
FINLUX

**FBGH.51X
FBGH.51XS**

IT

**ISTRUZIONI PER
L'INSTALLAZIONE ED IL
FUNZIONAMENTO DEL PIANO
COTTURA A GAS INTEGRATO**

Gentile Cliente,

Il nostro obiettivo è offrire prodotti di qualità elevata che superino le Sue aspettative. L'elettrodomestico è prodotto in strutture moderne e testati in modo particolare per la qualità.

Questo manuale è preparato per aiutare il cliente ad usare l'apparecchio prodotto secondo la tecnologia più recente, con fiducia e massima efficienza.

Prima di usare l'apparecchio, è necessario leggere con attenzione questa guida che comprende le informazioni di base per una installazione corretta e sicura, per la manutenzione e l'uso. Contattare il centro assistenza autorizzato più vicino per l'installazione del prodotto.



INDICE:

1. PRESENTAZIONE BREVE DEL PRODOTTO

2. AVVERTENZE

3. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

- 3.1 Ambiente in cui l'elettrodomestico sarà installato
- 3.2 Installazione del prodotto
- 3.3 Connessione gas
- 3.4 Conversione gas
- 3.5 Collegamento elettrico del piano cottura

4. USO DEL PRODOTTO

- 4.1 Uso dei bruciatori a gas
- 4.2 Controllo dei bruciatori del piano cottura
- 4.3 Uso delle piastre elettriche
- 4.4 Accessori

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

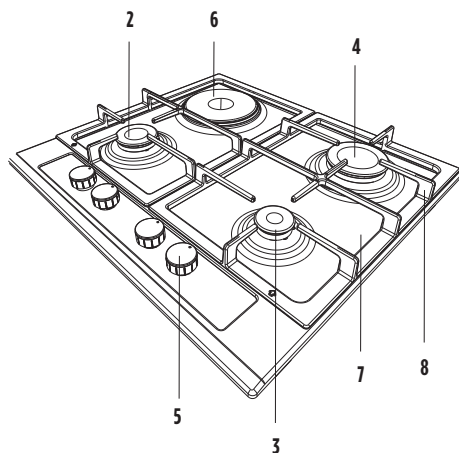
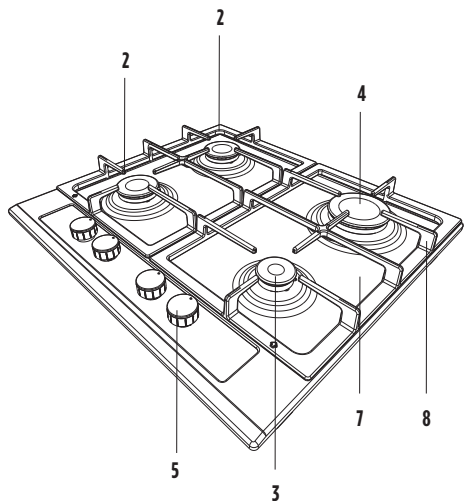
- 5.1 Pulizia
- 5.2 Manutenzione

6. ASSISTENZA E TRASPORTO

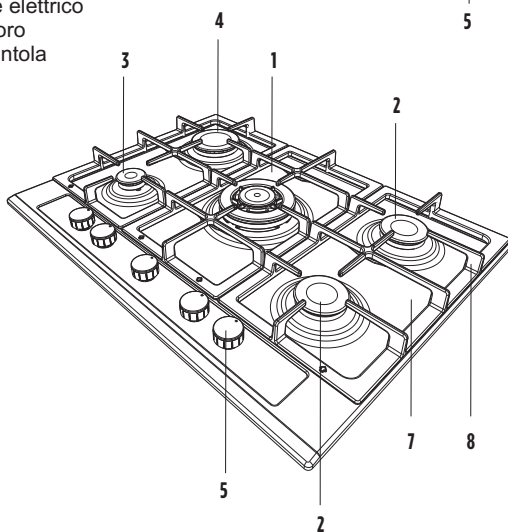
- 6.1 Risoluzione dei problemi di base prima di contattare l'assistenza
- 6.2 Informazioni relative al trasporto

Nota: Tutte le figure nel manuale sono schematiche.

1. PRESENTAZIONE BREVE DEL PRODOTTO



- 1-Bruciatore wok
- 2-Bruciatore semi-rapido
- 3-Bruciatore ausiliario
- 4-Bruciatore rapido
- 5-Manopole di controllo
- 6-Riscaldatore elettrico
- 7-Piano di lavoro
- 8-Supporto pentola



* L'aspetto del piano cottura potrebbe essere diverso rispetto al modello mostrato sopra, a causa della sua configurazione.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE E PER INTERO QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO E CONSERVARLE COME RIFERIMENTO FUTURO IN UN LUOGO COMODO, QUANDO NECESSARIO.

QUESTO MANUALE È REDATTO PER PIÙ DI UN MODELLO. IL VOSTRO DISPOSITIVO POTREBBE NON AVERE ALCUNE DELLE FUNZIONI SPIEGATE NEL PRESENTE MANUALE. NEL LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONI, FARE ATTENZIONI ALLE PARTI CHE HANNO FIGURE.

Avvertenze per la sicurezza:

- Il dispositivo può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone capacità fisiche, sensoriali o mentali o non in possesso dell'adeguata esperienza e delle opportune conoscenze a meno che non venga fornita l'adeguata supervisione in modo sicuro per capire i pericoli coinvolti. I bambini non dovrebbero giocare col dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione non vanno eseguite dai bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** Il dispositivo e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza a meno che non siano sotto costante sorveglianza.
- **AVVERTENZA:** Lasciare cibi a cucinare sul piano cottura senza sorveglianza con oli o grassi può essere pericoloso e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un fuoco con acqua. Spegnerne il dispositivo e coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o con un panno.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è rotta, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Per bruciatori con un coperchio, eventuali perdite dovrebbero essere rimosse dal coperchio prima di aprirlo. Si dovrebbe inoltre consentire alla superficie del bruciatore di raffreddarsi prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchiatura non prevede l'utilizzo mediante un timer esterno o un telecomandato
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello e altre superfici per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo.

Il dispositivo è stato prodotto conformemente agli standard locali e internazionali e alle normative applicabili.

Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici di assistenza autorizzati. Gli interventi di installazione e riparazione eseguiti da tecnici non autorizzati potrebbero mettervi in pericolo. È pericoloso cambiare le specifiche o cercare di modificare il prodotto in qualunque modo

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e pressione del gas o tensione e frequenza dell'elettricità) oltre che la regolazione del dispositivo siano compatibili. Le condizioni di regolazione del dispositivo sono indicate sull'etichetta.

ATTENZIONE: Questo dispositivo è stato pensato unicamente per cucinare alimenti ed è inteso per uso domestico e non deve essere usato per altri scopi o in altre applicazioni, come ad esempio per uso non domestico o in ambiente commerciale o per riscaldare la stanza.

La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Dovrebbe essere installato e collegato in conformità con le normative di installazione vigenti. Si prega di prestare particolare attenzione ai requisiti attinenti relativamente alla ventilazione. (Solo per dispositivi a gas)

Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi interrompere il funzionamento e aprire il portello del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare di accendere di nuovo il bruciatore. (Solo per dispositivi a gas)

Queste istruzioni sono valide unicamente nel caso in cui il simbolo del paese compaia sul dispositivo. Se il simbolo non compare sul dispositivo sarà necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniranno le istruzioni necessarie per modificare il dispositivo conformemente alle condizioni d'uso del paese. (Solo per dispositivi a gas)

Per garantire la sicurezza dell'utilizzare, sono state poste in essere tutte le misure di sicurezza possibili. Dal momento che il vetro potrebbe rompersi, occorre prestare attenzione durante la pulizia per evitare che si graffi. Evitare di colpire o battere sul vetro con accessori.

Non mettere materiali infiammabili o combustibili nel dispositivo o vicino allo stesso quando è in funzione.

Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno

Non lasciare incustodito il piano cottura mentre si usano grassi solidi o liquidi. Potrebbe prendere fuoco in condizioni di calore estremo. Non versare mai acqua sulle fiamme provocate da olio. Coprire la pentola o la padella per soffocare le fiamme che si sono sviluppate e spegnere il piano cottura.

Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in posizione sicura di modo che non possano essere colpite o afferrate.

Se il dispositivo non sarà in funzione per lungo tempo, staccare la corrente. Tenere spento l'interruttore principale. Inoltre, quando l'apparecchio non è in uso, tenere chiusa la valvola del gas.

Verificare che le manopole di controllo del dispositivo siano sempre in posizione "0" (stop) quando non vengono usate.

I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione alle perdite di liquido caldo.,

ATTENZIONE: L'uso di una apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità e prodotti della combustione all'interno della stanza in cui viene installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolare mentre il dispositivo è in uso. Tenere aperti i normali fori di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica). (Solo per dispositivi a gas)

Verificare che il cavo di alimentazione non venga schiacciato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un rivenditore autorizzato o altra persona qualificata per evitare rischi.

Avvertenze di installazione

Non usare il dispositivo prima di averlo installato completamente.

L'apparecchio deve essere regolato e messo in uso da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni che possano essere causati da posizionamento difettoso e regolazione da parte di personale non autorizzato.

Quando viene disimballato, verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato in fase di trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchio e contattare immediatamente un servizio assistenza autorizzato. Poiché i materiali usati per l'imballaggio (nylon, spillette, polistirolo, ecc) possono essere dannosi per i bambini, devono essere raccolti e rimossi immediatamente.

Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non lasciarlo esposto a sole, pioggia, neve, polvere, ecc.

I materiali nei dintorni del dispositivo (armadietto) devono essere in grado di supportare una temperatura minima di 100°C.

La temperatura della superficie inferiore del piano cottura potrebbe aumentare durante il funzionamento. Pertanto, è necessario installare un pannello sotto al prodotto.

Durante l'utilizzo

Non mettere materiali infiammabili o combustibili nel dispositivo o vicino allo stesso quando è in funzione.

Non lasciare incustodito il piano cottura mentre si usano grassi solidi o liquidi. Potrebbe prendere fuoco in condizioni di calore estremo. Non versare mai acqua sulle fiamme provocate da olio. Coprire la pentola o la padella per soffocare le fiamme che si sono sviluppate e spegnere il piano cottura.

Posizionare sempre le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in posizione sicura di modo che non possano essere colpite o afferrate.

Se il dispositivo non sarà in funzione per lungo tempo, staccare la corrente. Tenere spento l'interruttore principale. Inoltre, quando l'apparecchio non è in uso, tenere chiusa la valvola del gas.

Verificare che le manopole di controllo del dispositivo siano sempre in posizione "0" (stop) quando non vengono usate.

ATTENZIONE: L'uso di una apparecchiatura di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità e prodotti della combustione all'interno della stanza in cui viene installata. Verificare che la cucina sia ben ventilata, in particolare mentre il dispositivo è in uso. Tenere aperti i normali fori di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione meccanica). (Solo per dispositivi a gas)

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o aumento del livello di ventilazione meccanica ove presente. (Solo per dispositivi a gas)

Durante la pulizia e la manutenzione

Spegnere l'apparecchio prima di operazioni come pulizia o manutenzione. Sarà possibile eseguire questa operazione dopo aver spento il dispositivo o aver impostato gli interruttori su off

Non rimuovere le manopole di comando per pulire la fascia.

PER L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO SI RACCOMANDA SEMPRE DI USARE PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI E DI RIVOLGERSI SOLO A SERVIZI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI BISOGNO.

3. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

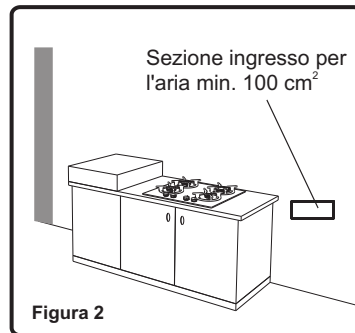
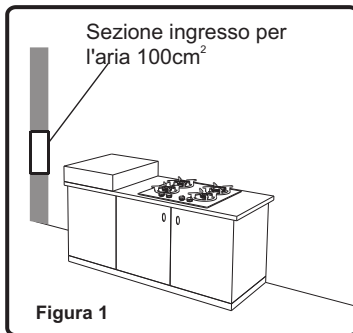
Questo fornello moderno, funzionale e pratico, prodotto con parti e materiali della migliore qualità, risponde a tutte le esigenze di cottura del consumatore. È necessario leggere bene questo manuale per non incontrare problemi in futuro e per ottenere risultati soddisfacenti. Le informazioni che seguono sono le norme necessarie per l'installazione e i processi di assistenza corretti. Deve essere in special modo letto dal tecnico che installa l'apparecchio.



Importante: Questo apparecchio deve essere installato da una persona qualificata secondo le istruzioni per l'installazione del produttore, i regolamenti locali sugli edifici, i codici dell'autorità del gas e le istruzioni per il cablaggio elettrico.

3.1. Ambiente in cui l'elettrodomestico sarà installato

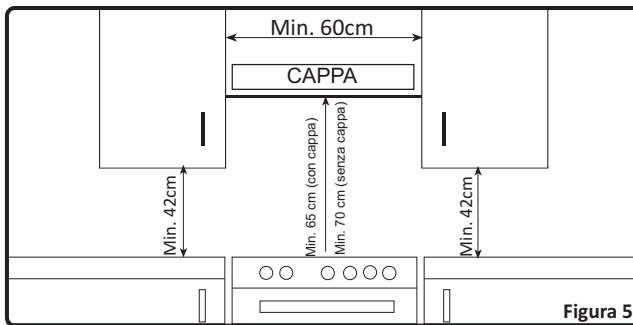
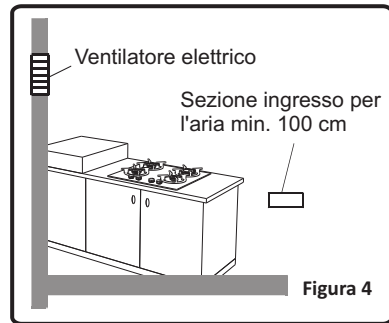
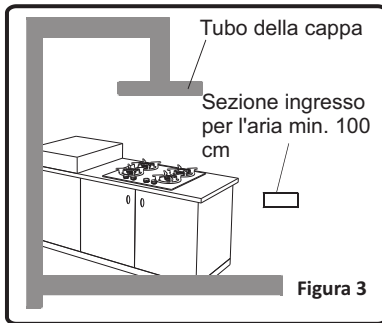
- Il prodotto deve essere configurato e utilizzato in un luogo in cui disponga sempre di una ventilazione .
- Durante il funzionamento, questo dispositivo ha bisogno di $2\text{m}^3/\text{h}$ di aria per kW di ingresso di calore.
- Ci deve essere una ventilazione naturale sufficiente a fornire il gas da utilizzare nell'ambiente. Il flusso di aria media deve entrare direttamente attraverso i fori d'aria che saranno aperti sulle pareti confinanti.



- Questi fori d'aria devono avere una sezione trasversale di almeno 100 cm per la circolazione dell'aria fresca (è possibile aprire uno o più fori d'aria.). Questo foro (o fori) deve essere aperto in modo che non possa essere bloccato. Preferibilmente devono essere posizionati in basso e sul lato opposto ai fumi dei gas di combustione emessi. Se non sembra possibile aprire queste ventilazioni nel posto in cui è posizionato l'elettrodomestico, l'aria necessaria può essere ottenuta anche tramite la camera vicina, a condizioni che tale camera non sia una camera da letto o un posto pericoloso. In questo caso la "camera vicina" deve essere ventilata come richiesto.

Svuotamento dei gas combusti dall'ambiente

Gli elettrodomestici da cucina che funzionano a gas, gettano il gas combusto direttamente all'esterno o attraverso le cappe dei fornelli collegate ad un camino che ha un'apertura direttamente all'esterno. Se non sembra possibile installare la cappa per fornelli, è necessario installare una ventola elettrica sulla finestra o sulla parete che abbia accesso all'aria pulita. Questa ventola elettrica deve avere la capacità di cambiare l'aria dell'ambiente della cucina 4-5 volte il suo volume dell'aria per ora.



3.2 Installazione del prodotto

Bisogna prestare attenzione ad alcuni fattori quando si installa l'apparecchio. Prestare molta attenzione quando si installa l'apparecchio. Prestare attenzione alle istruzioni che seguono per riuscire ad evitare problemi e/o situazioni pericolose che potrebbero verificarsi.

- L'apparecchio può essere messo vicino ad altri mobili a patto che nell'area in cui si trova il forno, l'altezza dei mobili non superi l'altezza del pannello del forno stesso.
- Assicurarsi di non mettere il forno vicino a frigoriferi, non ci devono essere materiali non infiammabili o infiammabili come tende, tessuti impermeabili, ecc. che bruciano rapidamente.
- Si richiede una distanza di almeno 2 cm attorno all'apparecchio per la circolazione dell'aria.
- I mobili vicini all'apparecchio devono essere realizzati in modo da resistere a temperature fino a 100°C.
- Se i mobili della cucina sono più alto del piano cottura, devono essere ad almeno 10 cm dal lato del piano cottura.

Le altezze minime dal supporto per la pentola e dalle credenze verso la cappa con la ventola sull'apparecchio sono mostrate nella figura 5. Pertanto, la cappa deve essere almeno a 65 cm dal supporto per la pentola. Se non vi è cappa, l'altezza non deve essere inferiore a 70 cm.

INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

L'apparecchio è dotato di un kit per l'installazione, compreso un materiale adesivo sigillante e staffe/viti per il montaggio.

- Tagliare le dimensioni di apertura come indicato nella Figura - 6. Localizzare l'apertura del piano di lavoro dove sarà installato il piano cottura in modo da assicurare i seguenti requisiti;

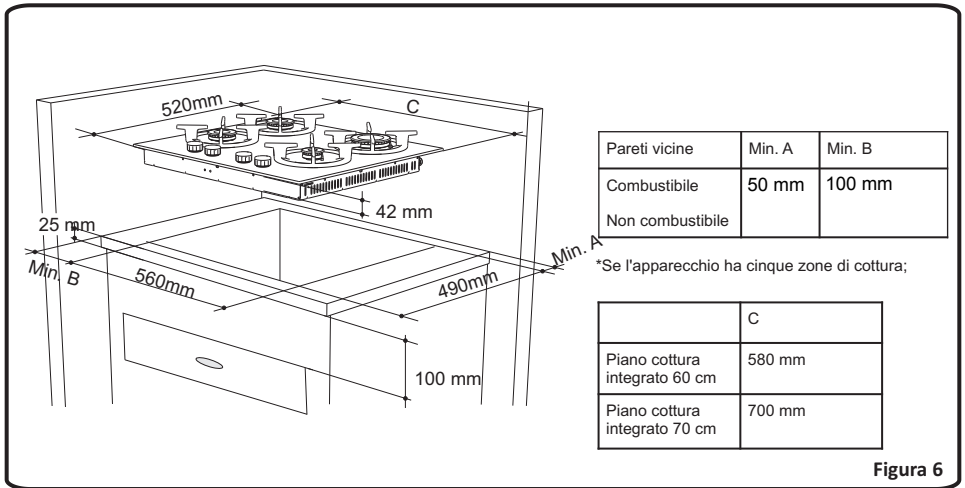


Figura 6

- Applicare il materiale adesivo sigillante "C" attorno all'apertura del piano di lavoro in modo che corrisponda al perimetro esterno dell'apparecchio. Assicurare che i giunti si sovrappongano agli angoli e che non vi siano vuoti lungo il materiale sigillante.
- Inserire l'apparecchio nell'apertura e fissarlo in posizione con le staffe (A) e le viti (B). Regolare la posizione delle staffe a seconda dello spessore del piano di lavoro, come indicato nella Figura 7 e stringere le viti in modo uniforme.
- Tagliare via con attenzione il materiale sigillante in eccesso "C" dall'apparecchio.

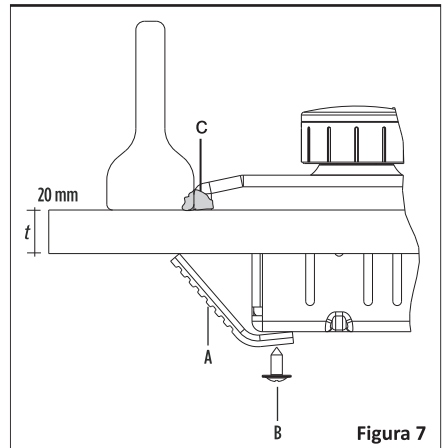


Figura 7

3.3. Connessione gas

Montaggio della fornitura del gas e controllo perdite

Il collegamento dell'apparecchio deve avvenire secondo le normative locali e internazionali vigenti. Le informazioni relative al corretto tipo di gas e agli iniettori di gas sono indicate nella tabella dei dati tecnici. Se la pressione del gas utilizzato è diversa da questi valori o non è stabile nell'area, potrebbe essere necessario montare un regolatore di pressione all'ingresso del gas. Certamente è necessario contattare l'assistenza autorizzata per eseguire queste modifiche.

I punti che devono essere verificati durante il montaggio del tubo flessibile

Se il collegamento del gas è eseguito tramite un tubo flessibile che è fissato all'ingresso del gas dell'apparecchio, deve essere fissato tramite un collare per tubi. Collegare l'apparecchio con un tubo corto e durevole che sia il più vicino possibile alla fonte di gas. La lunghezza massima consentita del tubo è di 1,5 m. Il tubo che trasporta il gas verso l'apparecchio deve essere sostituito una volta l'anno per motivi di sicurezza.

Il tubo deve essere tenuto distante dalle aree che potrebbero riscaldarsi fino a temperature superiori a 90 °C. Il tubo non deve essere lacerato, piegato o curvato. Deve essere tenuto a distanza dagli angoli affilati, dagli oggetti in movimento e non deve essere difettato. Prima del montaggio, si devono appurare eventuali difetti di produzione.

All'accensione del gas, tutte le parti di collegamento e il tubo devono essere controllate con acqua e sapone o liquidi di perdita. Non utilizzare fiamme libere per controllare le perdite di gas. Tutti i componenti di metalli utilizzati durante il collegamento del gas devono essere privi di ruggine. Controllare anche la data di scadenza dei componenti da utilizzare.

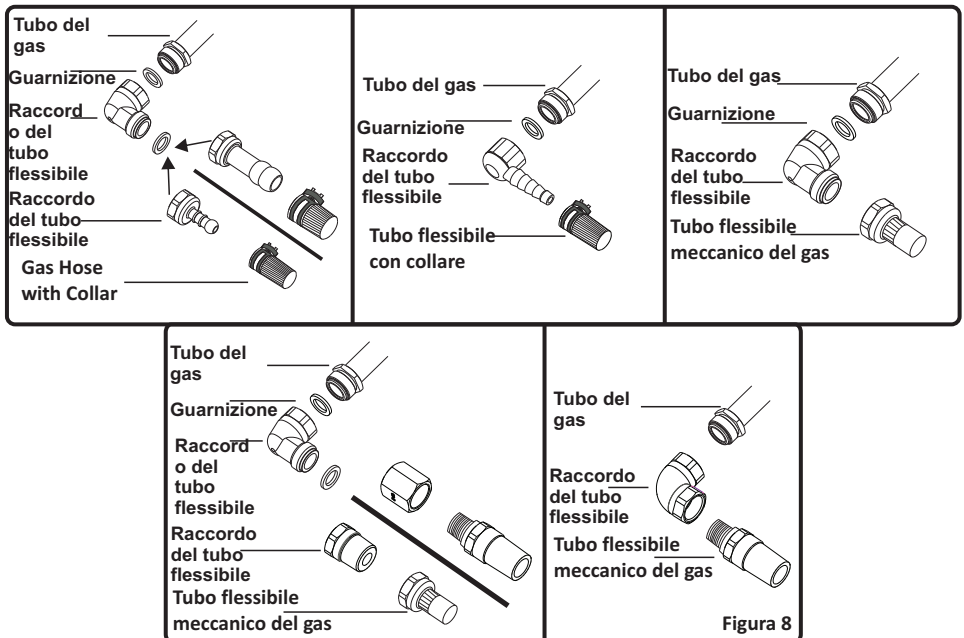
I punti che devono essere verificati durante il montaggio del collegamento del gas fisso

Per montare un collegamento del gas fisso (collegamento del gas eseguito tramite filettature, ossia un dado), ci sono diversi metodi utilizzati in diversi paesi. Le parti più comuni sono già fornite con l'apparecchio. Qualsiasi altra parte può essere fornita come pezzo di ricambio. are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

Durante i collegamenti tenere sempre fisso il dado sul collettore del gas, mentre si ruota la controparte. Utilizzare chiavi delle dimensioni corrette per il collegamento sicuro. Per tutte le superfici tra i diversi componenti, utilizzare sempre le guarnizioni fornite nel kit di conversione del gas. Le guarnizioni utilizzate durante il collegamento devono essere approvate per essere utilizzate in collegamenti per il gas. Non utilizzare guarnizioni idrauliche per i collegamenti del gas.

Ricordarsi che questo apparecchio è già pronto per essere collegato con l'alimentazione del gas nel paese in cui è stato prodotto. Il paese principale di destinazione è segnato sulla copertura posteriore dell'apparecchio. Se lo si deve utilizzare in un altro paese, può essere richiesto qualsiasi collegamento nella figura sotto. In tal caso, contattare le autorità locali per apprendere il corretto collegamento del gas.



Chiamare l'assistenza autorizzata per poter eseguire correttamente i collegamenti del gas e in conformità con gli standard di sicurezza.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare fiammiferi o accendini per il controllo delle perdite di gas.

3.4 Conversione gas

Attenzione: Le seguenti procedure devono essere eseguita dai membri dell'assistenza autorizzata.

L'apparecchio è impostato per funzionare con gas GPL/GN. I bruciatori a gas possono essere adattati a diversi tipi di gas, sostituendo i corrispondenti iniettori e regolando la lunghezza della fiamma minima adatta al gas in uso. A questo fine, si devono svolgere i seguenti passi:

Sostituzione degli iniettori:

- Staccare l'alimentazione di gas principale e rimuovere dalla rete elettrica.
- Rimuovere la copertura e l'adattatore del bruciatore (figura 9).
- Svitare gli iniettori. Per questo, utilizzare una chiave da 7 mm (figura 10).
- Sostituire gli iniettori con quelli del kit di conversione del gas con i diametri corrispondenti al tipo di gas che si sta per utilizzare, secondo la tabella informativa (fornita anche nel kit di conversione del gas).

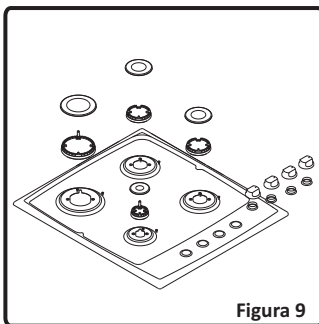


Figura 9

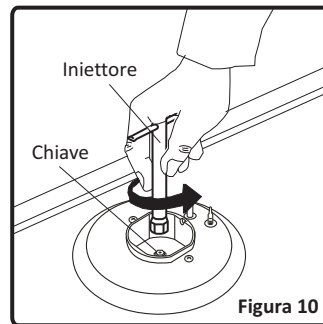


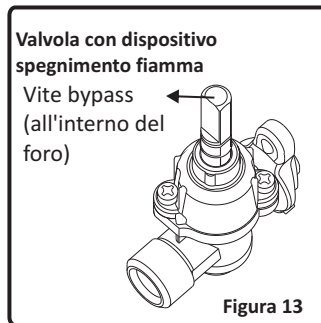
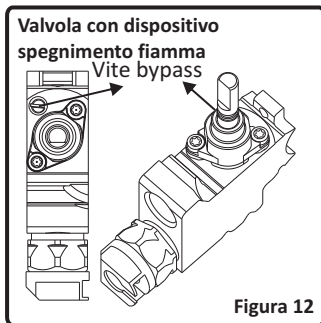
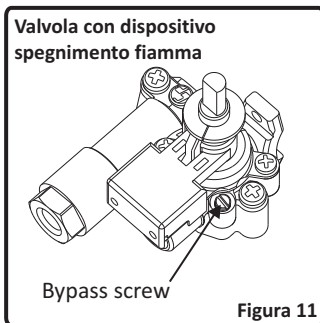
Figura 10

Regolazione della posizione ridotta della fiamma:

La lunghezza della fiamma nella posizione minima è regolata con una vite piatte situata sulla valvola. Per le valvole con dispositivo di spegnimento fiamma, la vite si trova sul lato dello stelo della valvola (figura 11-12). Per le valvole senza dispositivo di spegnimento fiamma, la vite si trova all'interno dello stelo della valvola (figura 13). Per una regolazione più semplice della fiamma ridotta, si consiglia di rimuovere il pannello di controllo (e microswitch, se presente) durante la regolazione.

Per determinare la posizione minima, accendere i bruciatori e lasciarli sulla posizione minima. Rimuovere con l'aiuto di un piccolo cacciavite, stringere o allentare la vite di by-pass a 90°. Quando la fiamma ha una lunghezza di minimo 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa dalla posizione massima a quella minima. Creare un vento artificiale con la mano verso la fiamma per vedere se la fiamma è stabile.

Per la posizione, deve essere allentata la vite di by-pass nella conversione da GPL e GN. Nella conversione da GN a GPL, la stessa vite deve essere stretta. Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla corrente elettrica e che l'alimentazione del gas sia aperta.



Sostituzione dell'ingresso del gas:

Per alcuni paesi, il tipo di ingresso del gas può essere diverso per gas GN/GPL. In tal caso, rimuovere i componenti e i dadi di collegamento della corrente (se presenti) e collegare la nuova fornitura del gas di conseguenza. In tutte le condizioni, tutti i componenti utilizzati nei collegamenti del gas devono essere approvati dalle autorità locali e/o internazionali. In tutti i collegamenti del gas, fare riferimento alla clausola "Montaggio della fornitura del gas e controllo perdite" spiegata in precedenza.

3.5. Collegamento elettrico del piano cottura

Durante il collegamento elettrico, seguire attentamente le istruzioni del manuale utente.

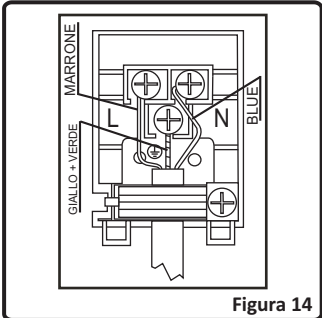
- Il cavo di messa a terra deve essere collegato ad ogni terminale.
 - È necessario assicurare il cavo con l'isolamento da collegare alla fonte di alimentazione durante il collegamento. Se non vi è un'appropriata presa elettrica messa a terra secondo i regolamenti nel posto in cui sarà installato l'apparecchio, contattare la nostra assistenza autorizzata. La presa elettrica di messa a terra deve essere vicina all'apparecchio.
 - Non usare prolunghes..
 - Il cavo di alimentazione non deve toccare la superficie calda del prodotto.
 - In caso di cavo danneggiato, contattare l'assistenza autorizzata per sostituirlo.
 - Qualsiasi collegamento elettrico errato può danneggiare l'apparecchio, nonché danneggiare la sicurezza, invalidando la garanzia.
 - L'apparecchio è concepito per l'elettricità a 230V 50 Hz. Se la tensione di rete è diversa contattare l'assistenza autorizzata.
- 
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio. Altrimenti il cavo potrebbe essere danneggiato, causando il cortocircuito.
 - Il produttore dichiara di non avere responsabilità di ogni tipo dai danni e le perdite causati da un collegamento errato eseguito da persone non autorizzate.

Figura 14

4. USO DEL PRODOTTO

4.1 Uso dei bruciatori a gas

Accensione of the bruciatori

Per determinare quale manopola controllare quale bruciatore, verificare il simbolo di posizione sopra la manopola.

- **Accensione manuale**

Se l'apparecchio non è dotato di supporto di accensione o nel caso in cui ci sia un problema alla rete elettrica, seguire le procedure elencate sotto :

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario in modo che si trovi nella posizione massima, avvicinare un fiammifero, una candela o un altro supporto manuale verso la circonferenza superiore. Allontanare la fonte di accensione non appena la fiamma è stabile.

- **Accensione elettrica**

L'accensione elettrica dei bruciatori a gas può essere eseguita in due modi, a seconda della configurazione dell'apparecchio.

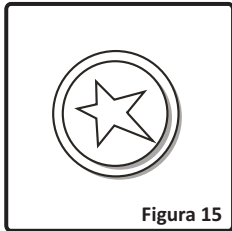


Figura 15

Accensione con il tasto di accensione: Premere la valvola del bruciatore che si desidera azionare e ruotarla in senso antiorario, in modo che la manopola si trovi nella posizione massima e con l'altra mano premere il pulsante di accensione (figura 15) contemporaneamente. Premere immediatamente il pulsante di accensione, perché se si attende, un accumulo di gas potrebbe causare la diffusione della fiamma. Continuare a premere il tasto di accensione finché non si vede una fiamma stabile sul bruciatore.

Accensione tramite manopola di controllo del piano cottura: Premere la manopola di controllo del piano cottura che si desidera azionare e ruotarla in senso antiorario, in modo che la manopola si trovi nella posizione massima e con l'altra mano premere la manopola. La candela di accensione genera scintille finché si tiene premuta la manopola di controllo. Il microinterruttore posto sotto la manopola crea automaticamente delle scintille nel bruciatore. Continuare a premere la manopola finché non si vede una fiamma stabile sul bruciatore.

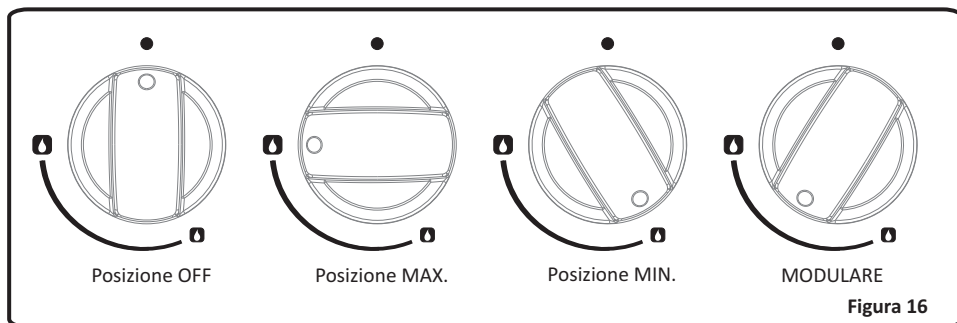
Dispositivo di sicurezza della fiamma:

Bruciatori piano cottura (Se il piano cottura è dotato di un dispositivo di sicurezza per il gas)

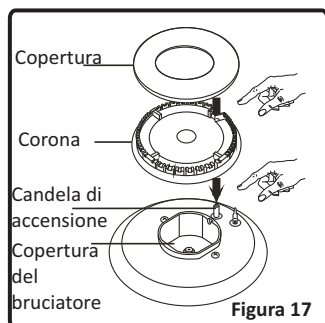
Le manopole dotate di dispositivo in caso di mancanza di fiamma offrono la sicurezza necessaria in caso di estinzione accidentale della fiamma. Se ciò si verifica, il dispositivo bloccherà le linee del gas dei bruciatori ed eviterà l'accumulo di gas non bruciato. Aspettare 90 secondi prima di riaccendere un bruciatore a gas che si è spento.

4.2 Controllo dei bruciatori del piano cottura

Controllo dei bruciatori del piano cottura



La manopola ha 3 posizioni: Off (0), massimo (simbolo fiamma grande) e minimo (simbolo fiamma piccolo). Dopo aver acceso il bruciatore alla posizione massima; regolare la lunghezza della fiamma tra le posizioni massime e min. Non mettere in funzione i bruciatori quando la posizione manopola è tra la posizione massime e di spegnimento.



Dopo l'accensione, controllare visivamente le fiamme. Se si vedono fiamme gialle, alte o instabili; spegnere il flusso di gas e verificare il montaggio delle coperture dei bruciatori e delle corone (figura 17). Inoltre, accertarsi che non ci siano liquidi nelle coperture dei bruciatori. Se la fiamma del bruciatore fuoriescono accidentalmente, spegnere il bruciatore, ventilare la cucina con aria fresca e non tentare la riaccensione per 90 sec.

Quando si spegne il piano cottura, ruotare la manopola in senso orario in modo che la manopola mostri la posizione "0" o l'indicatore sulla manopola punti in alto.

Il piano cottura ha bruciatori di diametri diversi. Il modo più economico per usare il gas è scegliere i bruciatori a gas della dimensione giusta per la dimensione della padella e portare la fiamma in posizione minima una volta raggiunto il punto di ebollizione. Si consiglia di coprire sempre la padella.

Per ottenere la prestazione massima per i bruciatori principali, usare padelle con i seguenti diametri piatti. L'uso di pentole più piccole rispetto alle dimensioni minime indicate sotto può causare perdite di energia.

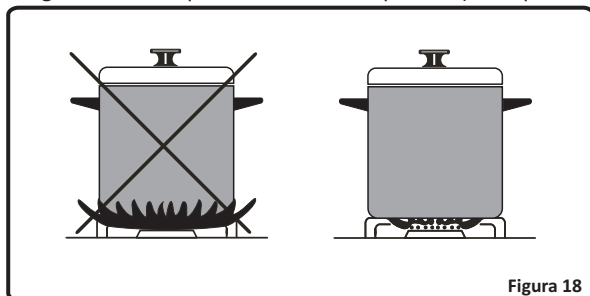
Piastra / Bruciatore rapido 22-26cm

Bruciatore semirapido: 14-22 cm

Bruciatore ausiliario: 12-18cm

USO DEL PRODOTTO

Accertarsi che le punte delle fiamme non escano dalla circonferenza esterna della padella, poiché ciò potrebbe danneggiare gli accessori di plastica intorno alla padella (manopole ecc.) .



Quando i bruciatori non sono in uso per lunghi periodi di tempo, lasciare sempre chiusa la valvola di controllo principale del gas.

Avvertenza:

- Usare padelle piatte e con una base sufficientemente doppia.
- Assicurare che la base della padella sia asciutta prima di metterla sui bruciatori.
- La temperatura delle parti accessibili potrebbe essere alta quando il dispositivo è in uso. Pertanto, è importante tenere bambini e animali lontano dai bruciatori durante e dopo l'uso.
- Dopo l'uso, il piano cottura resta molto caldo per un lungo periodo di tempo, non toccarlo e non mettere alcun oggetto sulla parte superiore dello stesso.
- Non mettere coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sul piano cottura perché diventano caldi e possono provocare gravi ustioni.
- Non utilizzare contenitori di cottura che sporgono dal piano dei fornelli e che potrebbero surriscaldare le leve di controllo

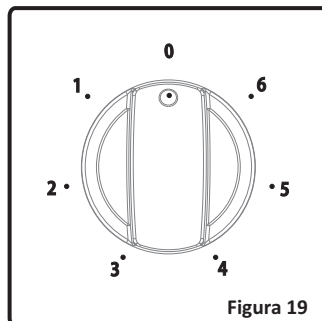
4.3. Uso delle piastre elettriche

Ci sono 2 tipi di piastre elettriche

- Piastra standard
- Piastra elettrica rapida (segnata con un punto rosso sulla superficie della piastra elettrica)

Queste piastre sono controllate da un interruttore con 6 posizioni.

Portando la manopola di controllo su una di queste posizioni, le piastre entrano in funzione. Vicino ogni manopola di controllo del piano, c'è un piccolo diagramma che mostra quale piastra è controllata da una determinata manopola. Una spia on/off posizionata sul pannello di controllo mostra se una delle piastre calde è in uso.



Posizione manopola piastra elettrica - Funzione
0 Posizione spento
1 Per sciogliere il burro, ecc. e per riscaldare piccole quantità di liquido
2 Per riscaldare grandi quantità di liquido. Per preparare creme e salse.
3 Per scongelare cibi da cucinare
4 Per cuocere carni delicate e pesce
5 Per arrostitire carne e bistecche
6 Per far bollire grandi quantità di liquido per la frittura

Avvertenza:

Quando si usa per la prima volta o se la piastra calda non è usata per lungo tempo, è necessario eliminare l'umidità che potrebbe essersi accumulata intorno agli elementi elettrici della piastra calda azionando la piastra sull'impostazione più bassa per circa 20 minuti.

- Usare padelle piatte e con una base sufficientemente doppia.
- Non usare mai padelle con un diametro inferiore a quello della piastra.
- Assicurare che la base della padella sia asciutta prima di metterla sulla piastra. Mentre la piastra è in uso, è importante assicurare che la padella sia centrata nel modo corretto sulla piastra stessa.

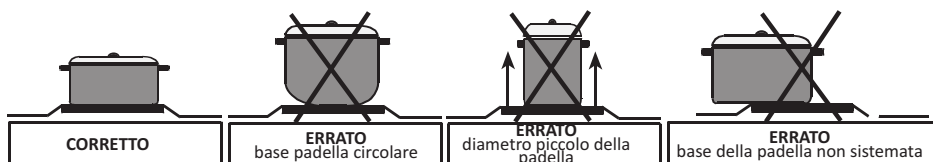


Figura 20

- Non usare mai il piano cottura senza padelle sulle piastre calde.
- La temperatura delle parti accessibili potrebbe essere alta quando il dispositivo è in uso. Pertanto, è importante tenere bambini e animali lontani dalla piastra durante e dopo il funzionamento.
- Se si nota una lesione sulla piastra, deve essere immediatamente spenta e sostituita.

USO DEL PRODOTTO

- Per assicurare una vita lunga, la piastra calda deve essere pulita in modo completo con prodotti appropriati per la pulizia. Per evitare la formazione di ruggine e per mantenere le piastre come nuove, si consiglia di pulirle delicatamente con un panno e una piccola quantità di olio. Non usare pulitori a vapore.
- Dopo l'uso, le piastre restano molto calde per un lungo periodo di tempo, non toccarle e non mettere alcun oggetto sulla parte superiore delle stesse.

4.4 Accessori

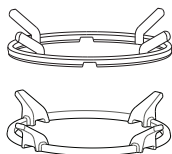
- Il prodotto è già fornito con accessori. Gli accessori possono anche essere acquistati separatamente, ma devono essere resistenti al calore e alla fiamma. È possibile usare piatti in vetro, stampi per dolci, vassoi per forno speciali, adatti all'uso nel forno. Prestare attenzione alle istruzioni d'uso del produttore sugli accessori.

Adattatore caffè (opzionale)



Collocare l'adattatore caffè sulla griglia del bruciatore ausiliario quando si utilizzano pentole piccole per evitare che si ribaltino.

Adattatore piastra (opzionale)



adattatore piastra deve essere posizionato sul supporto per padella della piastra bruciatore.

AVVERTENZA: L'uso di pentole wok senza adattatore wok potrebbe causare un malfunzionamento del bruciatore.

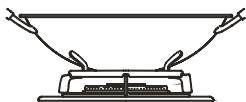
Non utilizzare l'adattatore wok con padelle piccole a fondo piatto. Allo stesso modo, non utilizzare padelle piccole a fondo convesso senza adattatore wok.



CORRETTO



ERRATO



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 Pulizia

Assicurarsi che tutti gli interruttori siano disattivati e che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulire il forno. Scollegare l'apparecchio. Prima della pulizia, controllare se i materiali usati per la pulizia del forno sono appropriati e consigliati dal produttore. Poiché le superfici potrebbero danneggiarsi, non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana d'acciaio ruvida o strumenti duri. Nel caso in cui i liquidi fluiscono in eccesso nel forno e bruciano, le parti smaltate potrebbero danneggiarsi. Pulire immediatamente i liquidi in eccesso.

Pulizia del piano cottura

- Sollevare i supporti delle pentole, le coperture e le corone dei bruciatori del piano cottura.
- Strofinare e pulire il pannello posteriore con un panno insaponato.
- Lavare le coperture e le corone dei bruciatori del piano cottura e lavarle. Non lasciarle bagnate, asciugarle immediatamente con un panno di carta.
- Dopo la pulizia, accertarsi di rimontare correttamente le parti.
- Non pulire nessuna parte del piano cottura con spugne metalliche. Causa raschi alla superficie.
- Le superfici superiori del supporto pentola possono raschiarsi in seguito all'uso. In questo caso, queste parti potrebbero arrugginarsi, ma non si tratta di un difetto di produzione.
- Durante la pulizia della piastra del piano cottura, accertarsi che all'interno delle coperture dei bruciatori non fluisca acqua, poiché ciò potrebbe bloccare gli iniettori.

Coperture bruciatori:

Periodicamente i supporti smaltati delle padelle, le coperture smaltate, le teste dei bruciatori devono essere lavati con acqua calda saponata e sciacquati e asciugati. Dopo l'asciugatura completa, rimettere tutto in posizione nel modo corretto.

Parti smaltate:

Per tenerle in buone condizioni, è necessario pulirle con frequenza con acqua saponata mediamente calda e poi asciugare con un panno. Non lavarle mentre sono calde e non usare mai polveri abrasive o materiali di pulizia abrasivi. Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro in contatto con le parti smaltate per lunghi periodi di tempo.

Acciaio inox:

Le parti in acciaio inox devono essere pulite con frequenza con acqua saponata mediamente calda ed una spugna morbida e poi asciugate con un panno morbido. Non usare polveri abrasive o materiali di pulizia abrasivi. Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro in contatto con le parti in acciaio inox per lunghi periodi di tempo.

Pulizia piastre elettriche:

Pulire le piastre elettriche con una spugna bagnata, quindi asciugarle accendendolo per qualche secondo. Per preservare il loro aspetto, applicare una piccola quantità di olio sulla superficie delle piastre elettriche. Gli anelli di accensione della piastra elettrica possono essere puliti con prodotti pensati per l'acciaio inox. Gli anelli possono ingiallirsi a causa del riscaldamento. Ciò è normale. Se una piastra elettrica non viene utilizzata per lungo tempo, applicare il grasso speciale periodicamente.

5.2 Manutenzione

Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Anche se si rilevano piccole anomalie, informare l'assistenza tecnica per sostituirlo. Consigliamo di sostituire le parti di collegamento del gas una volta l'anno. Se si rilevano piccole anomalie durante l'uso di manopole di controllo del fornello, contattare l'assistenza autorizzata.

6. ASSISTENZA E TRASPORTO

6.1 Risoluzione dei problemi di base prima di contattare l'assistenza

Se l'accensione elettrica/la piastra non funziona:

- Il piano cottura potrebbe essere scollegato, c'è stato un black out.

Se la piastra non si riscalda:

- Il calore potrebbe non essere stato regolato dall'interruttore di controllo del riscaldatore.

I bruciatori del piano cottura non funzionano correttamente:

- Verificare se le parti del bruciatore sono montate correttamente (specialmente dopo la pulizia).
- La pressione di alimentazione del gas potrebbe essere troppo bassa/alta. Per gli apparecchi che funzionano con LPG in bombola, il cilindro LPG potrebbe essere esaurito.

Fatto ciò, se si hanno ancora problemi con il prodotto, contattare "L'assistenza autorizzata".

6.2 INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto; conservare l'imballaggio originale del prodotto e usarlo per il trasporto del prodotto stesso in caso di necessità. Seguire i marchi per il trasporto sull'imballaggio. Imballare il pianto cottura sulle parti superiori, le coperture e le corone e i supporti delle pentole ai pannelli di cottura.

Se non si dispone dell'imballaggio originale; preparare una scatola di trasporto in modo che l'apparecchio, specialmente le superfici esterne (superfici di vetro e verniciate) del forno, sia protetto dai pericoli esterni.

Tabella

Totale Consumo: G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h	NG	LPG
Gas Categoria: I12H3+		
Destinazione: IT Classe: 1	G20 20 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
BRUCIATORE RAPIDO		
Diametro nominale	115	85
Classificazione nominale	3	3
Consumo in 1 ora	285,7 l/h	218,1 g/h
BRUCIATORE MEDIO		
Diametro nominale	97	65
Classificazione nominale	1,75	1,75
Consumo in 1 ora	166,7 l/h	127,2 g/h
BRUCIATORE AUSILIARIO		
Diametro nominale	72	50
Classificazione nominale	1	1
Consumo in 1 ora	95,2 l/h	72,7 g/h

Marchio		FINLUX
Modello		FBGH.51X
Tipo di piano cottura		Gas
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Gas
Grandezza-1		Ausiliario
Efficienza energetica-1	%	NA
Tecnologia di riscaldamento - 2		Gas
Grandezza-2		Semi-Rapido
Efficienza energetica-2	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Gas
Grandezza-3		Semi-Rapido
Efficienza energetica-3	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Gas
Grandezza-4		Rapido
Efficienza energetica-4	%	57,0
Efficienza energetica del piano cottura	%	58,3
Questo piano cottura è conforme a EN 30-2-1		

Consigli per il risparmio energetico

Piano cottura

- Utilizzare pentole con base piatta.
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.
- Utilizzare pentole con coperchio.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.

Marchio		FINLUX
Modello		FBGH.51XS
Tipo di piano cottura		Gas
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Gas
Grandezza-1		Ausiliario
Efficienza energetica-1	%	NA
Tecnologia di riscaldamento - 2		Gas
Grandezza-2		Semi-Rapido
Efficienza energetica-2	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Gas
Grandezza-3		Semi-Rapido
Efficienza energetica-3	%	59,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Gas
Grandezza-4		Rapido
Efficienza energetica-4	%	57,0
Efficienza energetica del piano cottura	%	58,3
Questo piano cottura è conforme a EN 30-2-1		

Consigli per il risparmio energetico

Piano cottura

- Utilizzare pentole con base piatta.
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.
- Utilizzare pentole con coperchio.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

Fabbricati in Turchia.



DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI USATI

La Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAAE) prevede che gli elettrodomestici usati non possono essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.

Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali che li compongono, per ottenere un importante risparmio di energia, e per impedire potenziali danni alla salute umana e all'ambiente. Il simbolo del contenitore per spazzatura barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Il consumatore dovrà consegnare gli apparecchi dismessi ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure potrà chiederne il ritiro ai rivenditori, contestualmente all'acquisto di un apparecchio nuovo dello stesso tipo.