulsante nella direzione opposta in senso orario (in senso orario al bruciatore della griglia) in modo che il pulsante si trova nella posizione massima e tenere premuto il pulsante. Finché si tiene premuto il pulsante di controllo, le candele genereranno scintille.

Il microswitch sotto il pulsante genererà automaticamente le scintille con la candela del bruciatore. Premere il pulsante di accensione fino a quando non si vede una fiamma stabile sul bruciatore.

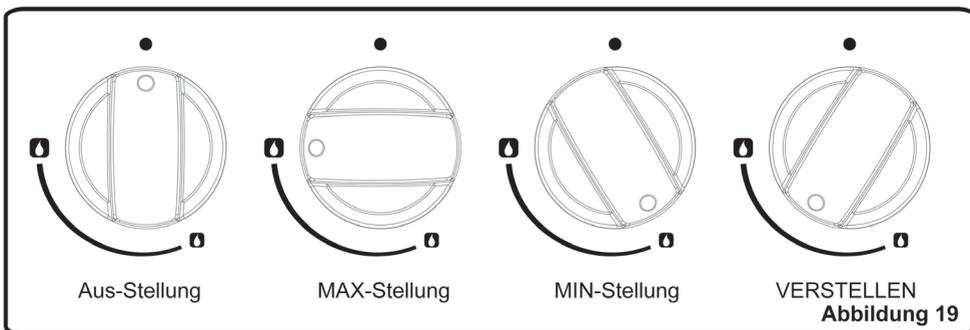
##### Bruciatore piano cottura dispositivo di sicurezza fiamma

Il piano cottura con un dispositivo di sicurezza a fiamma forniscono sicurezza nel caso in cui la fiamma si estingue casualmente. Finora questo è il caso, il dispositivo chiude l'alimentazione del gas al bruciatore ed è evitato un accumulo di gas incombusto. Attendere almeno 90 secondi prima di riaccendere un bruciatore a gas spento.

##### Bruciatori da forno

Tutti i bruciatori della sala da forno sono dotati di un dispositivo di sicurezza a fiamma. Per questo motivo, è necessario tenere premuto il pulsante della sala cottura durante l'accensione fino a quando non si vede una fiamma stabile. Se la fiamma si estingue dopo il rilascio del dispositivo di scorrimento, ripetere il processo. Se il bruciatore della sala da forno non si accende dopo aver tenuto premuta la manopola per almeno 30 secondi, aprire prima la porta della sala cottura e attendere 90 secondi prima di tentare un'altra accensione. Anche se la fiamma si estingue nella sala da forno, ripetere questo processo.

#### 3.2 Controllo dei bruciatori a piano cottura



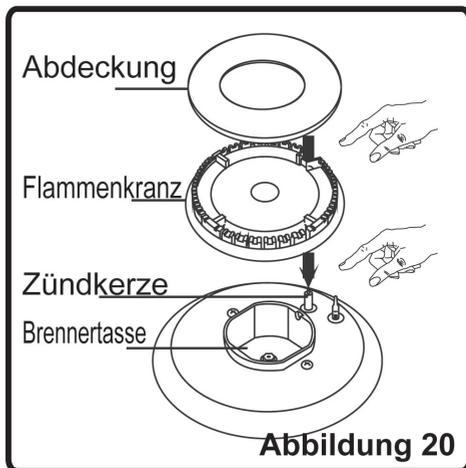
Il pulsante ha tre posizioni: Off (0), Max (grande simbolo di fiamma) e Min (piccolo simbolo di fiamma). Dopo aver acceso il bruciatore nella posizione massima, è possibile regolare l'altezza della fiamma tra le posizioni massima e minima. Non utilizzare i bruciatori quando il pulsante è tra la posizione massima e la posizione off.

## Uso della stufa

Controllare visivamente la fiamma dopo l'accensione. Se vedi una punta gialla, fiamme staccate o instabili, spegni l'alimentazione del gas e controlla la posizione delle coperture del bruciatore e delle ghirlande degli uomini fiamme (Fig. 20).

Controllare inoltre che nessun liquido sia entrato nelle tazze del bruciatore. Se la fiamma del bruciatore si spegne per caso, spegnere il bruciatore, perforare la cucina con aria fresca e non tentare di accendere nuovamente il bruciatore prima di 90 secondi.

Quando si spegne la superficie di cottura, ruotare il pulsante in senso orario in modo che il pulsante punti alla posizione "0" o al segno sul pulsante verso l'alto.

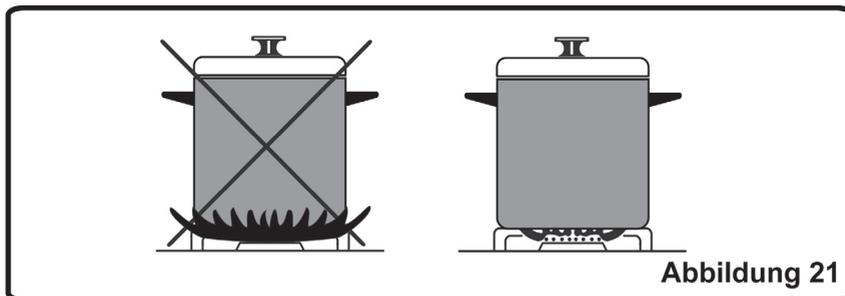


I loro bruciatori di superficie di cottura hanno diametri diversi. Il modo più economico per utilizzare il gas è utilizzare la dimensione corretta del bruciatore per le pentole di cottura e regolare la fiamma alla forza minima dopo il punto di ebollizione raggiunto. Si consiglia di chiudere sempre le pentole con il coperchio.

Per ottenere la massima potenza per i bruciatori principali, utilizzare pentole con i seguenti diametri inferiori. Se si utilizzano vasi con dimensioni inferiori rispetto alle dimensioni menzionate, ciò causa perdite di energia.

Bruciatore forte: 22-26 cm . Bruciatore normale: 14-22 cm . Garburner: 12-18 cm

Assicurarsi che le punte di fiamma non siano distribuite sulla circonferenza esterna della pentola, in quanto ciò significa una fornitura per gli accessori in plastica della pentola (maniglie, ecc.).



Se non si utilizzano le torce per molto tempo, è necessario spegnere la valvola principale del gas. Avviso:

- Utilizzare solo piatti piatti con un fondo sufficientemente spesso.
- Assicurarsi che il fondo dei piatti sia asciutto prima di metterlo sul bruciatore.
- \* Quando la stufa è in funzione, la temperatura delle parti accessibili può diventare molto alta. Pertanto, assicurati di tenere bambini e animali lontani dalla stufa durante e dopo la fattoria.
- \* Dopo l'uso, la piastra rimane molto calda per molto tempo. Pertanto, non toccarli o posizionare oggetti su di essi.
- Non posizionare mai posate o coperchi sul piano cottura. Questi possono diventare molto caldi e causare gravi ustioni.
- Non utilizzare contenitori di cottura che sporgono sulla superficie di cottura.

## Uso della stufa

### 3.3 Controllo del bruciatore della teglia

Dopo aver acceso il bruciatore della sala da forno, come spiegato sopra, è possibile impostare la temperatura nella sala cottura nell'intervallo compreso tra max. (circa 270 °C) e min.

Non utilizzare la stufa tra la posizione "OFF" e il primo marcatore di temperatura in senso orario. Posizionare sempre il dispositivo di scorrimento tra le posizioni massima e minima.

Se si desidera spegnere la stufa, ruotare il pulsante in senso orario fino a quando il pulsante non mostra la posizione "0".

### **Preriscaldare**

Se è necessario preriscaldare la sala cottura, è necessario farlo circa 10 minuti prima di inserire il materiale di cottura. Per ricette che richiedono temperature più elevate, come pane, pasticcini, panini, soufflé, dovresti prima preriscaldare il forno. Quando si preparano piatti surgelati o congelati, è necessario preriscaldare anche il forno. Processo di cottura

- Posizionare il cibo al centro dello stagno o della ruggine in modo che ci sia abbastanza spazio intorno al foglio o alla ruggine per garantire la massima circolazione dell'aria.
- Posizionare solo piatti di dimensioni sufficienti sulla teglia per evitare di traboccare sul fondo della teglia, il che aiuta a ridurre lo sforzo di pulizia.
- Il materiale e il rivestimento della teglia e delle stoviglie influenzano la concia. Piatti in smalto, utensili scuri, pesanti o non adesivi esaltano l'effetto abbronzante. Le lastre di acciaio lucido o lucido riflettono il calore e si traducono in una minore doratura.
- Se si desidera preparare più di un piatto nel forno, posizionare i piatti su piatti diversi rispetto a mettere i diversi piatti su un piatto. Ciò consente al calore di circolare liberamente e porta i migliori risultati di cottura.
  
- Se si sta cuocendo con più di una lattina dello stesso alimento, come torte o biscotti, sostituire le lattine durante la cottura, oppure è possibile rimuovere la latta superiore dopo di che il piatto è finito e inserire la latta inferiore al suo posto per accelerare la cottura.
- Non posizionare i fogli direttamente sul fondo del forno in quanto ciò interferisce con la circolazione dell'aria e provoca l'incombustimento. Utilizzare la posizione di lamiera più bassa.

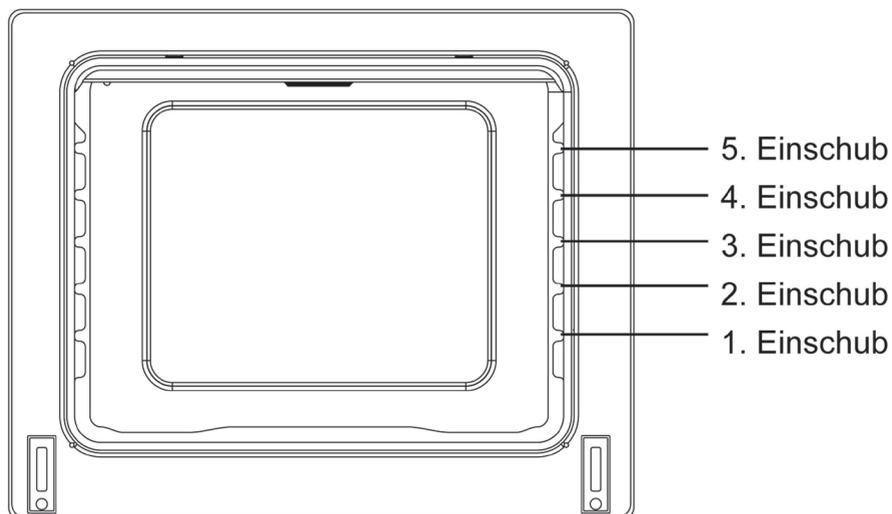
## Uso della stufa

### 3.4 Accessori

- Osservare sempre le istruzioni e le istruzioni del produttore su come usarlo correttamente.
- Posizionare contenitori di cottura più piccoli sulla griglia in modo che siano saldamente al centro di esso. Se il materiale di cottura non copre completamente il foglio, se il materiale di cottura è stato rimosso direttamente dal congelatore o se il foglio viene utilizzato per prelevare il liquido durante la grigliatura, il foglio potrebbe deformarsi a causa del calore elevato durante la cottura o la frittura. Dopo il raffreddamento, il foglio riprende la sua forma originale. Questo è un normale processo fisico causato dal trasferimento di calore.
- Se si utilizzano vetrerie, non posizionarla immediatamente in un ambiente freddo dopo la rimozione dal forno. Non posizionare su terreno freddo o umido. Mettilo su un panno asciutto o sottosoffio e lascialo raffreddare lentamente. In caso contrario, la vetreria potrebbe rompersi.
- Se si desidera grigliare nel forno, si consiglia di utilizzare la ruggine fornita. Se si utilizza la grande griglia, è necessario mettere una teglia in uno dei vassoi inferiori per raccogliere liquidi gocciolanti. Metti un po' d'acqua nella latta in anticipo. Ciò semplifica la pulizia in un secondo momento.

Backraum

## Einschubposition



## Usò della stufa

### Zubehòr

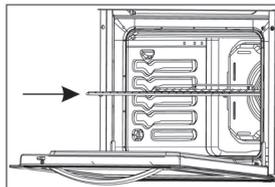
\* Abhàngig von der Ausstattung ihres Geràtes kann das Zubehòr unterschiedlich sein.

#### Bratrost:



Das Bratrost wird zum Grillen oder zur Aufnahme unterschiedlichen Kochgeschirrs verwendet.

**WARNUNG** - Passen Sie den Rost korrekt in den entsprechenden Einschub im Backraum ein und drücken Sie es bis ans Ende.



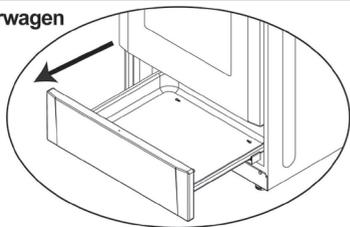
#### Tiefes Backblech:



Das tiefe Backblech wird zum Braten von Fleischstücken verwendet. Um das Blech korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.

### Auszüge

#### Geschirrwagen



## 4. Pulizia e manutenzione

### 4.1. Pulizia

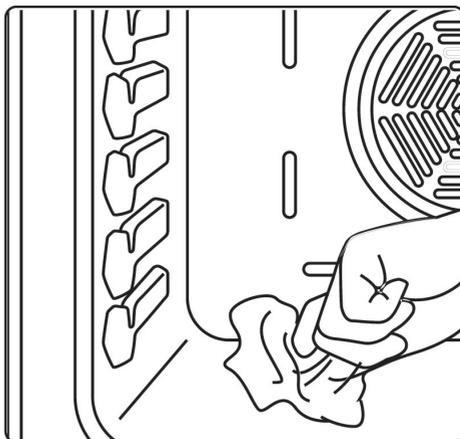
Prima della pulizia, assicurarsi che tutti i controller e il dispositivo si è raffreddato. Scollegare il dispositivo dalla rete.

Prima di utilizzare detergenti speciali, verificare se sono adatti al prodotto o sono raccomandati dallo studente.

Non utilizzare agenti corrosivi, polvere abrasiva, lana d'acciaio o utensili duri in quanto possono danneggiare la superficie. Se il liquido che perde è in fiamme, le parti smaltate possono essere danneggiate. Rimuovere immediatamente i liquidi fuoriusciti.

#### **Pulizia della stufa**

L'interno della stufa smaltata viene pulito al meglio quando la stufa è calda. Pulire il forno dopo ogni utilizzo con un panno morbido immerso in acqua saponata. Quindi pulirlo di nuovo con un panno umido e asciugarlo.



Potrebbe essere necessario utilizzare di tanto in tanto un detergente liquido e

Pulizia.

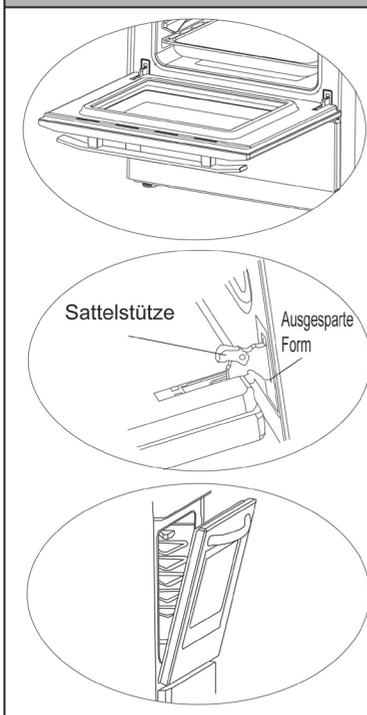
**Non utilizzare  
detergenti per polveri o detergenti a vapore.**

#### **Pulizia del coperchio in vetro (se disponibile)**

Per pulire il coperchio del vetro, utilizzare un detergente per vetri. Quindi sciacquare e asciugare la copertura di vetro con un panno asciutto.

## Pulizia e manutenzione

### 4.2. Ausbau der Backraumtür



#### Ausbau der Backraumtür

- Öffnen Sie die Backraumtür vollständig (1).
- Öffnen Sie die Sattelstütze (mit Hilfe eines Schraubendrehers, Zange usw.) bis zur Endposition (2).
- Schließen Sie die Tür, bis sie fast vollständig wie in der 3. Abbildung gezeigt geschlossen ist und entfernen Sie die Tür, in dem Sie auf sich selbst zuziehen.

**HINWEIS:** Zum Wiedereinbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

 Bitte achten Sie darauf, dass die ausgesparten Formen so genau auf den Scharniergegenstücken, wie in der 2. Abbildung gezeigt, positioniert werden.

### Pulizia dei bruciatori a gas - zona cottura

- Sollevare i topfring, i tappi e le corone dei bruciatori a piano cottura.
- Pulire e pulire la parte posteriore della scatola con un panno saponoso.
- Lavare i tappi e le corone dei bruciatori del piano cottura e risciacquarli. Non lasciarli bagnati, asciugarli immediatamente con un tovagliolo di carta.
- Reinstallare correttamente le parti dopo la pulizia.
- Non pulire parte del piano cottura con spugne di taglio metalliche. Questo graffierebbe la superficie.
- Dopo un po' di tempo, le superfici del topfringe possono essere graffiate a causa del loro uso. Tuttavia, non possono arrugginire e questo non è un errore di produzione.
- Durante la pulizia della piastra calda, assicurarsi che nessuna acqua entri nelle tazze del bruciatore, in quanto ciò potrebbe ostruire gli ugelli.

### Tappi bruciatori:

I porta padella smaltata, le coperture smaltate e le teste del bruciatore devono essere lavati in acqua calda e saponato a intervalli regolari, quindi risciacquati e asciugati. Dopo aver pulito con cura, riattaccarli correttamente.

### Parti smaltate in superficie di cottura:

Per mantenere l'aspetto, devono essere puliti regolarmente con acqua calda e sapone tiepida e quindi asciugati con un panno morbido. Non lavarli mentre sei caldo e non usare mai polvere abrasiva o abrasivi. Non lasciare mai che l'aceto, il caffè, il latte, il sale, il limone o il succo di pomodoro entrano a contatto con le parti smaltate per molto tempo.

## Pulizia e manutenzione

### Superficie di cottura acciaio inossidabile:

Le parti in acciaio inossidabile devono essere regolarmente fornite con acqua saponata tiepida e calda e una spugna morbida e poi strofinato a secco con un panno morbido.

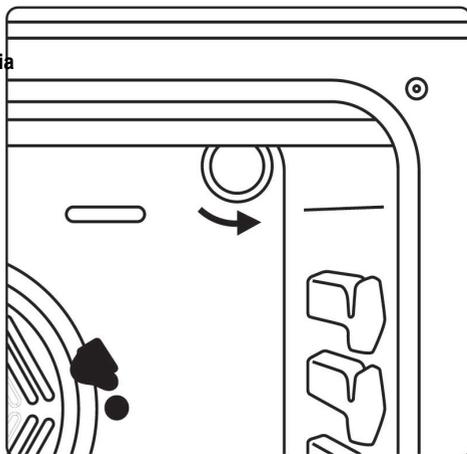
Non utilizzare mai polvere abrasiva o abrasivi. Non lasciare mai che aceto, caffè, latte, sale, limone o succo di pomodoro entrano in contatto con parti in acciaio inossidabile per lunghi periodi di tempo.

### 4.3 Manutenzione

#### Sostituzione della lampada a incandescenza della teglia (se disponibile)

Innanzitutto, è necessario scollegare la stufa dall'alimentatore e verificare se fa freddo. Dopo aver rimosso la copertura in vetro dell'illuminazione della sala cottura, è possibile rimuovere la lampada a incandescenza difettosa. Inserire quindi una nuova lampada a incandescenza fino a 300 °C resistente al calore (230 V, 25 watt, tipo E14). Rimettete la copertura di vetro. Successivamente, il forno è pronto per l'uso di nuovo.

Questa lampada a incandescenza è appositamente progettata per l'uso in attrezzature da forno domestiche e non può essere utilizzata per l'illuminazione della stanza.



#### Ulteriori recensioni

Controllare regolarmente la linea di alimentazione del gas. Contattare immediatamente il supporto tecnico in caso di anomalie. Si consiglia di sostituire la linea una volta all'anno. Se noti qualcosa di straordinario quando ti connetti agli interruttori del focolare e della funzione del forno, dovresti anche contattare immediatamente il servizio clienti.

## 5. Manutenzione e trasporto

### 5.1. Aiuti agli incidenti

#### Riparazione solo da parte di professionisti autorizzati!

Verificare innanzitutto se si è verificato un errore operativo. Puoi eliminare alcuni disturbi da solo. Le riparazioni durante il periodo di garanzia non sono gratuite se ci sono errori operativi o se non hai ricevuto un avviso all'assistenza per l'incidente. **Non siamo sentiti aiuto incidente. Nel caso del servizio clienti e al momento dell'ordinazione dei pezzi di ricambio, fornire i dati elencati sulla targa.**

Disordine	ausa	Rimedio
Il fornello o il forno a gas non possono essere accesi/non funzionano. (tutti i dispositivi)	Nessuna fornitura di gas.	Aprire la valvola di arresto del gas.
	Aria nel gasdotto (e.B. durante la messa in commissione iniziale).	Ripetere il processo di accensione, se necessario <b>pi volte.</b>
	Il coperchio del bruciatore non ricopre il bruciatore.	Posizionare correttamente il coperchio del bruciatore sul bruciatore.
Il fornello o il forno a gas non possono essere accesi/non funzionano. (solo per dispositivi con accensione elettrica)	Fusibile domestico difettoso.	controllare o rinnovare il backup.
	Spina di alimentazione non collegata.	collegare la spina di alimentazione.
	Interruzione.	I punti di cottura possono essere accesi con un legno di scorrimento o pi leggero.
	condensa umida, incrostata difettoso.	Pulire le candele. Se necessario, sbrinatorio lasciato fare.
	Filo conduttore della candela rotta o isolante danneggiato.	lasciare sostituire le candele.
Impossibile spegnere una stazione di cottura o un forno a gas.	trasformatore di accensione o lavorazione delle forme difettoso.	chiamare il servizio clienti. I punti di cottura possono essere accesi con un legno di scorrimento o pi leggero.
	Piano cottura o forno hahn difettoso.	chiusure la valvola di arresto del gas, chiamare il servizio clienti.
Spegnere l'impianto elettrico forno non possibile.	componente elettrico difettoso.	<b>Spegnere il fusibile,</b> chiamare il servizio clienti.
Il forno elettrico non si riscalda <small>Avanti:</small>	Nessuna modalità operativa o temperatura	interruttori della modalità operativa o controllo della temperatura
	Ratur.	<b>noleggiate.</b>
odore di gas nella stanza.	Fusibile domestico difettoso.	controllare o rinnovare il backup.
	Perdite alla linea di alimentazione del gas o alla valvola di arresto del gas o al bruciatore difettoso.	chiusure la valvola principale del gas, ventilare lo spazio, non azionare un interruttore elettrico, non accendere una fiamma aperta, avvisare immediatamente l'installatore, l'impianto a gas o il servizio clienti.

## Manutenzione e trasporto

### 5.2. Informazioni sui trasporti

Ritirare l'imballaggio originale e utilizzare sempre il dispositivo in questo. Osservare le istruzioni di trasporto sulla confezione. Fissare le coperture, le griglie e altre parti mobili con nastro adesivo sulle piastre calde.

Inserire la carta tra il coperchio superiore e la piastra calda. Quindi chiudere il coperchio e fissarlo con del nastro adesivo sulle pareti laterali. Attaccare cartone o carta con nastro adesivo al lembo e all'interno del vetro in modo che la teglia o la griglia grill non possano danneggiare il lembo durante il trasporto. Attaccare anche il lembo alle pareti laterali con nastro adesivo.

Se non si dispone più dell'imballaggio originale, prepremere una scatola di trasporto in modo che il dispositivo, in particolare le superfici esterne (vetro e superfici verniciate) sia protetto da pericoli esterni.

## Note sullo smaltimento

Conformemente ai requisiti della direttiva europea 2012/19/UE sui CIEE, il simbolo di un bidone dei rifiuti s crociato è riportato su questo prodotto e sul manuale d'uso:



**Uno smaltimento  
del dispositivo e  
L'imballaggio tramite  
la normale  
Rifiuti domestici  
non è permesso!**

- Smaltire questo dispositivo nel cantiere di riciclaggio con una raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Si prega di contattare le autorità competenti dell'autorità locale, il cantiere locale di riciclaggio dei rifiuti domestici o il rivenditore da cui è stato acquistato questo dispositivo per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riutilizzo di questo prodotto.
- Prima dello smaltimento, ordinare l'imballaggio per tipi di materiale come .B. cartone (carta), foglio di plastica, ecc.
- Forniscono quindi un valore prezioso e positivo Contribuisci alla protezione dell'ambiente e della salute dei tuoi simili.
- Nei rifiuti urbani non indifferenziati, hanno conseguenze negative.

## Tabella dei tipi e delle pressioni di gas approvati

Utilizzare ugelli speciali acquistati solo tramite il servizio clienti! I valori del tavolo sono impressi negli ugelli! L'uso di ugelli più grandi di quelli approvati per la pressione di connessione del gas porta alla distruzione del dispositivo e danni alla salute dell'utente (emissione di CO)! Gli ugelli sono contrassegnati nell'unità 1/100 mm.

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	II <sub>2</sub> E3B/P	E (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	II <sub>2</sub> H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	II <sub>2</sub> H3B/P	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar

<b>G30 50 mbar 10,3 kW 749 g/h II<sub>2</sub>E3B/P DE Classe 1</b>	<b>Ng G20 20 mbar</b>	<b>Gpl G30 50 mbar</b>
<b>Starkburner</b> (davanti a sinistra)		
Ugello di diametro	115	75
Voto	3,0	3,0
Consumo in 1h	285,7 l/h	218,1 g/h
Bruciatore di efficienza energetica $EE_{bruciatore\ a\ gas}$ 57,0%		
<b>Bruciatore normale</b> (a destra)		
Ugello di diametro	97	58
Voto	1,75 1,75	
Consumo in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Bruciatore di efficienza energetica $EE_{bruciatore\ a\ gas}$ 59,0%		
<b>Bruciatore normale</b> (a sinistra)		
Ugello di diametro	97	58
Voto	1,75 1,75	
Consumo in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
Bruciatore di efficienza energetica $EE_{bruciatore\ a\ gas}$ 59,0%		
<b>Garbrenner</b> (davanti a destra)		
Ugello di diametro	72	43
Voto	1,0 1,0	
Consumo in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
Bruciatore di efficienza energetica $EE_{bruciatore\ a\ gas}$	-	
<b>Prestazioni energetiche del trogolo di cottura</b> * 58,3% <small>EE<sub>bruciatore a gas</sub> piano cottura a gas</small>		
<b>Bruciatore per tubi da forno</b>		
Ugello di diametro	120	68
Voto	2,8 2,8	
Consumo in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

\* $EE_{bruciatore\ a\ gas}$   $EE_{bruciatore\ a\ gas}$  tenendo conto del regolamento UE 66/2014 determinato in conformità con din EN 30 (Gas di prova G20)".

### Dati ai sensi dei regolamenti UE 65/2014 e 66/2014

Valori di efficienza della sala cottura

Nome o marchio	FZ 2299 / FZ 2230	
ID modello	2299 15 / 2230 15	
Indice di efficienza energetica	[-]	94,6 / 95,5
Classe di efficienza energetica	[-]	Un
Consumo di energia per ciclo convenzionale	[ kWh ]	1,61 / 1,81
	[ MJ ]	5,80 / 6,52
Consumo di energia per ciclo aria circolante	[ kWh ]	-
	[ MJ ]	-
Numero di sale cottura	[-]	1
Fonti di calore per camera di cottura	[-]	Gas
Volume di ogni sala cottura	[ l ]	59 / 75
Tipo di forno	[-]	Stufa a gas
Massa del dispositivo	[ kg ]	39,5 / 39,5

**ENERG**  
енергия - ενέργεια

FZ 2299 15

A

**59** L

**5.80** MJ/cycle\*  
**1.61** kWh/cycle\*

- MJ/cycle\*  
- kWh/cycle\*

\* ЦИКЪЛ: цикъл · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cyket

65/2014

**ENERG**  
енергия - ενέργεια

FZ 2230 15

A

**75** L

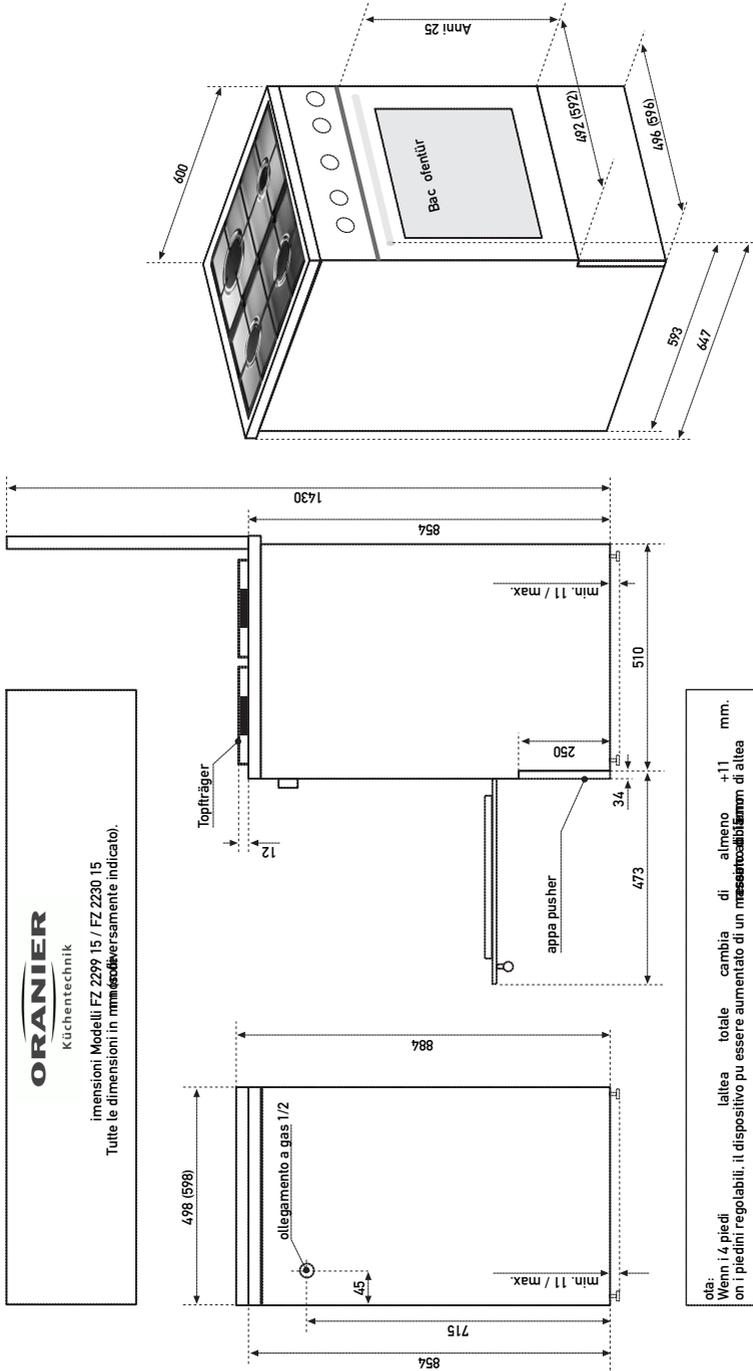
**6,52** MJ/cycle\*  
**1,81** kWh/cycle\*

- MJ/cycle\*  
- kWh/cycle\*

\* ЦИКЪЛ: цикъл · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cyket

65/2014

**Dimensioni**





## Garanzia di fabbrica ORANIER

Al fine di utilizzare i servizi di garanzia, è comunque richiesta la presentazione del documento di acquisto. Per i nostri dispositivi ORANIER, forniamo dagli obblighi del rivenditore ai sensi del contratto di acquisto al cliente finale alle seguenti condizioni garanzia di fabbrica:

La garanzia ORANIER copre la riparazione essenziale dell'apparecchiatura o delle parti in posizione. Il diritto alla sostituzione gratuita è disponibile solo per le parti che hanno difetti nel materiale e nella lavorazione. Saranno coperti tutti i costi salariali e materiali diretti sostenuti per ovviare a tale carenza. Sono escluse ulteriori richieste.

1. La garanzia di fabbrica è di 24 mesi e inizia con il momento della consegna, che deve essere dimostrato mediante un rimprowero o una nota di consegna.
2. All'interno della garanzia di fabbrica, tutte le radio errori, che, nonostante la corretta connessione, il corretto trattamento e l'osservanza delle pertinenti normative di installazione ORANIER e delle istruzioni per l'uso sono dimostrabili a causa di difetti di fabbricazione o materiali, eliminati dal nostro servizio clienti. I danni allo smalto e alla vernice sono coperti da questa garanzia di fabbrica solo se vengono mostrati al nostro servizio clienti entro 2 settimane dalla consegna del dispositivo ORANIER. I danni al trasporto (questi devono essere richiesti al vettore in conformità con le condizioni del vettore) nonché i lavori di adeguamento, adeguamento e transizione sugli impianti di consumo di gas non sono coperti da questa garanzia di fabbrica.

3. Utilizzando la garanzia di fabbrica, il periodo di garanzia non si estende per l'ORANIER Dispositivo ER, ancora per le parti appena installate. Le parti sostituite vengono trasferite nella nostra proprietà.

4. L'ubicazione, la natura e la portata riparazione o sostituzione del dispositivo il nostro servizio clienti decide in base a misurazioni economiche. Salvo diverso accordo, il nostro centro di assistenza clienti deve essere avvisato.

La riparazione viene solitamente effettuata nel luogo di assemblaggio, eccezionalmente nell'officina del servizio clienti.

I dispositivi da riparare devono essere resi accessibili in modo tale che non si verifichino danni a mobili, pavimenti, ecc.

5. I pezzi di ricambio necessari per la riparazione e l'orario di lavoro risultante non verrà calcolato.

6. Non siamo responsabili per danni e difetti e le loro parti, che sono state causate da:

- Effetti chimici o fisici esterni durante il trasporto, lo stoccaggio, l'installazione e l'uso (e.B. danni causati da tempra dell'acqua, cibo traboccante, condensa, surriscaldamento). La fessurazione dei capelli in parti smaltate o smaltate non è una mancanza di qualità.

- Selezione delle dimensioni errata.

- Mancato rispetto delle nostre istruzioni per l'installazione e l'esercizio, delle normative generali e locali applicabili delle autorità competenti, delle società di fornitura di gas ed elettricità. Ciò include anche difetti nei tubi di scarico (tubo del forno, tirante del camino insufficiente o troppo forte) e lavori di manutenzione eseguiti in modo improprio, in particolare apportando modifiche all'attrezzatura, ai suoi raccordi e tubi.

- l'impiego di combustibili inadatti nelle attrezzature alimentate a carbone e ad olio combustibile; qualità del gas inadatta e fluttuazioni della pressione del gas; fluttuazioni di tensione insolite rispetto alla tensione nominale degli apparecchi elettrici.

- Funzionamento e sovraccarico errati e conseguente surriscaldamento dell'apparecchiatura, trattamento improprio, cure inadeguate, pulizia inadeguata dell'attrezzatura o delle sue parti; Uso di detergenti inadatti (vedi istruzioni).

- usura delle parti in ferro e camotte direttamente esposte alle fiamme (e.B. rivestimenti in acciaio, colata o shamo).

Non siamo responsabili per danni indiretti e indiretti causati dai dispositivi. Ciò include anche la contaminazione spaziale causata da prodotti di decomposizione di polvere organica e i cui prodotti di pirolisi possono essere riflessi come rivestimenti scuri su carta da parati, mobili, tessuti e parti del forno.

Se la rimozione di un difetto non è coperta dalla nostra garanzia, il cliente finale sarà pagato per i costi di visita e riparazione dell'installatore.

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Orange St. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER



- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH  
Oranier Str. 1  
35708 Haiger  
Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Oranier Heiz- und Kochtechnik GmbH  
Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz  
Telefon +43(0) 7 32 66 01 88 60  
Telefax +43(0) 7 32 66 01 88 80  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren