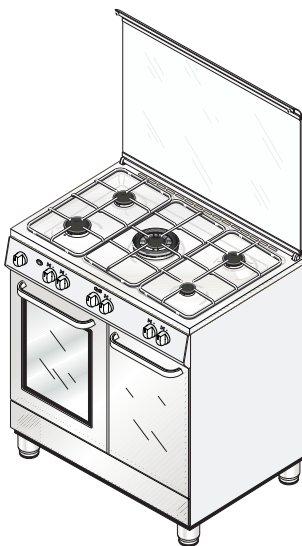


Tecnogas

ISTRUZIONI E CONSIGLI
PER L'INSTALLAZIONE, L'USO
E LA MANUTENZIONE DELLE CUCINE
CON FORNO A GAS E
CON FORNO ELETTRICO



Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del manuale istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

IT

Conservi questo manuale e lo esibisca in caso di necessità al personale del Servizio Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale e/o il documento di trasporto.

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le sottototate norme europee:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + successivi emendamenti (gas)
- EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (elettrica) più relativi emendamenti

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottototate Direttive Europee:

- CE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica (BT).
- CE 2004/108 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)
- 2009/142/CE relative alla sicurezza gas.

e riporta sull'etichetta segnaletica e sull'imballo il simbolo .

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88 e dal D. L. 108 del 25/01/92.

Il presente prodotto rientra nell'ambito di applicazione degli articoli 1 e 2 della Legge 46/90 (Norme per la sicurezza degli impianti) che prevede l'installazione e la manutenzione del prodotto da parte di soggetti qualificati (vedi "ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE").

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	3
NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO	4
DESCRIZIONE APPARECCHIO	5-8
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	9-17
COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	18
CARATTERISTICHE TECNICHE	18-19
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	20-26
CERTIFICATO DI GARANZIA	27-28

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sull'apparecchio ed inserita nel manuale.

N.B.: applicare quest'ultima nella sezione “ CERTIFICATO DI GARANZIA”.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato.

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i Centri Assistenza Tecnica (C.A.T.) e rivenditori autorizzati.

Per informazioni sul C.A.T. più vicino, consultare il ns/sito «www.tecnospa.it»

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze.

L'uso di questa nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, **è importante leggere attentamente questo libretto** il quale fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza. Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale.

N.B.: la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

- L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate nella parte " ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE" devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46/90 e D.P.R. 447/91).
- L'installazione degli apparecchi misti deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas (vedere CARATTERISTICHE

TECNICHE").

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- # Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati od umidi.
- # Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- # Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- # Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
- # Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- # I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Prima di utilizzare il forno dell'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa due ore, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento termico. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.
- Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitare di usare il forno spento come vano per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso, verificando che lo "0" della manopola corrisponda con il simbolo " . " serigrafato sul frontalino.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, regolazione, trasformazione o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e dalla rete gas.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e dalla rete gas e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

PRESENTAZIONE

Le ns/cucine possono essere equipaggiate con due tipi di piano: totalmente a gas o misto, con piastre elettriche in ghisa. In entrambe le versioni i bruciatori sono provvisti di termocoppia di sicurezza

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore o piastra, la manopola stessa si riferisce. La combinazione dei vari bruciatori di diversa portata e delle piastre elettriche, rende possibile ogni tipo di cottura.

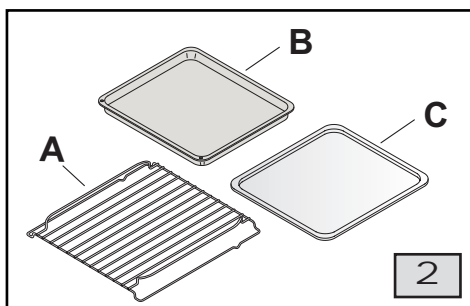
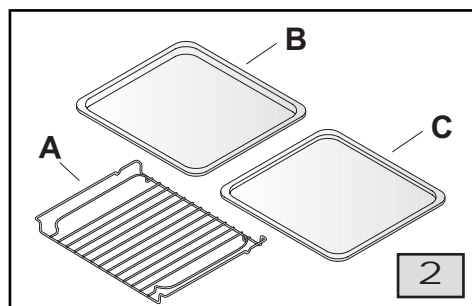
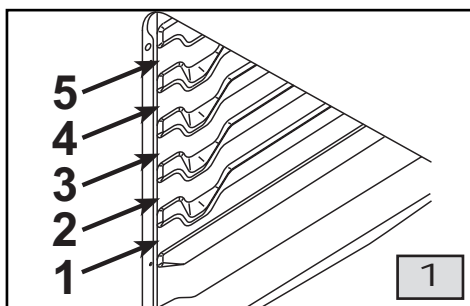
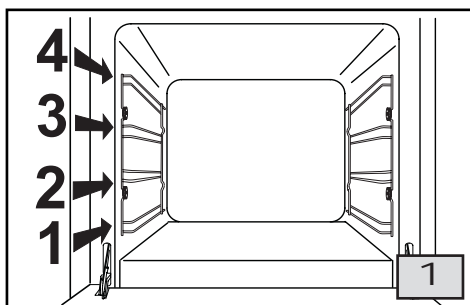
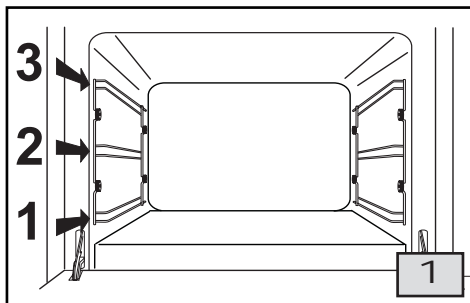
Le ns/cucine possono essere equipaggiate di due tipi di forni: misto (con bruciatore forno a gas e grill elettrico) o totalmente elettrico.

Per garantire al cliente un buono e sicuro utilizzo dell'apparecchio, la cucina è dotata di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso l'alimentazione elettrica è temporaneamente interrotta: non cercate di riparare da soli il guasto ma spegnete l'apparecchio e prendete contatto con il Centro d'Assistenza più vicino.

Il forno è dotato di varie guide o gradini (fig. 1), sulle quali possono essere posizionati i sottonotati accessori, la cui dotazione varia da modello a modello (fig. 2):

- griglia forno (A)
- leccarda (B) o vassoio raccogliogocce
- teglia per pasticceria o pizza (C) (*)

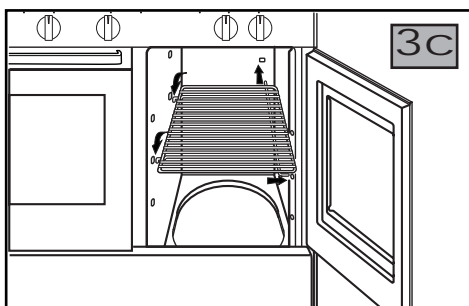
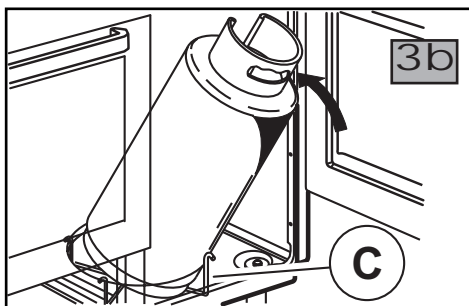
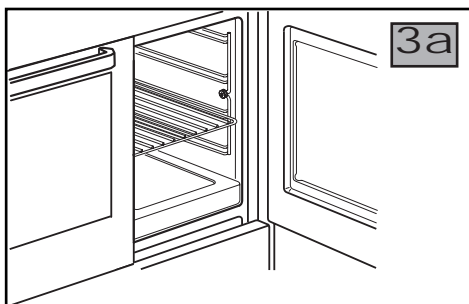
(*) Solo su alcuni modelli è in dotazione



Le cucine possono essere dotate di un cassetto sottoforno che può essere utilizzato come vano ripostiglio: **attenzione all'interno le superfici diventano calde, non introdurre assolutamente materiali infiammabili.**

Le cucine sono dotate di un vano che può essere usato come ripostiglio generico (fig. 3a) o come alloggiamento per bombola gas (fig. 3b).



Il vano alloggiamento bombola, nell'eventualità di un allacciamento alla rete gas tramite canalizzazione, può essere utilizzato come ripostiglio generico, richiedendo i relativi ripiani optional (fig. 3c).



DESCRIZIONE COMANDI

MANOPOLA BRUCIATORI GAS (A)

Ruotando la manopola in senso antiorario, troviamo i sottoindicati simboli

- = posizione di chiuso
-  = posizione di massima erogazione gas
-  = posizione di minima erogazione gas

MANOPOLA PIASTRE ELETTRICHE (B)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:

0 = piastra non inserita


da 1 a 6 = posizione di minima e massima potenza

MANOPOLA TERMOSTATO FORNO GAS/GRILL GAS O GRILL ELETTRICO (C)

Ruotando in senso antiorario la manopola, troviamo le sottoindicate funzioni :

0 = posizione di chiuso


da Min a 260°C = Valori di temperatura del forno

Ruotando in senso orario si posiziona sulla funzione grill gas o grill elettrico .

MANOPOLA TERMOSTATO/COMMUTATORE (D)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottoindicati simboli:

0 = forno non inserito

 = inserzione luce forno che in tutte le funzioni rimane accesa*

da 50°C a Max = valori delle varie temperature

 = inserzione elemento riscaldante grill







 = inserzione elemento riscaldante superiore

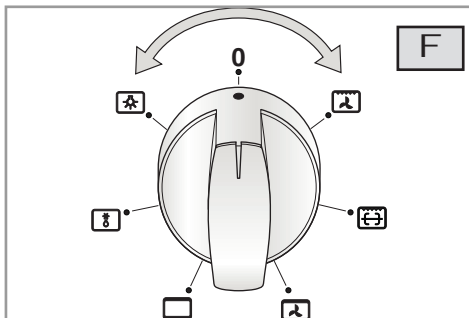
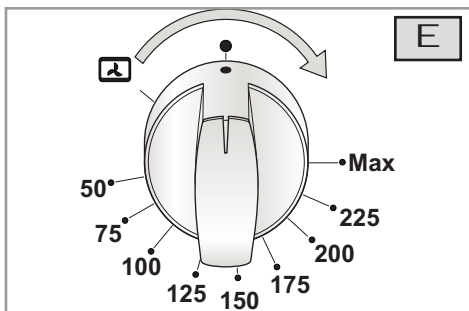
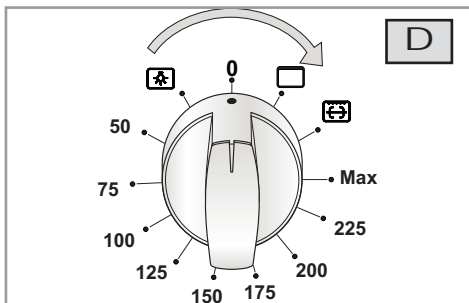
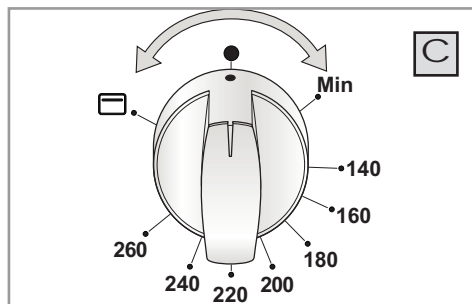
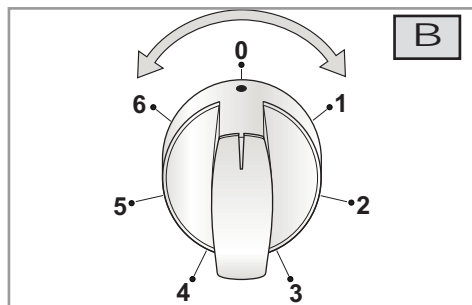
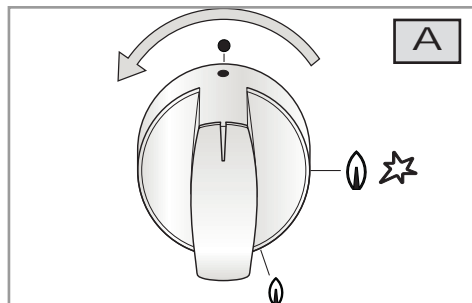
MANOPOLA TERMOSTATO (E)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Max).

MANOPOLA SELETTORE 6 FUNZIONI (F)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoelencati simboli:

- 0 = Forno non inserito
-  = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
-  = Inserzione ventilatore
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill
-  = Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore



TIMER O CONTAMINUTI (G)

Questo accessorio si carica ruotando la relativa manopola di un giro completo in senso orario.

Successivamente girando in senso inverso la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnerà lo scadere del tempo prescelto.

CONTAMINUTI ELETTROMECCANICO CON «STOP AUTOMATICO» DI FINE COTTURA (H)

Questo accessorio svolge una duplice funzione: quella di segnalare il tempo di cottura trascorso e quella di disinserire automaticamente il forno.


N.B.: Quando l'indice della manopola è sulla posizione "I", il forno non può funzionare.

Se utilizzate il forno senza alcuna programmazione, verificate che il contaminuti sia sulla posizione manuale.

Funzionamento semiautomatico

Dopo aver selezionato una cottura, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario di un giro completo e poi, girando in senso inverso predisporre il tempo di cottura desiderato (max 120 minuti). Trascorso il tempo programmato, entra in funzione l'avvisatore acustico che segnerà lo spegnimento automatico del forno.

Funzionamento manuale

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se si desidera usare il forno senza l'inserimento del temporizzatore, ruotare la manopola in senso antiorario e fare corrispondere l'indice con il simbolo .

INTERRUTTORE LUCE FORNO 

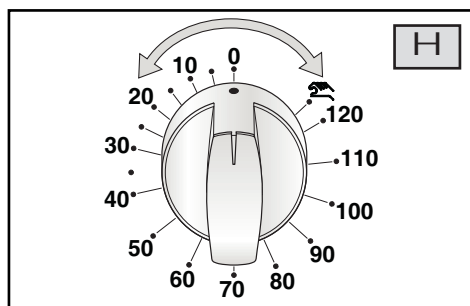
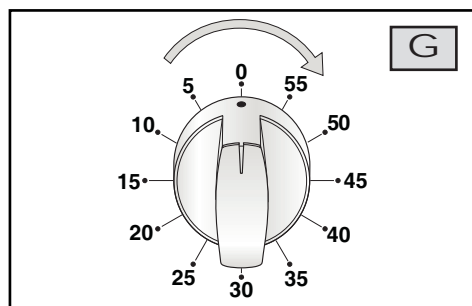
PULSANTE ACCENSIONE 

SPIA ROSSA

Quando è accesa indica che è inserita una piastra elettrica del piano (se presente) e/o che è inserito un componente elettrico del forno.

SPIA GIALLA

Quando è accesa segnala che il forno elettrico od il grill elettrico sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando viene raggiunta la temperatura prescelta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.



NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA DURANTE L'USO DEL PIANO LAVORO

- Durante l'uso dei bruciatori e delle piastre, non lasciare incustodito la cucina ed accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano oli e grassi in quanto facilmente infiammabili.
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
- Se l'apparecchio è dotato di coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti gli eventuali residui liquidi presenti sulla sua superficie.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne tutti i bruciatori o disinserire le piastre ed attendere che si siano raffreddati, prima di chiudere il coperchio (vedi fig. 4, corrispondente all'etichetta applicata sul coperchio).
- Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie della piastra, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o non inserito.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato.

Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombrare le aperture della ventilazione naturale (fig. 12) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 13 e fig. 14). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.


Bruciatori	Ø pentole cm
Ultrarapido	22÷24
Rapido	20÷22
Semirapido	16÷18
Ausiliario	12÷14





4

BRUCIATORI GAS

ACCENSIONE MANUALE

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo  ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

ACCENSIONE ELETTRICA (optional)

Premere e rilasciare più volte il pulsante d'accensione  e contemporaneamente premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo . Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo. Automaticamente scoccano le scintille d'accensione. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi. Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.

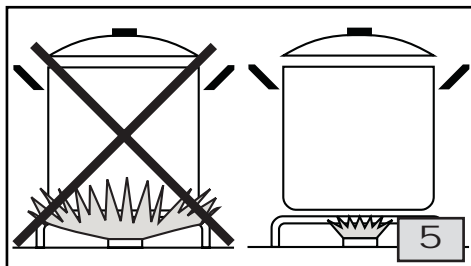
Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto corrispondente al simbolo "●".

Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

UTILIZZO OTTIMALE DEI BRUCIATORI

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo le proprie esigenze.
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la sottototata tabella e la fig. 5).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola).
- Usare sempre pentole con coperchio.
- Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano durante l'uso



PIASTRE ELETTRICHE

Le cucine sono equipaggiate con piastre elettriche rapide, contraddistinte con un bollino rosso.

Le piastre rapide sono comandate da un commutatore a 6 posizioni. L'inserzione avviene ruotando la manopola nella posizione desiderata ed è segnalata dall'accensione della lampada spia rossa.

Le piastre rapide offrono il vantaggio di una cottura ultrarapida.

N.B. : All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione n°1 del commutatore.

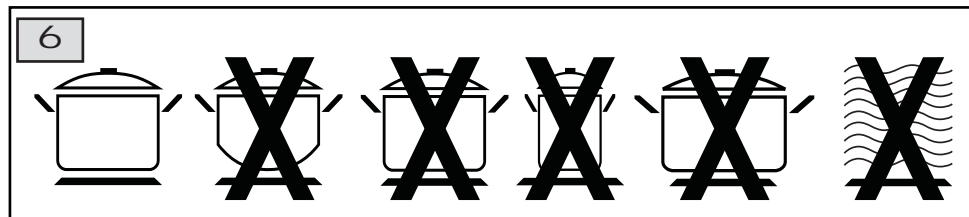
Come risparmiare energia elettrica

Per ottenere il massimo rendimento con il minor assorbimento d'energia elettrica, è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle piastre (fig. 6). Quando acquistate le pentole, tenete presente che spesso il costruttore indica il diametro superiore della pentola, che in genere è maggiore del diametro di base.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (fig. 6). Le basi non piane prolungano i tempi di cottura.
- Utilizzare pentole con coperchio (fig. 6).
- Se i tempi di cottura sono superiori ai 40 minuti, potete disinserire la piastra 5 - 10 minuti prima della fine del tempo cottura e sfruttare il calore residuo.
- A titolo puramente indicativo, più sotto riportiamo una tabella per l'uso delle piastre.

TABELLA

POSIZIONE MANOPOLE	INTENSITÀ CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.



BUONA QUALITÀ
FONDO PIATTO

BASE TROPPO
CONVESSA

BASE CONCAVA

TROPPO
PICCOLA

TROPPO GRANDE

ZONA DI
COTTURA SENZA
CASSERUOLA

NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA DURANTE L'USO DEL FORNO

- Non lasciare il forno incustodito durante le cotture. Accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchio quando si utilizza il vano forno, onde evitare surriscaldamenti.
- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale. Non esercitare pressioni eccessive sulla porta quando è aperta.
- Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Utilizzare guanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.
- Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- **ATTENZIONE !!!** Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

IMPORTANTE !!!

Tutte le cotture si effettuano a porta chiusa.

COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO DEL VANO FORNO

Al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento termico, al primo utilizzo, riscaldare per circa due ore il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura. Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla. Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato. Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione,...) prima dell'uso.

Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.


COME USARE IL FORNO GAS /GRILL GAS O GRILL ELETTRICO

Il bruciatore forno è dotato di termocoppia di sicurezza, quindi ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per circa 15 secondi. Se alla fine di questo periodo il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola ed attendere almeno 1 minuto prima di effettuare un nuovo tentativo d'accensione. Nel caso di spegnimento accidentale del bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di chiuso ed attendere almeno 1 minuto prima di riaccenderlo.

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE FORNO

Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso antiorario sulla posizione massima e contemporaneamente accostare un fiammifero acceso al bruciatore attraverso il foro (B) (fig. 7).

ACCENSIONE ELETTRICA DEL BRUCIATORE FORNO (optional)

Dopo aver aperto la porta del forno, premere e rilasciare più volte il pulsante d'accensione  e contemporaneamente premere e ruotare in senso antiorario la manopola forno (C) sulla posizione di Massimo. Controllare attraverso la feritoia (B) (fig. 7) l'avvenuta accensione.

Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere il bruciatore con i fiammiferi.

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA DEL BRUCIATORE FORNO

Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso antiorario sulla posizione massima. Automaticamente scoccano le scintille d'accensione. Controllare attraverso la feritoia (B) (fig. 7) l'avvenuta accensione. Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere il bruciatore con i fiammiferi.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto corrispondente al simbolo "●".

Dopo l'accensione del bruciatore forno, chiudere dolcemente la porta per evitare lo spegnimento della fiamma ed attendere 15 minuti prima di introdurre le vivande.


ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE GRILL

Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola del forno (C) posizione del simbolo  grill e contemporaneamente accostare un fiammifero acceso al bruciatore situato nella parte superiore del forno

ACCENSIONE ELETTRICA DEL BRUCIATORE GRILL (optional)

Dopo aver aperto la porta del forno, premere e rilasciare più volte il pulsante d'accensione  e contemporaneamente premere e ruotare la manopola forno (C) sulla posizione del simbolo grill . Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere il bruciatore con i fiammiferi.

COTTURE AL GRILL ELETTRICO

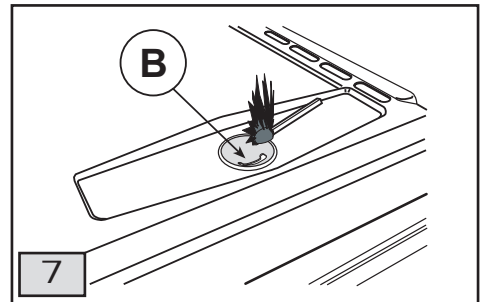
Premere e ruotare la manopola forno (B) sulla posizione grill . Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, il bruciatore grill può essere utilizzato per dorare leggermente le vivande già cotte o tostare pane.

Un termostato elettrico automatico controlla la temperatura, **pertanto non usare il grill subito dopo una cottura al forno. Durante l'uso del grill elettrico, la porta forno deve restare chiusa**

COTTURE AL GRILL GAS

Durante l'uso del grill gas, la porta deve essere aperta.

Per evitare il surriscaldamento delle manopole dei componenti collocare lo schermo protezione manopole (fig.7A)



COME USARE IL FORNO A CONVEZIONE NATURALE


 COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del termostato/commutatore (C) sulla temperatura desiderata.

Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.


Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci).

 COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del termostato/commutatore (C) sul simbolo .

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".

 ROSOLATURA CON RESISTENZA SUPERIORE

Ruotare la manopola del termostato/commutatore (C) sul simbolo .

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore periferico che distribuisce direttamente il calore sulle vivande.

Questa funzione è particolarmente adatta per rifinire con delicatezza la parte superiore dei cibi o tostare pane

COME USARE IL FORNO MULTIFUNZIONE

 SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

Ruotare la manopola del selettore (F) sul simbolo e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno.

Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande. Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente.

Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

 COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del selettore (F) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (E) sulla temperatura desiderata.

Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.

Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci).

 COTTURA TRADIZIONALE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (F) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (E) sulla temperatura desiderata.

Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa cottura è particolarmente indicata per cuocere in modo rapido e simultaneo su diversi gradini.

 COTTURA AL GRILL

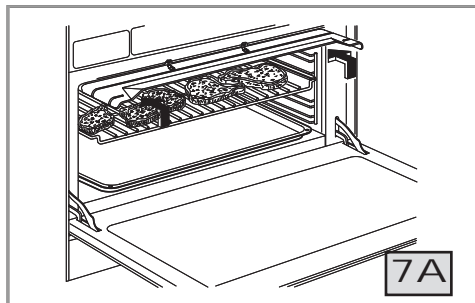
Ruotare la manopola del selettore (F) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (E) sulla temperatura desiderata.

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo.**

 COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (F) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (E) sulla temperatura desiderata (massimo 200°C). Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.

Questa cottura è particolarmente indicata per mitigare l'irraggiamento diretto dell'elemento riscaldante superiore usando temperature di cottura inferiori, permettendo una doratura uniforme e croccante. Ideale per arrostiti e polli. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo.**



CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

Dolci e pane:

- Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interromperebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.
- **Come stabilire se il dolce è cotto?** Circa 5 minuti prima della fine del tempo di cottura, infilare uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se ritirate lo stecchino pulito, il dolce è cotto.
- **Se il dolce si "abbassa"**. La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- **Se il dolce è troppo asciutto**. Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- **Se il dolce è troppo scuro sopra**. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- **Se il dolce è bruciato sopra**. Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- **Se il dolce è troppo scuro sotto**. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- **Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto**. La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- **Se il dolce non si stacca dallo stampo**. Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- **Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciere**. Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno" per evitare questo inconveniente.

Primi piatti e pietanze:

- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C).
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrostiti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- **Se l'arrosto è duro**. La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- **Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto**. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- **L'arrosto non è ben cotto?** Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

Grigliature:

- Ungete leggermente ed aromatizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura. **Versate sempre un pò d'acqua nella leccarda**. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.
- Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa un'ora forare la pelle al di sotto delle ali per la fuoriuscita del grasso.

L'alluminio è un materiale che si corrode facilmente se viene a contatto diretto con gli acidi organici presenti negli alimenti od aggiunti durante la cottura (es. aceto, limone...). Pertanto si consiglia di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sugli accessori in alluminio e smaltati, ma utilizzare sempre l'apposita carta forno.

TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Peso kg	N° guida dal basso			FORNO A CONVEZIONE NATURALE		FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)	
		c/3 guide	c/4 guide	c/5 guide	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi
CARNI								
Vitello arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Roast beef	1	1	1-2	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Maiale arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Agnello arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-120
SELVAGGINA								
Lepre arrosto	1	1	1-2	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Fagiano arrosto	1	1	1-2	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Pernice arrosto	1	1	1-2	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
POLLAME								
Pollo arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Tacchino arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	40-110
Anatra arrosto	1	1	1-2	1-2	200-225	90-110	190	80-100
PESCE								
Pesce arrosto	1	2	2	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Pesce stufato	1	2	2	2-3	175	20-25	160-170	15-20
PASTA AL FORNO								
Lasagne	2.5	1	2	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2.5	1	2	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZZA	1	2	2	3	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
PANE	1	2	2	3	225 - Max	20-25	220	20
PASTICCERIA								
Biscotti in generale		2	2	3	190	15	170-190	15
Pasta frolla		2	2	3	200	20	190-200	20
Ciambella	0.8	2	2	3	200	40-45	190-200	40-45
TORTE								
Torta Paradiso	0.8	2	2	3	190	52	170-190	45
Torta di frutta	0.8	2	2	3	200	65	190-200	65
Torta al cioccolato	0.8	2	2	3	200	45	190-200	45

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare.

La tabella prevede i tempi di cottura su un solo ripiano. Nelle cotture a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore), se si utilizzano più ripiani, i tempi di cottura vanno aumentati di circa 5 ÷ 10 minuti e le griglie devono essere posizionate sul 1° e sul 3° gradino o sul 2° e sul 4° gradino.

TABELLA COTTURE AL GRILL

CIBI	Peso kg	N° guida dal basso			FORNO A CONVEZIONE NATURALE			FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)		
		c/3 guide	c/4 guide	c/5 guide	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi		Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	
						1° lato	2° lato		1° lato	2° lato
CARNI										
Costata	0,50	1-2	3	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bistecca	0,15	1-2	3	3-4	225 - Max	5	5	200	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1	1-2	2-3	3-4	225 - Max	25	25	200	18	18
PESCE										
Trota	0,42	3	3	4	225-Max	18	18	200	10	10
Sogliola	0,20	2	3	4	225-Max	10	10	200	7	7
PANE										
Toast		3	3-4	4-5	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

PULIZIA E MANTENIMENTO

- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.**
- **Per la pulizia non devono essere utilizzati apparecchi a vapore.**
- **Si consiglia di effettuare la pulizia dell'apparecchio quando le parti non sono calde.**
- **E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, spugne o polveri abrasive o spray corrosivi.**
- **Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.**

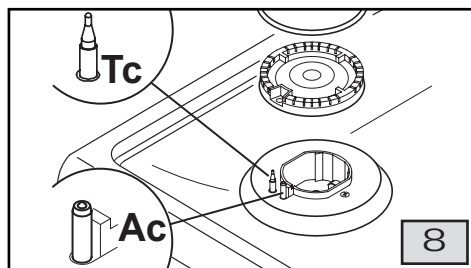
Per la pulizia, spegnere il forno prima di togliere il diffusore dell'aria calda. Riposizionare il diffusore dopo la pulizia

PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente ed i diversi componenti in buono stato è molto importante lavarli dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarli ed asciugarli bene.

Dopo la pulizia, accertarsi che:

- Accertarsi che le teste bruciatori ed i relativi coperchietti, siano posizionati correttamente nelle loro sedi (fig. 8).
- Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra elettrica deve essere trattata con gli appositi prodotti reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di una spugna.



STRUTTURA

Tutti le parti della cucina (in metallo smaltato o verniciato, in acciaio, od in cristallo) vanno pulite frequentemente con acqua saponata tiepida e poi risciacquate ed asciugate con panno morbido.

Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno, dato che possono graffiare e causare la frantumazione del vetro. Non usare solventi aromatici od alifatici, per togliere macchie o colle di adesivi sulle superfici verniciate od in acciaio inox.

PARTI INTERNE FORNO

E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate pulirle con acqua saponata tiepida avendo cura di risciacquarle ed asciugarle perfettamente. Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato). Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.

GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

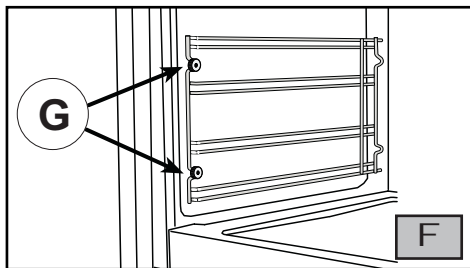
La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di :

- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finché non è stato riparato.

GRIGLIE LATERALI FORNO (fig. F)

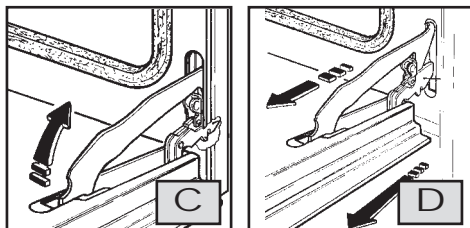
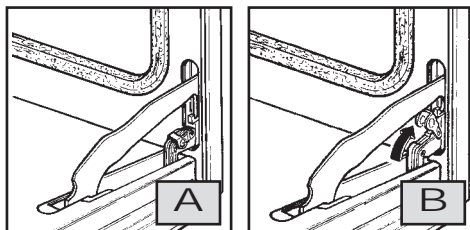
Per una migliore pulizia delle griglie laterali forno, queste possono essere estratte svitando i dadi zigrinati (G). Rimontare le griglie laterali, avendo cura di infilare prima i perni posteriori nei fori e quindi bloccare le griglie con i dadi zigrinati (G).



SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

Per una più facile pulizia del vano forno è possibile smontare la porta forno seguendo le sottoelencate istruzioni:

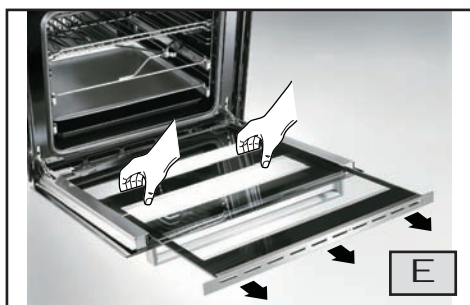
- A porta aperta, ruotare in avanti il cavalletto di sgancio (fig. A) sino a sormontare il dente ricavato sul settore della cerniera (fig. B).
- Chiudere parzialmente la porta forzandola contemporaneamente verso l'alto in modo da liberare settore inferiore della cerniera (fig. C) e poi tirare in avanti la portina piegandola nello stesso tempo un poco verso l'alto per liberare il settore superiore (fig. D).
- Per il montaggio eseguire le stesse operazioni in modo inverso avendo cura di introdurre nelle loro sedi prima i settori superiori poi quelli inferiori.



ATTENZIONE!! - Dopo una qualsiasi operazione di pulizia, prima di chiudere la porta forno, verificare che i cavalletti di sgancio siano TOTALMENTE ABBASSATI come indicato nella fig. A.

VETRO INTERNO PORTA FORNO

Per una perfetta pulizia del vetro interno della porta forno, senza l'ausilio di personale specializzato, è possibile rimuoverlo facilmente. E' sufficiente aprire la porta forno ed estrarre il supporto a cui è fissato il vetro (fig. E).



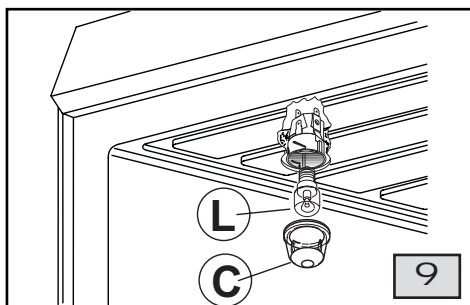
ATTENZIONE!! - Questa operazione può essere fatta anche con la porta montata sull'apparecchio, ma in questo caso, fare attenzione che quando si sfila il vetro, la forza delle cerniere può fare chiudere di scatto la porta.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (fig. 9)

ATTENZIONE!! - Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete.

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada forno (L), essa deve avere le seguenti caratteristiche: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - resistente alle alte temperature (300°C).

Ruotare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro (C) e sostituire la lampada. Rimontare la calotta, facendo attenzione di inserire le tacche nelle linguette di bloccaggio e ruotare in senso orario.



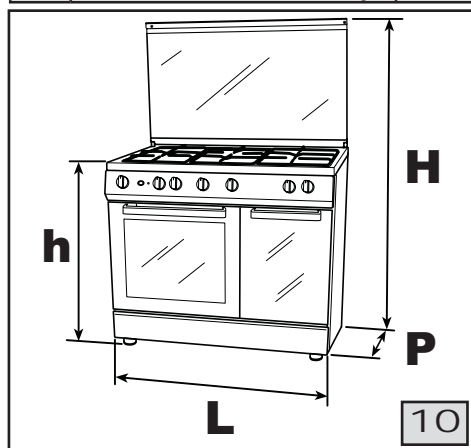
Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il rubinetto del gas sia aperto. • Verificare che la spina sia inserita. • Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura , ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto. • Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista.
Il forno elettrico non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Controllate che l'eventuale temporizzatore sia nella posizione manuale, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto.
Il termostato non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Rivolgetevi ad un ns/Centro Assistenza.
Durante l'uso non si riaccende la spia del termostato elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotate il termostato su una temperatura superiore. • Ruotate il selettore su un'altra funzione.
Non si accende la luce interna del forno.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la lampada forno sia ben avvitata. • Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 17.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI ESTERNE CUCINA (fig. 10)

TIPO CUCINA	altezza H mm	altezza h mm	larghezza L mm	profondità P mm
8R-Z 80 x 50 con vano ripostiglio	1340 ÷ 1355	870 ÷ 920	800	500
8B-Z 80 x 50 con vano bombola (10 kg)	1340 ÷ 1355	870 ÷ 920	800	500
9B-Z 90 x 60 con vano bombola (15 kg)	1440 ÷ 1455	870 ÷ 920	900	600



DISPOSIZIONE BRUCIATORI PIANO LAVORO E PIASTRE ELETTRICHE

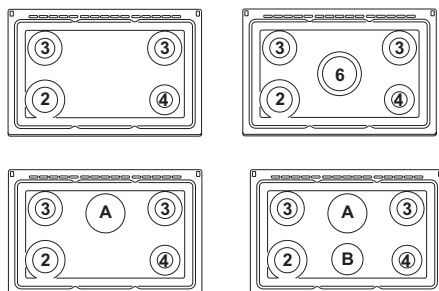


TABELLA UGELLI E PORTATE TERMICHE BRUCIATORI

BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO GAS		DIAMETRO UGELLO	PORTATA TERMICA	APERTURA MANICOTTO REG. ARIA	BY-PASS
N.	DESCRIZIONE	mbar		1/100 mm	Max	"X" mm	1/100 mm
2	Rapido cucina 80 x 50	G30 - Butano	28-30	80	2500	=	44
		G31 - Propano	37	80	2500		
		G20 - Naturale	20	110-Y	2500		
2	Rapido cucina 90 x 60	G30 - Butano	28-30	88	3000	=	44
		G31 - Propano	37	88	3000		
		G20 - Naturale	20	117-Y	3000		
3	Semirapido	G30 - Butano	28-30	68	1800	=	34
		G31 - Propano	37	68	1800		
		G20 - Naturale	20	98-Z	1800		
4	Ausiliario	G30 - Butano	28-30	51	1000	=	28
		G31 - Propano	37	51	1000		
		G20 - Naturale	20	75-X	1000		
6	Ultrarapido	G30 - Butano	28-30	98	3800	=	62
		G31 - Propano	37	98	3800		
		G20 - Naturale	20	135-K	3800		
7	Forno cucina 80 x 50 con vano bombola	G30 - Butano	28-30	83	3000	completa	49
		G31 - Propano	37	83	3000	completa	
		G20 - Naturale	20	127	3200	2	
7	Forno cucina 90 x 60 e 80 x 50 con vano ripostiglio	G30 - Butano	28-30	86	3250	completa	52
		G31 - Propano	37	86	3250	completa	
		G20 - Naturale	20	131	3500	2	
8	Grill cucina 90x60 80 x 50 con vano ripostiglio	G30 - Butano	28-30	86	3050	complete	=
		G31 - Propano	37	86	3050	complete	
		G20 - Naturale	20	131	3050	2 =	
8	Grill cucina 80x50 con vano portabombola	G30 - Butano	28-30	75	2300	complete	
		G31 - Propano	37	75	2300	complete	
		G20 - Naturale	20	115	2300	2	

COMPONENTI ELETTRICI

Rif.	Descrizione	Ø in mm	Dati nominali
A	piastra rapida a 7 posizioni _ cucina tipo 9B-Z	180	2000 W
B	piastra rapida a 7 posizioni _ cucina tipo 9B-Z	145	1500 W
	resistenza inferiore forno _ cucina tipo 8R-Z		1800 W
	resistenza superiore forno-grill _ cucina tipo 8R-Z		700+2000 W
	resistenza inferiore forno _ cucina tipo 9B-Z		1500 W
	resistenza superiore forno-grill _ cucina tipo 9B-Z		800 + 2000 W
	resistenza grill _ cucine tipo 8B-Z e 9B-Z		2000 W
	lampada forno		15 W - E 14 - T300
	motoventilatore		25..29 W

TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

Tipo di cucina	Tipo di cavo	Alimentazione monofase	Alimentazione trifase	Alimentazione bifase	Alimentazione trifase
		230 V ac	230 V ac 3	400 V ac 2	400 V ac 3N
		sezione	sezione	sezione	sezione
con piano gas e forno misto	H05 RR-F	3 x 1 mm ²	=	=	=
con piano gas e forno elettrico	H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²	=	=	=
con piano misto e forno elettrico (*)	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) Tenendo conto del coefficiente di contemporaneità.

INFORMAZIONI TECNICHE

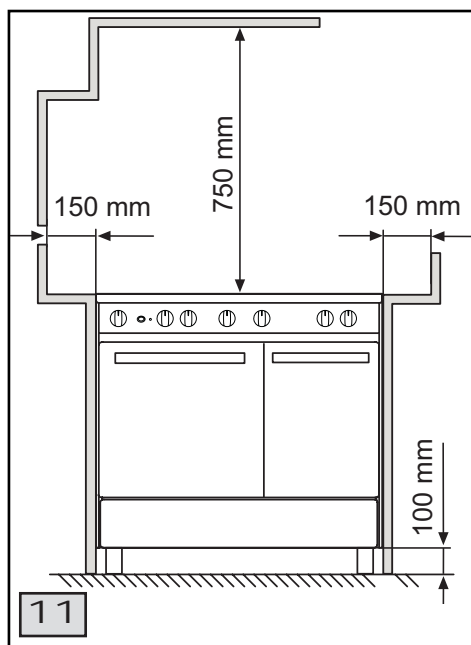
- L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46 e D.P.R. 477). Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.
- I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.
- In conformità con la norma a gas, gli apparecchi misti possono essere installati come "classe 1" (a libera installazione) o "classe 2 sottoclasse 1" (da incasso) e pertanto si dovranno rispettare le distanze specificate nella fig. 11.
- In conformità con la norma elettrica, all'atto dell'installazione si devono rispettare le distanze indicate nella fig. 11 e le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di lavoro, la cucina non deve essere installata su di un piedistallo
- La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti agli apparecchi devono resistere ad una sovratemperatura di 70 K.
- Gli apparecchi misti devono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI 7129 e 7131.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottonotate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

INSTALLAZIONE

DISIMBALLO CUCINA

- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.
- Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.
- Non usare la maniglia porta forno come leva per sollevare o trascinare l'apparecchio.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (fig. 12). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig. 13). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (fig. 14), purché siano tassativamente rispettate le norme in vigore riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

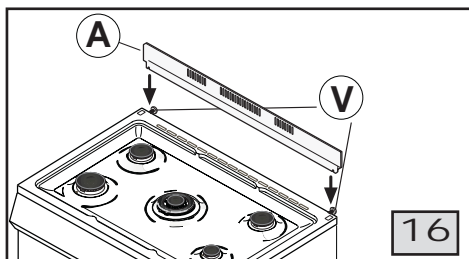
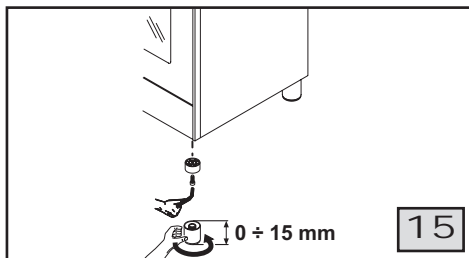
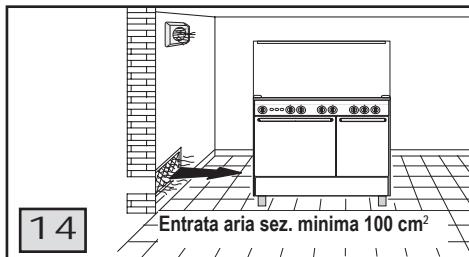
POSIZIONAMENTO CUCINA

Per un corretto posizionamento della cucina, gli apparecchi sono dotati dei sottonotati particolari:

- **pedini regolabili**, con i quali è possibile allineare in altezza la cucina con gli altri mobili. Viene fornito un kit, comprensivo di flangie, viti e piedini, da montare sull'apparecchio (fig. 15).

N.B.: la chiave a brugola non è fornita.

- **appositi distanziali**, posizionati nella parte posteriore del piano di lavoro che hanno la funzione di mantenere l'apparecchio alla distanza minima prevista dalla parete posteriore e **quindi non devono essere rimossi**.
- **alzatina allineamento (A)**. Le cucine che ne sono dotate, escono dall'azienda con questo particolare inserito all'interno dell'imballo. Per installare l'alzatina bisogna allentare le viti (V) fissate sul retro del piano lavoro e fissare l'alzatina come indicato nella fig. 16.



ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica, siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas. Una etichetta posta sul posteriore della cucina indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio cioè il tipo di gas e la pressione d'esercizio. Ad installazione ultimata, verificare la perfetta tenuta dell'impianto impiegando solamente una soluzione saponosa e mai una fiamma

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alle norme nazionali in vigore
- con tubo flessibile in gomma a norma UNI-EN 12864, di diametro 8 mm per GPL e 13 mm per gas metano o città, con lunghezza non superiore a 1500 mm, fissato saldamente al portagomma mediante fascetta di sicurezza di cui alle norme nazionali in vigore.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-EN 12864, deve essere allacciato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alle norme nazionali in vigore
- Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
- con tubo flessibile in gomma a norma UNI-CIG 7140, di diametro 8 mm con lunghezza non inferiore a 400 mm e non superiore a 1500 mm, fissato saldamente al portagomma mediante fascetta di sicurezza di cui alla norma UNI-CIG 7141.

ATTENZIONE:

- Nel caso d'installazione dell'apparecchio come classe 2 sottoclasse 1 (ovvero incassato), collegare l'apparecchio alla rete gas solo ed esclusivamente con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891.
- Nel caso d'installazione dell'apparecchio come classe 1 (ovvero a libera installazione), se utilizzate il tubo flessibile in gomma è indispensabile rispettare le seguenti prescrizioni:
 1. Nel suo percorso non deve venire a contatto con parti la cui sovratemperatura sia superiore ai 70 K.
 2. Non deve essere soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione, presentare strozzature o curve eccessivamente strette.
 3. Non deve venire a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili.
 4. Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il suo percorso allo scopo di controllare il suo stato di conservazione.
 5. Deve essere sostituito entro la data stampigliata sul tubo stesso.

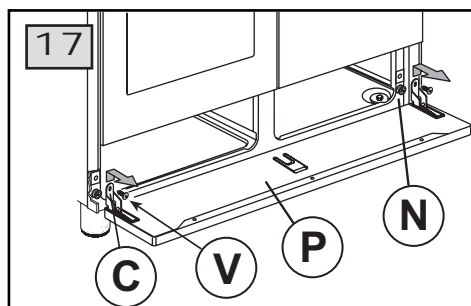
INTRODUZIONE BOMBOLA

Per introdurre correttamente la bombola si prega di attenersi alle sottototate istruzioni:

- Dopo aver aperto la portina sottoforno, svitare le viti (V) (fig. 17), sfilare la portina (P) alzandola verso l'alto, in modo da liberare le cerniere (C) dalla gola dei perni (N).
- Introdurre nel vano il cestello (C) e successivamente la bombola (fig. 18).
- Nel rimontare la portina seguire le operazioni in modo inverso.

N.B. Le cucine tipo possono utilizzare solamente bombole di G.P.L. a norme UNI-CIG 7051.

Nell'allacciare la bombola all'apparecchio il tubo di alimentazione gas in gomma, dovrà uscire dal foro (F) (fig. 19).



REGOLAZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi regolazione che può rendersi necessaria durante la prima installazione o in caso di trasformazione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- Al termine delle regolazioni o prerregolazioni le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.
- La "regolazione del Minimo" va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 ed a G31 la vite deve essere bloccata a fondo (avvitando il by-pass in senso orario).
- La "regolazione dell'aria primaria" sui bruciatori del piano lavoro non è necessaria.

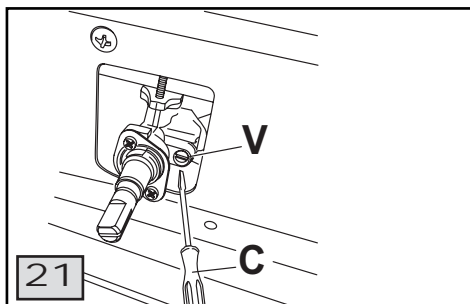
RUBINETTI

I nostri rubinetti, adatti per tutti i gas, sono del tipo a maschio conico.

La vite di regolazione del Minimo (V) si trova a lato rispetto all'asta del rubinetto (fig. 21).

La regolazione va eseguita come segue :

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola).
- Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- Con un piccolo cacciavite (C) girare a destra od a sinistra la vite di regolazione fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al "Minimo".
- Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di "Massimo" alla posizione di "Minimo" la fiamma non si spenga.
- **N.B.:** Se si incontrano delle difficoltà a raggiungere la vite di regolazione, togliere il frontalino, svitando le 3 viti di fissaggio (Vf) (fig. 25) posizionate nella parte inferiore dello stesso e lasciarlo scivolare verso il basso.



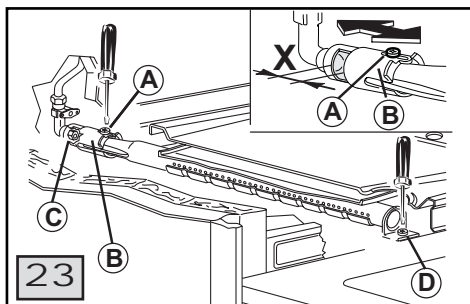
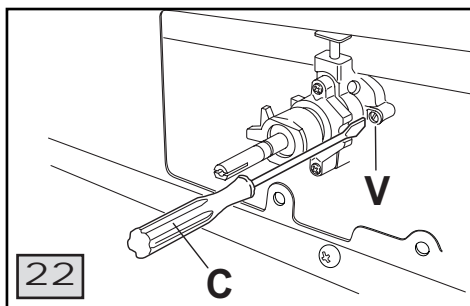
TERMOSTATO FORNO (fig. 22)

La regolazione del Minimo va eseguita come segue :

- Togliere la manopola
- Accendere il bruciatore forno portando la manopola sulla posizione massima ed attendere circa 10 minuti.
- Tornare lentamente sulla posizione minima e con un piccolo cacciavite (C) agire sulla vite (V) girando a destra per diminuire la fiamma, oppure a sinistra per aumentarla.
- Le fiamme devono essere corte per ottenere un "Minimo" efficace, essere stabili per evitare spegnimenti accidentali e resistere alle normali manovre della portina forno.

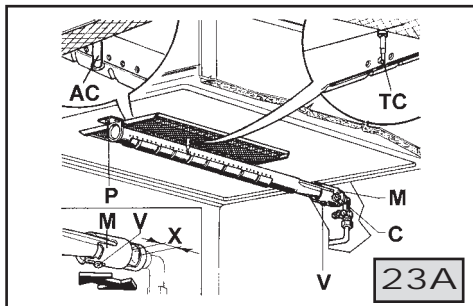
BRUCIATORE FORNO (fig. 23)

Il bruciatore è posto alla base del forno ed è ricoperto dal fondo che durante il funzionamento deve rimanere sempre in tale posizione. Per la regolazione dell'aria primaria, accendere il bruciatore ed osservando direttamente la fiamma, allentare la vite (A) ed agire sul manicotto (B) per ottenere le aperture X indicate nella tabella a pag. 19. A regolazione avvenuta si raccomanda di bloccare la vite (A).



BRUCIATORE GRILL

Per regolare l'aria primaria, la fiamma e il bruciatore, guardando la fiamma, allentare la vite (V) e regolare manicotto (M) per ottenere le aperture X indicato nella tabella a pagina 19. Bloccare la vite (V) al posto ancora una volta le modifiche sono state apportate.

**TRASFORMAZIONE****SOSTITUZIONE UGELLI**

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione.

Per sostituire gli ugelli del piano, è necessario togliere il coperchietto e la testa del bruciatore e con una chiave a tubo di Ø 7mm, procedere alla loro sostituzione (vedi fig. 24)

Per sostituire l'ugello (C) del bruciatore forno, bisogna smontare il medesimo, svitando le viti (D) (fig. 23).

Per comodità dell'installatore riportiamo nella tabella a pag. 19 le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

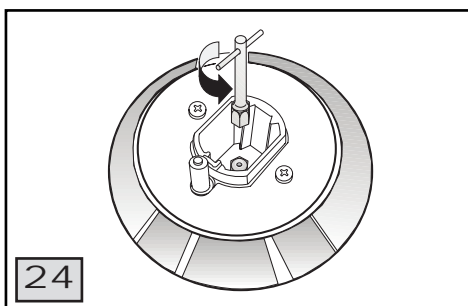
Dopo avere eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nei paragrafi precedenti, sigillare gli eventuali organi di regolazione o prerogolazioni ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

SOSTITUZIONE TUBO FLESSIBILE IN GOMMA ALLACCIAMENTO GAS

Al fine di garantire una perfetta efficienza del tubo flessibile in gomma si raccomanda vivamente di sostituirlo alla data stampigliata sul tubo stesso.

SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

- Per sostituire le resistenze elettriche, il motoriduttore, la morsettiere ed il cavo d'alimentazione è necessario smontare la protezione posteriore.
- Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, collegare un cavo di adeguata sezione (vedi tabella a pag. 19) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase. **Rispettare inoltre le avvertenze indicate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO"**.
- Per sostituire la lampada forno, vedi istruzioni a pag. 17.
- Per sostituire il portalampada, il generatore d'accensione, le candele e le piastre elettriche, è necessario togliere il piano lavoro come indicato nel paragrafo precedente.
- Nel caso di sostituzione del portalampada (fig. 8), forzare le linguette di bloccaggio e sfilare il portalampada verso l'interno del forno.
- Per sostituire i microinterruttori e gli eventuali accessori di programmazione, è necessario togliere il frontalino come indicato nel paragrafo precedente.



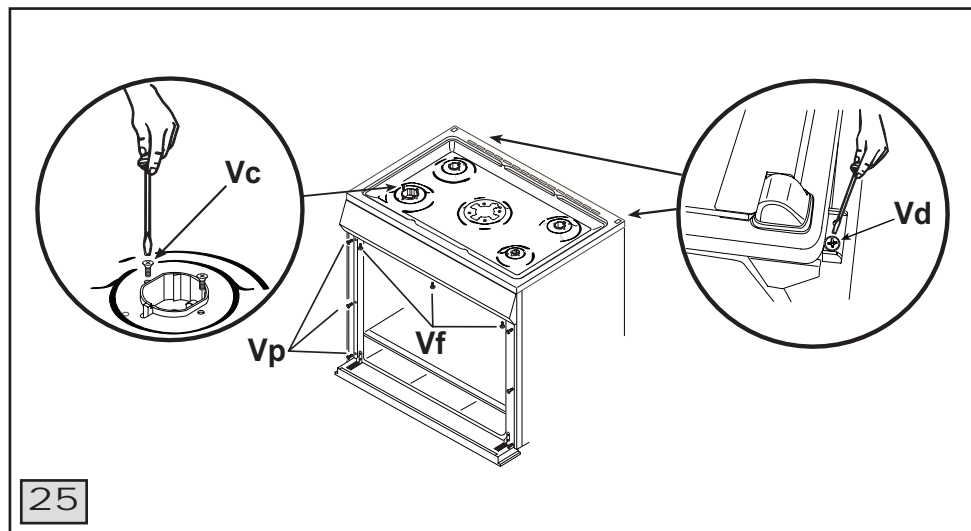
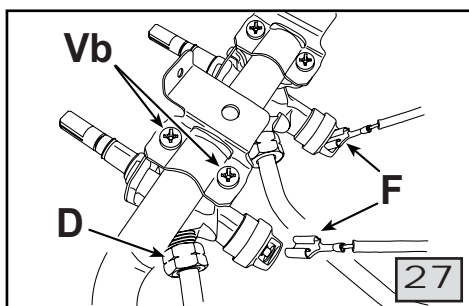
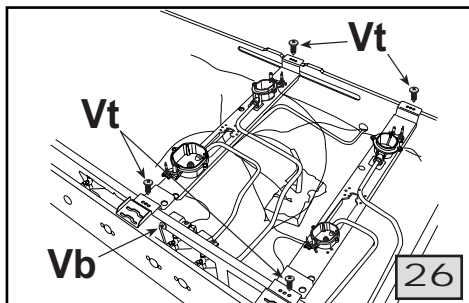
MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione a gas ed elettrica.

SOSTITUZIONE DEI RUBINETTI

Per sostituire un rubinetto, seguire le sottotate istruzioni:

- Togliere le griglie, le teste dei bruciatori.
- Svitare le viti di fissaggio (Vc) (fig. 25) di ogni coppa bruciatore.
- Togliere il piano lavoro svitando le 2 viti (Vd) (fig. 25) dei distanziali poste dietro alla cucina.
- Sfilare le manopole poi togliere il frontalino, svitando le 3 viti di fissaggio (Vf) (fig. 25) posizionate nella parte inferiore dello stesso e lasciarlo scivolare verso il basso.
- Svitare i dadi di bloccaggio delle rampe (D) e togliere i faston (F) delle termocoppie (fig. 27).
- Svitare le viti (Vt) (fig. 26) che fissano le traverse.
- Svitare le viti (Vb) (fig. 26) che uniscono le briglie porta rubinetti alla facciata.
- Fare scivolare la rampa verso la parte posteriore e rimuovere il rubinetto, svitando le viti (Vb) che lo uniscono alle briglie (fig. 27).
- Sostituire la guarnizione tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.



Certificato di Garanzia

(garanzia convenzionale)

IT

Valido per i marchi TECNOGAS e REGAL venduti a partire dal 01/01/20011

Certificato di garanzia (Garanzia Convenzionale)

La presente garanzia viene rilasciata dalla Tecno Spa Società Unipersonale, con sede in Gualtieri (RE), in Strada Provinciale 63R, n.111 con riferimento ai suoi prodotti e lascia impregiudicati i diritti riconosciuti al consumatore dagli art. 128 e 135, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 206/2005 «Codice del Consumo» Titolo III - Capo I del 6 settembre 2005.

Durata e condizioni di validità

La garanzia convenzionale ha validità di 24 mesi, per tutti i difetti di conformità esistenti al momento della consegna del prodotto ed imputabili ad azioni od omissioni del produttore, decorrenti dalla data di acquisto/consegna del prodotto, considerando che i prodotti oggetto della medesima, per le loro caratteristiche tecnico costruttive e la loro qualità, potranno essere utilizzate dall'acquirente esclusivamente per scopi e fini domestici con esclusione quindi di scopi e fini professionali.

La stessa avrà ad oggetto i seguenti prodotti commercializzati dalla Tecno Spa Società Unipersonale:

- frigoriferi e congelatori
- lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici
- cucine a gas, elettriche e miste
- piani di cottura e forni anche a microonde
- cappe aspiranti

La garanzia sarà ritenuta valida e sarà efficace solo esibendo al centro di assistenza autorizzato dalla Tecno Spa Società Unipersonale o al diretto venditore del prodotto un documento fiscalmente valido come lo scontrino di acquisto (si raccomanda di conservare insieme allo scontrino l'eventuale bolla di consegna dove si identifica il prodotto acquistato, tipologia e modello, il nominativo del venditore e la data di vendita).

Considerando che la presente garanzia viene rilasciata esclusivamente dalla Tecno Spa Società Unipersonale in nessun caso il venditore o l'acquirente del prodotto potranno effettuare, direttamente o tramite soggetti diversi dai centri assistenza autorizzati dalla Tecno Spa Società Unipersonale, riparazioni o sostituzioni del prodotto.

Clausole di esclusione

Non sono coperti da garanzia:

- eventuali avarie di trasporto (graffi, ammaccature e simili)
- danni da malfunzionamenti dovuti e originati da insufficienza o da inadeguatezza dell'impianto elettrico, di alimentazione (gas e acqua), oppure alterazioni derivanti da condizioni ambientali, climatiche o d'altra natura
- danni e avarie causate da trascuratezza, negligenza, manomissione, incapacità d'uso, o riparazioni effettuate da personale non autorizzato
- avarie e malfunzionamenti conseguenti l'errata installazione del prodotto
- guarnizioni di gomma e tutti gli eventuali accessori
- installazione e regolazione delle apparecchiature
- consulenza d'impianto e verifiche di comodo
- manutenzione
- utilizzo di accessori e pezzi di ricambio non originali
- ciò che può essere considerato di normale deperimento per uso
- parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, spartifiamma, griglie, pannelli catalitici, lampade, parti in vetro e smaltate, tubazioni esterne e comunque tutti i componenti esterni del prodotto sui quali il consumatore può intervenire durante l'utilizzo
- danni e malfunzionamenti conseguenti un uso improprio e scorretto del prodotto difforme ed in contrasto con le indicazioni d'uso riportate sul libretto di istruzione
- uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso non domestico

Pertanto, nel caso in cui, su richiesta del Consumatore, sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale di un centro di assistenza autorizzato in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.

Il Consumatore decade dai diritti di cui alla Garanzia, ove non denunci il Difetto di Conformità entro il termine di due mesi dalla scoperta dello stesso. Solo per i Difetti di Conformità che si manifestano decorsi sei mesi dalla consegna del prodotto, il consumatore dovrà provare che essi esistevano alla data. In mancanza di prova, la Tecno Spa Società Unipersonale richiederà un contributo forfetario per spese di trasferta.

Estensione Territoriale

Il presente Certificato di Garanzia è valido solo per il territorio italiano compresi la Repubblica di San Marino e Città del Vaticano.

Limitazioni della responsabilità del Produttore

La Tecno Spa Società Unipersonale declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente od indirettamente derivare a persone, cose od animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate sul libretto di istruzione.

Sostituzione del Prodotto

Qualora sia necessaria la sostituzione del prodotto per riparazione impossibile o perché troppo onerosa, la stessa sarà autorizzata dalla Tecno Spa Società Unipersonale solo dietro relazione del Servizio Assistenza Tecnica di zona.

Scadenza della Garanzia

Trascorso il termine di 24 mesi dall'acquisto, la garanzia decade e l'assistenza verrà prestata addebitando al Consumatore le parti sostituite, le spese di manodopera e di trasporto del personale e dei materiali, secondo le tariffe vigenti presso il Servizio Assistenza Tecnica di zona autorizzato dalla Tecno Spa Società Unipersonale

Varie

L'intervento del centro assistenza autorizzato, il ritiro del prodotto, le sue riparazioni e la sua eventuale sostituzione avverranno nei limiti di tempo compatibili con le esigenze organizzative della Tecno Spa Società Unipersonale da tecnici autorizzati e competenti, su richiesta dell'utente. In ogni caso la Tecno Spa Società Unipersonale si impegna ad eseguirle nel più breve tempo possibile e senza arrecare notevoli inconvenienti all'acquirente. Le riparazioni eseguite in garanzia non daranno comunque luogo a prolungamenti o rinnovi della stessa. Le parti sostituite resteranno di proprietà della Tecno Spa Società Unipersonale

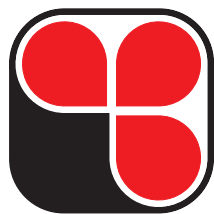
SPAZIO RISERVATO PER L'APPLICAZIONE DELL'ETICHETTA SEGNALETICA

La presente Garanzia è l'unica Garanzia prestata dalla Tecno Spa Società Unipersonale, nessun terzo è autorizzato a modificarne i termini od a rilasciarne altre verbali o scritte.

Tecno Spa Società Unipersonale , Strada Provinciale 63R, n.111 - 42044 Gualtieri (RE)

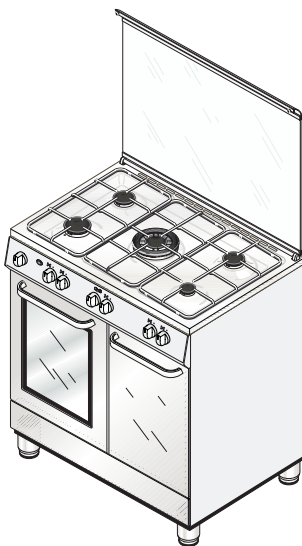
Tel. +39 0522 222 011 - Fax +39 0522 222 171

info@tecnospa.it - www.tecnospa.it



Tecnogas

INSTRUÇÕES E CONSELHOS
PARA A INSTALAÇÃO,
USO E MANUTENÇÃO DOS COZINHA
COM FORNO A GÁS E
COM FORNO ELECTRICO



Estas instruções são válidas apenas para os países de destinação cujos símbolos de identificação estão contidos na capa do manual de instruções e na etiquetado aparelho.

PT

O aparelho foi projectado e fabricado segundo as seguintes normas europeias:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + sucessivas alterações (gás)
- EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (eléctrica) mais respectivas alterações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias abaixo descritas:

- CE 2006/95 referentes à segurança eléctrica (BT).
- CE 2004/108 referentes à compatibilidade electromagnética (EMC)
- 2009/142/CE referentes à segurança gas.

e traz na etiqueta de sinalização e na embalagem o símbolo .

Os acessórios do forno que podem entrar em contacto com os alimentos, foram fabricados com materiais em conformidade com as prescrições da Directiva CEE 89/109 de 21/12/88.

Este produto está em conformidade com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE

O símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz aplicado no aparelho indica que o produto, no fim da sua vida útil, por ter de ser tratado separadamente do lixo doméstico, deve ser entregue a um centro de recolha selectiva para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou devolvido ao revendedor no momento da compra de uma aparelhagem equivalente.



O utilizador é responsável por entregar o aparelho, no fim da sua vida útil, às estruturas de recolha selectiva competentes, sob pena das sanções previstas pela legislação vigente em matéria de resíduos.

A recolha selectiva adequada para a posterior reciclagem do aparelho não mais utilizado, para o tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto.

Para ter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, contacte a companhia local de tratamento e eliminação de resíduos ou o revendedor de quem adquiriu o produto.

Os fabricantes e importadores se comprometem a cumprir com as suas responsabilidades para tudo o que se refere à reciclagem, tratamento e eliminação dos resíduos compatível com o ambiente, quer directamente, quer participando de um sistema colectivo.

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO	4
DESCRIÇÃO DO APARELHO	5-8
INSTRUÇÕES PARA O UTENTE	9-17
O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR	18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	18-19
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	20-26
ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONDIÇÕES DE GARANTIA	27

ESPAÇO RESERVADO PARA A APLICAÇÃO DA ETIQUETA DE DADOS

Acaba de comprar um dos nossos produtos, o que muito lhe agradecemos. Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, saberá dar-lhe inteira satisfação.

O uso deste novo aparelho é fácil, todavia, antes de instalá-lo e fazê-lo funcionar, é **importante ler atentamente este manual** que lhe fornece indicações relativas à segurança de instalação, de uso e de manutenção. Conserve com cuidado este manual para quaisquer ulteriores consultas.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual.

N.B.: A representação gráfica das figuras contidas neste manual é puramente indicativa.

- **A instalação e as manutenções indicadas na parte «INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR» devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico especializado.**
- A instalação dos aparelhos mistos deve estar em conformidade com as normas em vigor.
- O aparelho deverá ser destinado só para o uso para o qual foi concebido, isto é, a cozedura para uso doméstico. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas, derivantes de uma instalação ou de uma manutenção incorrecta ou de uma errada utilização do aparelho.
- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique a integridade do aparelho. Em caso de dúvidas, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
- Os elementos que compõem a embalagem (papelaão, sacos, esferovite expandido, pregos ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo. Com o respeito do ambiente, todos os materiais usados na embalagem são ecológicos e recicláveis.
- A segurança eléctrica deste aparelho está garantida somente quando o mesmo estiver correctamente ligado a uma boa instalação eléctrica e de ligação à terra como previsto pelas normas de segurança eléctrica. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições. Em caso de dúvida peça um controlo minucioso da instalação por parte de pessoal qualificado.
- Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados indicados na etiqueta de características,

sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição eléctrica (veja

«**CHARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**»).

O uso de qualquer aparelho eléctrico comporta a observância de algumas regras fundamentais:

- # Não toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos.
- # Não use o aparelho com os pés descalços.
- # Não puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada de corrente.
- # Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol...).
- # Não está previsto que o aparelho é usado por pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, por inexperientes ou que não têm familiaridade com o produto, a não ser supervisionado por um responsável pela sua segurança ou não tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- # As crianças devem ser supervisionadas para garantir que eles não brincam com o aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve aquecê-lo vazio com a porta fechada, na máxima temperatura durante aproximadamente duas horas, a fim de eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro. Areje o ambiente durante esta operação.
- Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem estar muito quentes, portanto, é necessário manter as crianças distantes do aparelho.
- Mantenha o aparelho bem limpo. Os resíduos de alimento podem causar riscos de incêndio.
- Evite usar o forno desligado como vão para guardar alimentos ou recipientes: uma ligação involuntária do mesmo pode causar danos e acidentes.
- Se usar uma tomada de corrente nas proximidades do aparelho, certifique-se de que os cabos dos electrodomésticos que estiver a usar não toquem e estejam suficientemente distantes das partes quentes do aparelho.
- Depois de ter utilizado o aparelho controle que todos os comandos estejam em posição desligada ou fechada, verificando que o «0» do manípulo corresponda com o símbolo «*» marcado na parte frontal.
- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, ou o disjuntor no quadro eléctrico para o efeito.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho da rede e não o modifique. Qualquer reparação ou regulação deve ser efectuada com o máximo cuidado e atenção, por pessoal qualificado. Por este motivo dirija-se ao nosso Centro de Assistência mais próximo especificando o tipo de avaria e o modelo da aparelhagem que possui.

APRESENTAÇÃO

Os fogões podem estar equipados com dois tipos de plano de trabalho: totalmente a gás ou misto, com discos eléctricos; em ambos os casos os queimadores são equipados com válvula de segurança

No painel, sobre cada manípulo, está serigrafado um esquema que indica a que queimador ou disco corresponde. A combinação dos vários queimadores de diferente débito e/ou dos elementos aquecedores, torna possível qualquer tipo de cozedura.

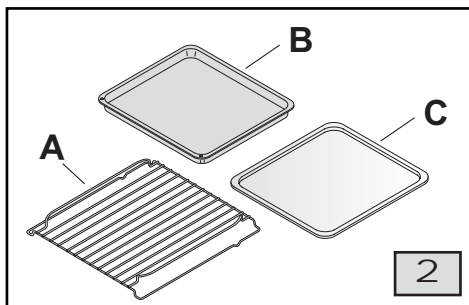
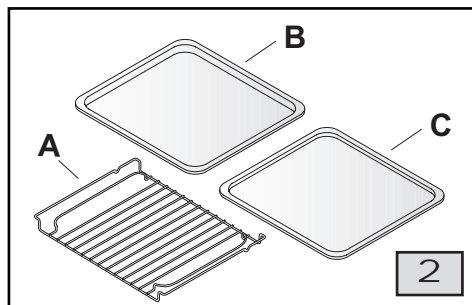
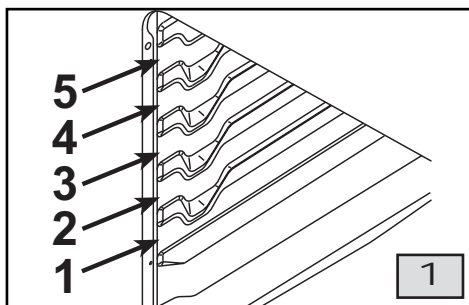
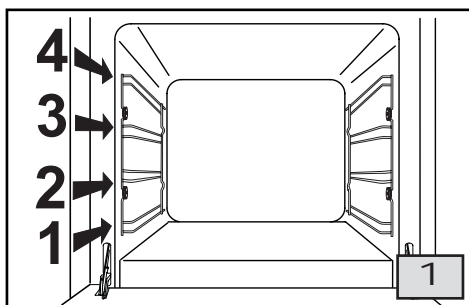
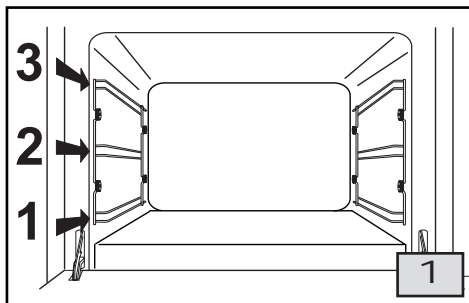
Os fogões podem estar equipados com dois tipos de forno: misto (com um queimador a gás e um grelhador eléctrico) ou totalmente eléctrico.

Para garantir ao cliente o bom e seguro uso do aparelho; o mesmo é dotado de um termostato de segurança que entra em funcionamento no caso de se verificar uma avaria no termostato principal. Neste caso a alimentação eléctrica é interrompida momentaneamente: não tente reparar por si a avaria mas desligue o aparelho e contacte o Centro de Assistência mais próximo.

O forno está equipado com várias grelhas ou guias (fig. 1), sobra as quais se pode colocar os acessórios a seguir indicados e que varia de modelo para modelo (fig. 2):

- grelha do forno (A)
- assadeira para recolher o molho (B)
- chapa de bolachas ou pizza (C) (*)

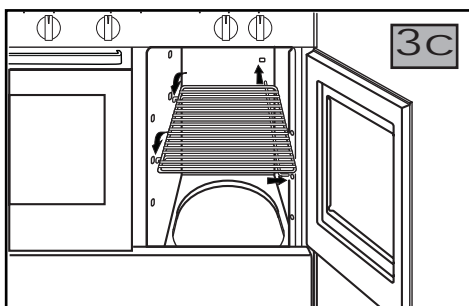
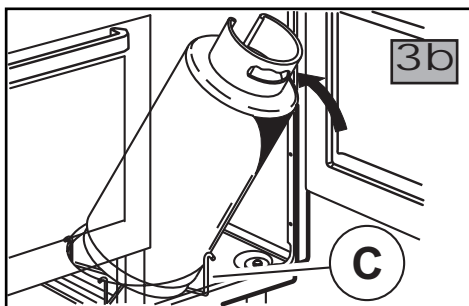
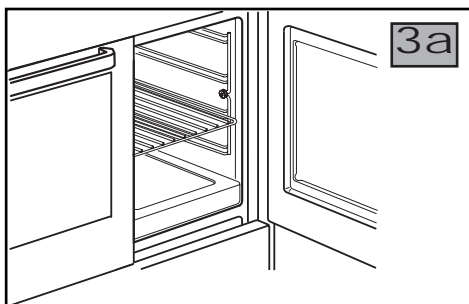
(*) Fornecido só com alguns modelos



Os fogões podem estar equipados de um compartimento sob o forno, que pode ser utilizado para arrumação.

Atenção: no seu interior, as superfícies aquecem pelo que não devem ser lá colocados materiais inflamáveis.

Os fogões estão equipados com um compartimento que pode ser utilizado como armário genérico (fig. 3a) ou como compartimento para a botija de gás (fig. 3b). O compartimento para a botija, na eventualidade de uma ligação à rede de gás através de canalização, pode ser utilizado como armário, requisitando a prateleira opcional. (fig. 3c).



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

MANIPULO QUEIMADOR A GÁS (A)

Girando o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, encontram-se os seguintes símbolos:

- 0 = fechado
- = máximo
- = mínimo

MANIPULO DOS DISCOS ELECTRICOS (B)

Girando o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, encontram-se os seguintes símbolos:

- 0 = disco desligado
- da 1 a 6 = da posição mínimo à posição máximo

MANIPULO TERMOSTATO FORNO GÁS/GRILL GAS E GRILL ELECTRICO (C)

Girando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio encontram-se os seguintes funções:

- = desligado
- da Min a 260°C = valores da temperatura do forno

Girando o manípulo no sentido horário coloca-se na função grelhador eléctrico .

MANIPULO DO TERMOSTATO/COMUTADOR (D)

Girando o manípulo para a direita seleccionam-se as funções abaixo indicadas:

- 0 = Forno desligado
- = Ligação da luz do forno que permanece acesa em todas as funções
- de 50° até Max = Selecção da temperatura do forno
- = Ligar a resistência do grelhador
- = Ligar as resistências superior

MANIPULO DO TERMOSTATO (E)

Girando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio pode seleccionar-se os valores das temperaturas do forno para os respectivos alimentos (desde 50°C até ao Max).

MANIPULO SELECTOR 6 FUNÇÕES (F)

Girando o manipulador no sentido dos ponteiros ou inverso, encontraremos os seguintes símbolos:

0 = Forno desligado

 = Luz do forno que permanece inserida em todas as funções

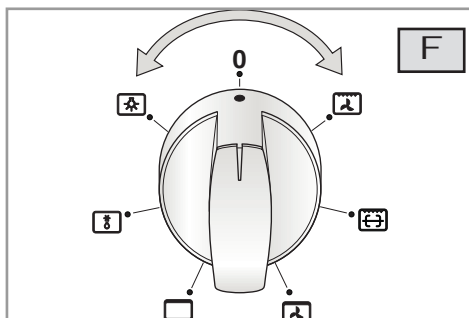
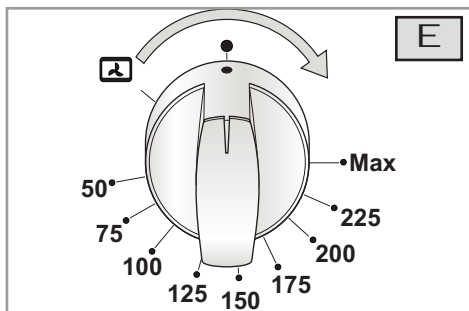
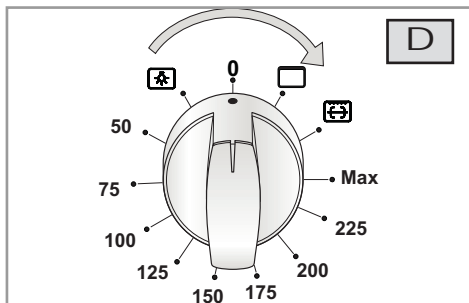
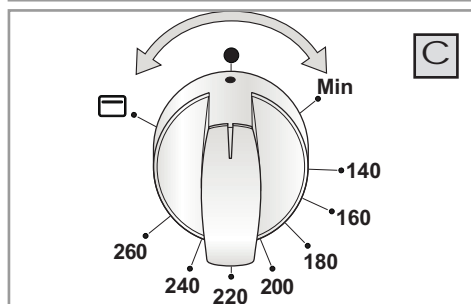
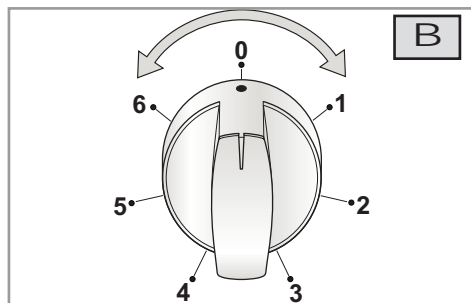
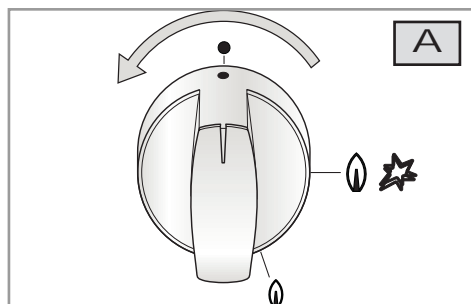
 = Inserção do ventilador

 = Inserção das resistências superior e inferior

 = Inserção das resistências superior e inferior e ventilador

 = Inserção do grelhador

 = Inserção do grelhador com ventilador



TEMPORIZADOR OU CONTA-MINUTOS (G)

Gira-se o manípulo até ao fim no sentido horário. Girando sucessivamente no sentido inverso fixa-se o marcador sobre o tempo de cozedura desejado, expresso em minutos. Depois de terminado o tempo, toca uma campainha.

CONTA-MINUTOS COM FIM DE COZEDURA (H)


Este acessório desempenha uma dupla função: a de relógio e a de desligar automaticamente o forno seleccionando o tempo de duração da cozedura. **N.B.:** Quando o índice do manípulo estiver no símbolo «●», o forno não pode funcionar.

Se não for utilizado, verifique que esteja na posição manual.

Funcionamento semiautomático

Depois de ter seleccionado uma cozedura, sem premir, gire o manípulo para a direita e programe o tempo de cozedura desejado, de 0 para 120 minutos. Uma vez decorrido o tempo programado, entra em função o avisador acústico que sinalizará o desligamento automático do forno.

Funcionamento manual

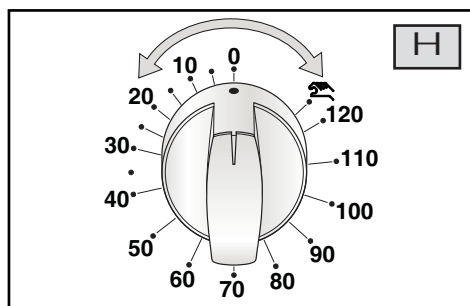
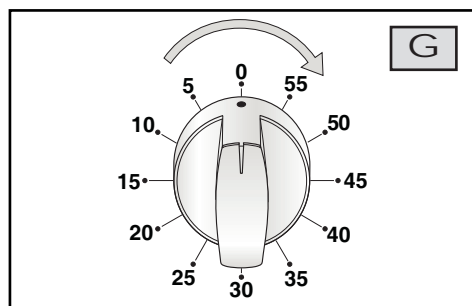
Se o tempo de cozedura superar 90 minutos ou se quiser usar o forno sem ligar o temporizador, gire o manípulo para a direita e faça corresponder o índice com o símbolo .

INTERRUPTOR DA LUZ DO FORNO **BOTÃO DE LIGAÇÃO DOS QUEIMADORES ****SINALIZADOR VERMELHO**

Quando está aceso indica que está ligada uma resistência do plano de trabalho (se for o caso) e/ou que está ligado um componente eléctrico do forno.

SINALIZADOR AMARELO

Quando aceso, indica que o forno eléctrico ou o grelhador eléctrico estão a funcionar. Apaga-se quando atinge a temperatura escolhida. Durante a cozedura é normal que se acenda e se apague várias vezes pois a temperatura do forno é controlada.



NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA DO PLANO DE TRABALHO

- Durante a utilização, não deixe o aparelho sem vigilância e preste atenção para manter as crianças afastadas do mesmo. Certifique-se, sobretudo, de que os cabos das caçarolas estejam colocados da maneira correcta. Durante a cozedura de alimentos que utilizam óleos e gorduras, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.
- Não utilize nebulizadores nas vizinhanças do aparelho quando este estiver a funcionar.
- Se o aparelho tiver tampa, antes de abri-la limpe todos os resíduos que estejam sobre ela.
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, esta pode explodir se for aquecida. Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa (fig. 4 correspondente à etiqueta colocada no aparelho).
- Mesmo depois do uso, as zonas de cozedura permanecem quentes por um longo período de tempo; não apoie as mãos ou outros objectos sobre os mesmos para evitar queimaduras.
- Se notar uma racha na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho da rede de corrente eléctrica.
- Depois de ter utilizado o aparelho assegure-se que todos os comandos estejam em posição de desligado ou fechado

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por isso necessita de assegurar-se de um bom arejamento do local mantendo livre a abertura da ventilação natural (fig. 12) e activando o ventilador (fig. 13 e fig. 14). A utilização prolongada do aparelho pode necessitar da abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

Queimadores	Ø Caçarolas em cms
Ultrápido	22÷24
Rápido	20÷22
Semi-rápido	16÷18
Auxiliar	12÷14



QUEIMADORES A GAS

ACENDIMENTO MANUAL

Prima e gire para a esquerda o manípulo correspondente ao queimador a utilizar até à posição de Máximo e aproxime um fósforo aceso do queimador e mantenha o manípulo premido durante 10 segundos.

ACENDIMENTO ELÉCTRICO DOS QUEIMADORES (opcional)

Prima e gire o manípulo correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo e ao mesmo tempo prima e solte o botão . Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

ACENDIMENTO ELÉCTRICO AUTOMÁTICO NOS QUEIMADORES

Prima e gire para a esquerda o manípulo correspondente ao queimador a utilizar para a posição Máximo . Automaticamente dá-se a ignição. Depois de aceso o queimador mantenha o manípulo premido durante cerca de 10 segundos. Em caso de corte de corrente, pode utilizar os fósforos.

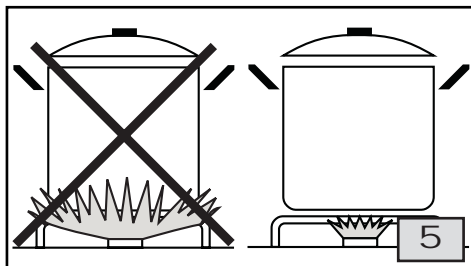
Para desligar o queimador deve girar o botão no sentido horário até parar correspondente ao símbolo «●»

Em caso de extinção accidental da chama do queimador, feche o botão de controlo e tente ligar após pelo menos 1 minuto.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DA MELHOR MANEIRA

A fim de obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás, lembramos que:

- Depois do acendimento regule a chama segundo as próprias exigências.
- Utilize caçarolas adequadas para cada tipo de queimador (ver tabela abaixo e fig. 5)
- Ao entrar em ebulição, coloque os manípulos no Mínimo (chama pequena)
- Utilize sempre caçarolas com tampa
- Em uso, as caçarolas devem permanecer dentro da borda do fogão



PLACAS ELECTRICAS

O fogão pode estar equipado com placas eléctricas normais ou rápidas, assinaladas com uma marca vermelha.

As placas são comandadas com um manípulo de 6 posições. Efectua-se o acendimento dos mesmos girando o manípulo até a posição desejada. Uma lâmpada vermelha indica que os discos estão acesos.

Os discos rápidos oferecem a vantagem de uma cozedura ultra-rápida.

Durante o primeiro acendimento ou, todavia, se o disco permanecer inutilizado por muito tempo, é necessário, a fim de eliminar eventual humidade absorvida pelo material de isolamento, acenda o disco durante 30 minutos na posição nº 1 do comutador.

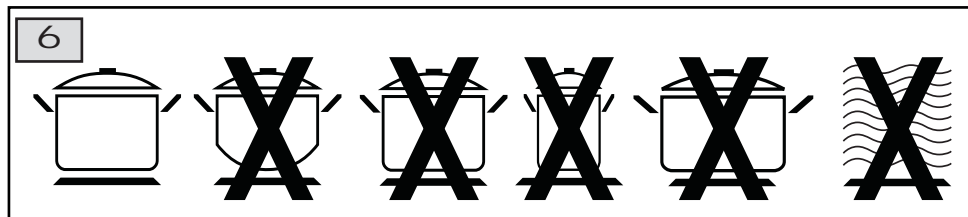
COMO ECONOMIZAR ENERGIA ELÉCTRICA (fig. 6)

Para obter o máximo rendimento com a menor absorção de energia eléctrica, recorde as seguintes especificações:

- Ligue a corrente só depois de ter colocado a caçarola na zona de cozedura ou no disco.
- Enxugue o fundo da caçarola antes de apoiá-lo na zona de cozedura ou no disco.
- Não utilize caçarolas com diâmetro inferior ao diâmetro das zonas de cozedura ou dos discos. Ao adquirir caçarolas lembre-se que amiúde o fabricante indica o diâmetro da parte superior da caçarolas, que geralmente é maior do que o diâmetro da base.
- Utilize caçarolas com fundo plano e de espessura grossa. As bases não planas prolongam o tempo de cozedura.
- Utilize caçarolas com tampa.
- Se o tempo de cozedura for superior a 40 minutos, desligue a zona de cozedura ou o disco uns 5 - 10 minutos antes do final do tempo de cozedura e aproveite o calor residual.
- Só como informação, indicamos uma tabela para o uso das zonas de cozedura ou dos discos.

TABELA

POSIÇÃO DOS MANÍPULOS	INTENSIDADE DE CALOR	COZEDURAS QUE SE PODEM EFECTUAR
0	Desligado	
1	Fraca	Para derreter manteiga, chocolate, etc... Para esquentar pequenas quantidades de líquidos.
2	Branda	Para esquentar quantidades maiores de líquidos.
3	Lenta	Para degelar alimentos congelados e preparar estufados, cozer à temperatura de ebulição ou quase.
4	Média	Para cozer alimentos que devam ser levados à ebulição, para assados de carnes delicadas e peixes.
5	Forte	Para assados, costeletas e bifés, para preparar grandes cozidos.
6	Viva	Para levar à ebulição grandes quantidades de líquidos, para fritar.



BOA QUALIDADE

CONVEXO

CONCAVO

PEQUENA

GRANDE

SEM
CAÇAROLA

NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA:

- Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura. Assegure que as crianças não jogam com a aparelho.
- Para abrir a porta do forno segure sempre o puxador na parte central. Não exerça pressões excessivas na porta enquanto estiver aberta.
- Não se preocupe se durante a cozedura se formar condensação na porta e nas paredes interiores do forno. Isto não influencia o funcionamento do mesmo.
- Ao abrir a porta do forno, preste atenção na saída de vapor fervente.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Não toque os elementos de aquecimento dentro do forno. Utilize luvas de forno para introduzir ou retirar recipientes do forno.
- Ao tirar ou colocar os alimentos no forno, assegure-se de que os temperos não caiam em grandes quantidades no fundo (óleos e gorduras, se superaquecidos, são facilmente inflamáveis).
- Utilize recipientes resistentes às temperaturas indicadas pelo manípulo do termóstato.
- Durante a cozedura, a fim de evitar resultados negativos, recomenda-se vivamente não cobrir o fundo do forno ou as grelhas com folhas de papel alumínio ou com outros materiais.
- Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho produzido pelas carnes durante a cozedura com o grelhador, conforme indicado no parágrafo "CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA".
- Depois de ter utilizado o aparelho assegure-se de que todos os comandos estejam em posição de desligado ou fechado.
- **ATENÇÃO!!!!** Durante e depois do uso, o vidro da porta do forno e as partes acessíveis podem ficar muito quentes; portanto, é necessário manter as crianças afastadas do aparelho.

IMPORTANTE!!! Durante a utilização do forno e do grelhador, a porta do forno deve ficar fechada.

COMO COMPORTAR-SE NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Controle que o eventual acessório de programação da cozedura esteja em posição manual, depois, para eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro, aqueça o forno vazio durante cerca de duas horas e com a porta fechada, na posição de temperatura máxima. Durante esta operação não permaneça no aposento e mantenha-o ventilado. Uma vez decorrido o tempo, deixe arrefecer o aparelho e limpe o seu interior com água quente e um detergente delicado. Lave também todos os acessórios (grelha, bandeja, pingadeira, espeto, ...) antes do uso.

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

COMO USAR O FORNO A GÁS E GRILL ELÉCTRICO

O queimador do forno está equipado com termopar de segurança, portanto, depois do acendimento, mantenha premido o manipulador durante uns 15 segundos. Se no final deste período o queimador não se acender, largue o manipulador e aguarde pelo menos 1 minuto antes de efectuar uma nova tentativa de acendimento. **No caso em que o queimador se apagar acidentalmente, gire o manipulador para a posição de fechado e aguarde pelo menos 1 minuto antes de acendê-lo novamente.**

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DO FORNO

Depois de ter aberto a porta do forno, prima e gire o manipulador do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição Maxi e ao mesmo tempo aproxime um fósforo aceso ao queimador através do orifício (B) (fig. 7).

ACENDIMENTO ELÉCTRICO DO QUEIMADOR DO FORNO (opcional)

Depois de ter aberto a porta do forno, prima e gire o manipulador do forno (C) para a esquerda na posição Maxi e ao mesmo tempo prima e largue o botão de acendimento ➔. Verifique através da abertura (B) (fig. 7), se acendeu. .

Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser seracesos com fósforos.

ACENDIMENTO ELÉCTRICO AUTOMÁTICO DO QUEIMADOR DO FORNO

Depois de ter aberto a porta do forno, prima e gire o manipulador do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição Maxi e ao mesmo tempo prima o manipulador. Automaticamente saltam as faíscas de acendimento. Verifique através da abertura (C) (fig. 7), se acendeu. .

Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

Para desligar o queimador deve girar o botão no sentido horário até parar correspondente ao símbolo «●»

Depois de ligar o queimador do forno, feche a porta com cuidado para não extinguir o fogo e espere 15 minutos antes de introduzir os alimentos.

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DO GRILL
Depois de ter aberto a porta do forno, prima e gire o manipulador do forno no sentido à posição e ao mesmo tempo aproxime um fósforo aceso ao queimador grill

ACENDIMENTO ELÉCTRICO DO QUEIMADOR DO GRILL (opcional)

Depois de ter aberto a porta do forno, prima e gire o manipulador do forno (C) posição e ao mesmo tempo prima e largue o botão de acendimento ➔.

Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.

Durante o uso do grelhador gas, a porta do forno deve permanecer aberta.

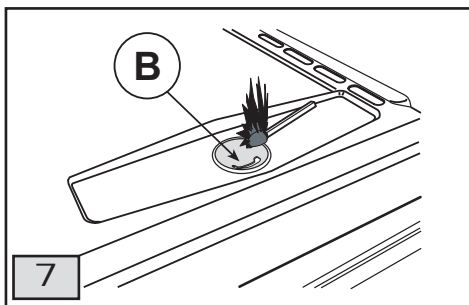
Para evitar o superaquecimento do manipuladores e componentes que você deve usar a tela manipulados (fig.7A)

COZEDURA COM GRILL ELÉCTRICO

Prima e gire o manipulador do forno (B) até à posição . Ao seleccionar esta função acende-se o elemento aquecedor superior que distribui directamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar o grelhador pode ser utilizado para tostar o pão.

Um termóstato eléctrico automático controla a temperatura, portanto não utilizar o grelhador logo após uma cozedura no forno.

Durante o uso do grelhador eléctrico, a porta do forno deve permanecer fechada.



COMO UTILIZAR O FORNO TRADICIONAL

COZEDURA TRADICIONAL

Gire o manípulo do termóstato/comutador (C) na temperatura desejada.

Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termostato se apague antes de introduzir os alimentos. Para aquecer os alimentos espere até que a luz amarela avisadora se apague. Ao seleccionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior que distribuem o calor em cima e embaixo dos alimentos.

Esta cozedura é indicada para quaisquer tipos de alimentos (carne, peixe, pão, pizzas, doces ...)

COZEDURA COM GRELHADOR

Gire o manípulo do termóstato/comutador (C) até o símbolo. Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior que distribui directamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos.

Utilize sempre a assadeira para recolher o molho, como indicado no parágrafo "CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

ALOURAR COM RESISTÊNCIA SUPERIOR

Gire o manípulo do termostato/selector (C) até o símbolo.

Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior periférica que distribui directamente o calor sobre os alimentos.

Esta cozedura é particularmente indicada para alourar com delicadeza a parte superior dos alimentos ou tostar pão.

COMO UTILIZAR O FORNO MULTIFUNÇÕES

DESCONGELAMENTO COM AR AMBIENTE

Gire o manípulo do selector (F) até o símbolo e depois introduza os alimentos a serem descongelados no forno. O tempo necessário para o descongelamento depende da quantidade e do tipo de alimento.

Ao seleccionar esta função, liga-se somente o ventilador que faz circular o ar sobre os alimentos congelados e os descongela muito lentamente. Particularmente indicado para frutas e doces.

COZEDURA TRADICIONAL

Gire o manípulo do selector (F) até o símbolo e regule o manípulo do termostato (E) na temperatura desejada. Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termostato se apague antes de introduzir os alimentos.

Ao seleccionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior que distribuem o calor em cima e embaixo dos alimentos. Esta cozedura é indicada para quaisquer tipos de alimentos (carne, peixe, pão, pizzas, doces ...).

COZEDURA TRADICIONAL FORÇADA

Gire o manípulo do selector (F) até o símbolo e regule o manípulo do termostato (E) na temperatura desejada. Ao efectuar o pré-aquecimento, aguarde que a lâmpada amarela do termostato se apague antes de introduzir os alimentos. Ao seleccionar esta função ligam-se as resistências superior e inferior e o calor emanado é distribuído pelo ventilador.

Esta cozedura é particularmente indicada para cozer de modo rápido e simultâneo em diversos níveis.

COZEDURA COM GRELHADOR

Gire o manípulo do selector (F) até o símbolo e regule o manípulo do termostato (E) na temperatura desejada.

Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior que distribui directamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos. Simultaneamente à ligação do grelhador activa-se automaticamente o espeto.

Utilize sempre a assadeira para recolher o molho.

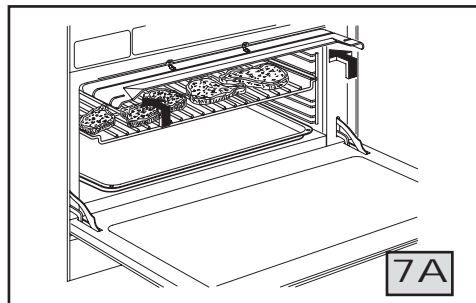
COZEDURA COM GRELHADOR DE CONVECÇÃO FORÇADA

Gire o manípulo do selector (F) até o símbolo e regule o manípulo do termostato (E) na temperatura desejada (max- 200°C).

Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior central e o calor emanado é distribuído pelo ventilador.

Esta cozedura é particularmente indicada para abrandar a radiação directa da resistência superior usando temperaturas de cozedura inferiores, permitindo alourar de maneira uniforme e crocante. Ideal para assados e frangos.

Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho.



CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

Doces e pães:

- Antes de iniciar a cozadura de doces ou pães, aqueça o forno antes pelo menos 15 minutos.
- Durante a cozadura, a porta do forno não tem que estar aberta porque o ar frio exterior interromperia a levedação.
- Ao terminar a cozadura, deixe repousar os doces no forno desligado durante uns 10 minutos.
- Não use a bandeja do forno esmaltada ou a pingadeira, fornecida com o fogão, para cozer doces.
- **Como se determina se o doce está cozido?** Uns 5 minutos antes do final do tempo de cozadura, introduza um palito de madeira na parte mais alta do doce. Se ao retirar o palito este estiver limpo, o doce está cozido.
- **Se o doce se “abaixa”.** A próxima vez use menos líquidos ou abaixe a temperatura 10°C.
- **Se o doce ficar muito seco.** Faça, com um palito de dente, pequenos furos no doce e deite por cima umas gotas de suco de fruta ou de uma bebida alcoólica. A próxima vez, aumente a temperatura 10°C e reduza os tempos de cozadura.
- **Se o doce ficar muito escuro em cima.** A próxima vez, posicione-o a uma altura inferior, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **Se o doce fica queimado em cima.** Elimine a parte queimada e cubra com açúcar ou com natas, marmelada, creme, etc...
- **Se o doce ficar demasiado escuro em baixo.** A próxima vez, posicione-o a uma altura superior e reduza a temperatura.
- **Se o pão ou o doce têm uma boa cozadura exterior, mas por dentro não está cozido.** A próxima vez use menos líquidos, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **Se o doce não se desgruda da forma.** Desgrude o doce da borda da forma com uma faca. recubra o doce com uma pano húmido e vire a forma. A próxima vezunte a forma e polvilhe também um pouco de farinha ou de pão ralado.
- **Se os biscoitos não se desgrudam da forma.** Ponha novamente a forma no forno durante um pouco de tempo e desgrude os biscoitos antes que se arrefçam. A próxima vez, utilize um “papel de forno especial” para evitar este inconveniente.

Primeiros pratos e iguarias:

- Se ao cozer as iguarias, o tempo for superior a 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes do final da cozadura e aproveite o calor residuo (economia de energia).
- O assado fica mais suculento se cozido num recipiente fechado, enquanto alcança um dourado mais crocante se cozido num recipiente aberto.
- As carnes brancas, as aves e o peixe requerem em geral temperaturas médias (inferiores a 200°C).
- A cozadura “sangue” de carnes vermelhas requerem temperaturas altas (mais de 200°C) e tempos breves.
- Para obter assados saborosos, tempere a carne com toucinho e especiarias.
- **Se o assado ficar duro.** A próxima vez deixe a carne macerar mais tempo.
- **Se o assado ficar muito escuro embaixo.** A próxima vez, posicione-o numa altura inferior ou superior, reduza a temperatura e prolongue o tempo de cozadura.
- **O assado não está bem cozido?** Corte-o em fatias, ponha-o numa assadeira com o seu molho e termine a cozadura.

Grelhados:

- Unte ligeiramente e aromatize os alimentos que se deseja cozer antes de grelhá-los.
- **Utilize sempre pingadeiras para recolher o molho** produzido pelas carnes durante a cozadura. Posicione-a debaixo da grelha ou apoie-a no fundo do forno quando se usa o espeto. **Deite sempre um pouco de água na pingadeira.** A água impede que as gorduras queimem, formando mau cheiro e fumaça. Acrescente mais água durante a cozadura para evitar que a mesma se evapore excessivamente.
- Gire os alimentos na metade da cozadura.
- No caso de aves gordurosas (pato) depois de aproximadamente uma hora perfure a pele debaixo das asas para deixar sair a gordura.

O alumínio pode ser corroído facilmente se entrar em contato com ácidos orgânicos presentes nos alimentos ou sumos durante a cozadura (vinagre, sumo de limão...). Não colocar diretamente os alimentos nas bandejas de alumínio ou esmaltadas, mas utilize sempre um “papel de forno especial”.

TABELA DE COZEDURA NO FORNO

ALIMENTOS	Peso kg	N° degrau desde baixo			FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)	
		c/3 guias	c/4 guias	c/5 guias	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos
CARNES								
Vitela assada	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Roast beef	1	1	1-2	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Porco assado	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Borrego assado	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	100-120
CAÇA								
Lebre assada	1	1	1-2	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Faisão assado	1	1	1-2	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Perdig assada	1	1	1-2	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
AVES								
Frango assado	1	1	1-2	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Peru assado	1	1	1-2	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Pato assado	1	1	1-2	1-2	200-225	90-110	190	80-100
PEIXE								
Peixe assado	1	2	2	2-3	200	30-35	170-190	25-30
Peixe estufado	1	2	2	2-3	175	20-25	160-170	15-20
MASSA AO FORNO								
Lasanhas	2.5	1	2	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
"Cannelloni"	2.5	1	2	3	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZA	1	2	2	3	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
PÃO	1	2	2	3	225 - Max	20-25	220	20
DOÇARIA								
Biscoitos em geral		2	2	3	190	15	170-190	15
Massa tenra		2	2	3	200	20	190-200	20
Rosca	0.8	2	2	3	200	40-45	190-200	40-45
BOLOS								
Bolo "Paradiso"	0.8	2	2	3	190	52	170-190	45
Bolo de frutas	0.8	2	2	3	200	65	190-200	65
Bolo de chocolate	0.8	2	2	3	200	45	190-200	45

Os valores indicados nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e com base nos vários costumes culinários podem variar. A tabela prevê os tempos de cozedura só em um nível. Nas cozeduras de convecção forçada (com o auxílio do ventilador) se for utilizado mais de um nível (as grelhas devem ser posicionadas no 1° e no 3° nível ou no 2° e no 4° nível), os tempos de cozedura devem aumentar de uns 5 a 10 minutos.

TABELA DE COZEDURA COM GRELHADOR

ALIMENTOS	Peso kg	N° degrau desde baixo			FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL			FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)		
		c/3 guias	c/4 guias	c/5 guias	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos		Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos	
						1° lado	2° lado		1° lado	2° lado
CARNES										
Entrecosto	0.50		3		225 - Max	15	15	200	10	10
Bife	0,15		3		225 - Max	5	5	200	5	5
Frango (cortado ao meio)	1		2-3		225 - Max	25	25	200	18	18
PEIXE										
Truta	0.42		3		225-Max	18	18	200	10	10
Solha	0.20		3		225-Max	10	10	200	7	7
PÃO										
Toast			3-4		225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Os valores indicados nas tabelas (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e com base nos vários costumes culinários podem variar. Em particular modo, nas cozeduras das carnes com grelhador, estes valores dependem muito da espessura da carne e do gosto pessoal.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- **Antes de efectuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica.**
- **Não devem ser utilizados aparelhos a vapor para efectuar a limpeza.**
- **Não efectue a limpeza quando as peças ainda estiverem quentes.**
- **Não use esponjas metálicas, pós abrasivos nem nebulize produtos corrosivos.**
- **Não deixe que vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate fique durante muito tempo em contacto com as superfícies.**

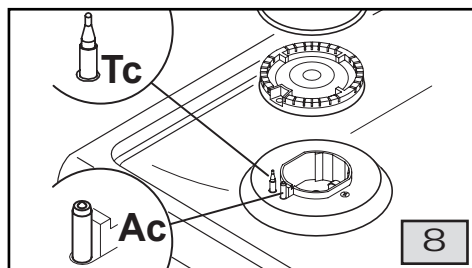
Desligue o forno antes de remover a grade do ventilador para a limpeza. Substituir o protetor após a limpeza

PLANO DE TRABALHO

Todas as partes do fogão e diversos componentes necessitam de ser limpas depois de cada utilização, com água morna e sabão, enxaguados e bem limpos..

Depois da limpeza certifique-se de que:

- Verifique que a cabeças dos queimadores e respectivas tampas estejam correctamente posicionadas (fig. 8)
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça com urgência a intervenção da assistência técnica.
- Depois do uso, para uma boa conservação, o disco deve ser tratado com os produtos adequados para discos eléctricos, que podem ser encontrados no comércio, de forma que a superfície fique sempre limpa e brilhante. É preciso efectuar esta operação para evitar a eventual oxidação da superfície (ferrugem).
- O eventual líquido transbordado das panelas deve ser retirado com uma esponja.



ESTRUTURA

Todas as partes do fogão (esmaltadas, de aço, de metal ou cristal) devem ser limpas frequentemente com água morna ensaboada e depois enxugada com um pano macio.

Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar as portas de copo de forno porque eles pudessem arranhar e poderiam fazer a fratura de copo. Não use solventes aromáticos para remover manchas ou cola de etiqueta, das superfícies esmaltadas ou de aço.

PARTES INTERIORES DO FORNO

Aconselha-se limpar o forno depois de cada uso; isto facilitará a remoção de resíduos de cozedura e de gordura ou açúcares, que ficariam queimados nas cozeduras sucessivas formando incrustações ou manchas indelévels e mau cheiro.

A limpeza deve ser sempre efectuada com o forno morno e água e sabão. Enxaguar e secar as paredes perfeitamente. Lave sempre também os acessórios utilizados.

Não nebulize ou lave as resistências eléctricas ou o bulbo do termostato com produtos ácidos (verifique a etiqueta informativa do produto a utilizar). O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados por uma limpeza inadequada.

GUARNIÇÃO DO FORNO

A guarnição do forno assegura uma função de vedação e, portanto, garante o correcto funcionamento do forno. É aconselhável:

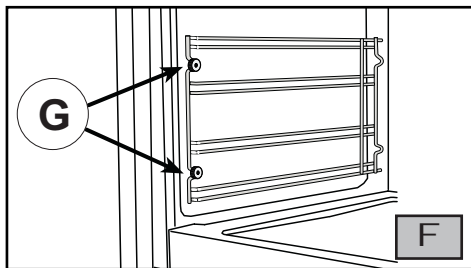
- limpá-la evitando o uso de produtos abrasivos.
- controlar periodicamente o seu estado.

Se a guarnição se tornou muito dura ou se está danificada, dirija-se ao Centro de Assistência mais próximo e evite utilizar o forno até que não tiver sido reparado.

GRELHAS LATERAIS DO FORNO (fig. F)

Para uma melhor limpeza destas grelhas, podem ser retiradas desapertando os parafusos G.

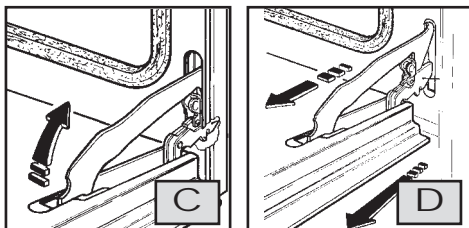
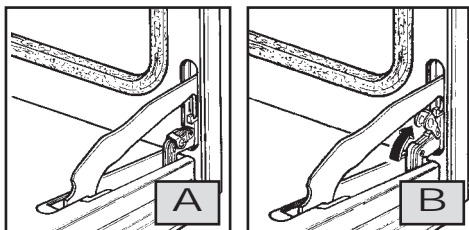
Voltar a montar tendo em atenção de enfiar primeiro os pernos posteriores nos orifícios e em seguida bloquear as grelhas com os parafusos G.



DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Para uma limpeza mais fácil do forno, é possível desmontar a porta do forno seguindo estas instruções

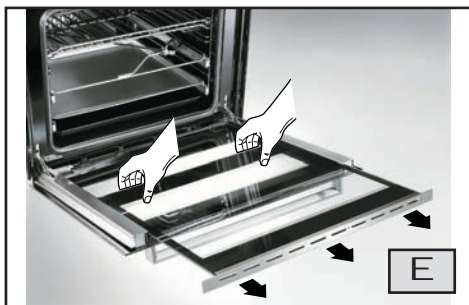
- Com a porta aberta puxar para a frente o gancho (fig. A) até desmontar o dente do suporte da dobradiça (fig. B)
- Fechar parcialmente a porta forçando-a ao mesmo tempo para cima de modo a libertar o sector inferior da dobradiça (fig. C) e em seguida puxar para a frente levantando-a ao mesmo tempo para cima para libertar o sector superior (fig. D)
- Para a montagem faça as mesmas operações de modo inverso tendo o cuidado de introduzir no lugar primeiro o sector superior e em seguida o inferior.



ATENÇÃO: Depois de qualquer operação de limpeza, antes de fechar a porta do forno, verifique se os ganchos estão **TOTALMENTE BAIXADOS** conforme a fig. A.

VIDRO INTERIOR DA PORTA DO FORNO (fig. E)

Para uma limpeza perfeita do vidro interior da porta do forno, sem auxílio de pessoal especializado, é possível removê-lo facilmente. Basta abrir a porta do forno e retirar o suporte onde está fixado o vidro.



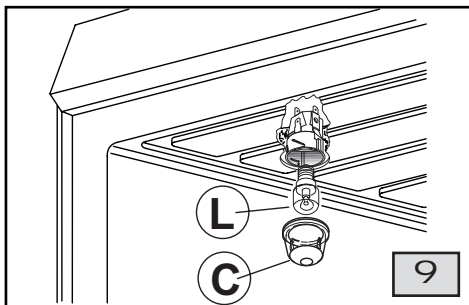
ATENÇÃO: esta operação pode ser feita com a porta montada no aparelho, mas neste caso, ter em atenção que, quando se enfia o vidro, a força da dobradiça pode fazer fechar a porta de repente.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO (fig. 9)

ATENÇÃO: assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque eléctrico.

No caso de ser necessário substituir a lâmpada do forno (L), esta deve ter as seguintes características: 15 W - 230V ~-50Hz - E 14 - resistente às temperaturas altas (300°C).

Gire no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a calote de protecção em vidro (C) e substitua a lâmpada. Volte a montar a calote tendo em atenção de inserir os ganchos nas linguetas de bloqueio e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.



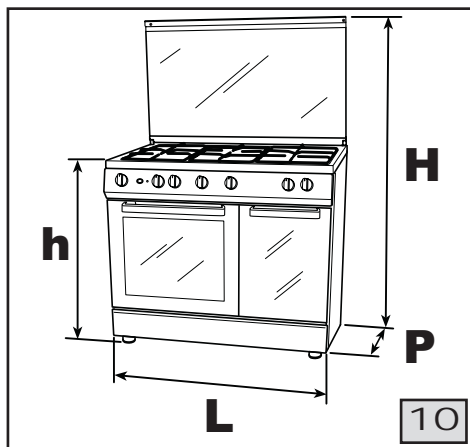
Alguns inconvenientes de funcionamento podem depender de simples operações de manutenção ou de esquentamentos e podem ser facilmente resolvidos sem a intervenção da assistência técnica.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que a ficha esteja introduzida • Verifique se a torneira do gás está aberta • Controle que os manipulados estejam em posição correcta para a cozedura e que o eventual programador esteja em posição manual, logo, repita as operações indicadas no manual • Controle os interruptores de segurança (salva-vidas) do sistema eléctrico. Se a avaria for do sistema dirija-se a um electricista.
O forno eléctrico não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o eventual temporizador está na posição manual, e repita as operações indicadas no manual
O termóstato não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Dirija-se a um nosso Centro de Assistência.
Durante o uso não se reacende a lâmpada do termóstato eléctrico	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o termóstato a uma temperatura superior • Gire o selector sobre outra função
Não se acende a luz interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que a lâmpada do forno esteja bem roscada • Adquirir junto a um Centro de Assistência uma lâmpada para temperaturas altas e monte-a seguindo as instruções da pág. 17.

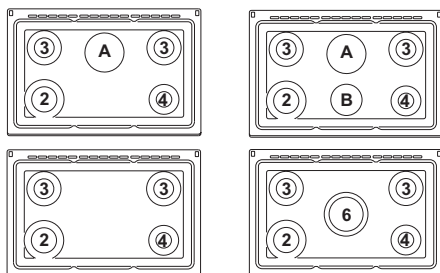
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES EXTERNAS DOS FOGÕES (fig. 10)

TIPO		Altura H mm	Altura h mm	Largura L mm	Profundidade P mm
8R-Z	80 x 50 com armário	1340 ÷ 1355	870 ÷ 920	800	500
8B-Z	90 x 60 com compartimento para a botija (10 kg)	1340 ÷ 1355	870 ÷ 920	800	500
9B-Z	90 x 60 com compartimento para a botija (15 kg)	1440 ÷ 1455	870 ÷ 920	900	600



DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES OU ELEMENTOS ELECTRICOS NO PLANO DE TRABALHO



QUEIMADORES A GAS

Queimadores		PRESSÃO DE EXERCÍCIO DO GÁS		DIÂMETRO INJECTOR	DÉBITO TERMICA W	ABERTURA MANGUITO DE REGULAÇÃO DO AR	BY-PASS
N.	DESCRIÇÃO	mbar		1/100 mm	Max	"X" mm	1/100 mm
2	Rápido 80x50	G30 - Butano	28-30	80	2500	=	44
		G31 - Propano	37	80	2500		
		G20 - Naturale	20	110-Y	2500		
2	Rápido 90x60	G30 - Butano	28-30	88	3000	=	44
		G31 - Propano	37	88	3000		
		G20 - Naturale	20	117-Y	3000		
3	Semi-rápido	G30 - Butano	28-30	68	1800	=	34
		G31 - Propano	37	68	1800		
		G20 - Naturale	20	98-Z	1800		
4	Auxiliar	G30 - Butano	28-30	51	1000	=	28
		G31 - Propano	37	51	1000		
		G20 - Naturale	20	75-X	1000		
6	Ultraprápido	G30 - Butano	28-30	98	3800	=	62
		G31 - Propano	37	98	3800		
		G20 - Naturale	20	135-K	3800		
7	Forno fogões 80 x 50 com compartimento para a botija	G30 - Butano	28-30	83	3000	completa completa 2	49
		G31 - Propano	37	83	3000		
		G20 - Naturale	20	127	3200		
7	Forno fogões 90 x 60 e 80 x 50 com armário	G30 - Butano	28-30	86	3250	completa completa 2	52
		G31 - Propano	37	86	3250		
		G20 - Naturale	20	131	3500		
8	Grill fogões 90 x 60 e 80 x 50 com armário	G30 - Butano	28-30	86	3050	completa completa2	=
		G31 - Propano	37	86	3050		
		G20 - Naturale	20	131	3050		
8	Grill fogões 80 x 50 com compartimento para a botija	G30 - Butano	28-30	75	2300	completa completa 2	=
		G31 - Propano	37	75	2300		
		G20 - Naturale	20	115	2300		

COMPONENTES ELECTRICOS

Ref.	Descrição	Ø em mm	Dados nominais
A	Placa rápida 7 posições _ fogões 9B-Z	180	2000 W
B	Placa rápida 7 posições _ fogões 9B-Z	145	1500 W
	Resistência inferior do forno _ fogões 8R-Z		1800 W
	Resistência superior Forno-grill _ fogões 8R-Z		700+2000 W
	Resistência inferior do forno _ fogões 9B-Z		1500 W
	Resistência superior Forno-grill _ fogões 9B-Z		800 + 2000 W
	Resistência grill _ fogões 8B-Z e 9B-Z		2000 W
	Lâmpada do forno		15 W - E 14 - T300
	Motoventilador		25..29 W

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

Tipo de fogão	Tipo de cabo	Alimentação monofásica 230 V-	Alimentação trifásica 230 V- 3	Alimentação trifásica 400 V- 2N	Alimentação trifásica 400 V- 3N
		secção	secção	secção	secção
com trabalho a gas e fogão misto	H05 RR-F	3 x 1 mm ²	=	=	=
com trabalho a gas e fogão electrico	H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²	=	=	=
com trabalho misto e fogão electrico (*)	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) Considerando o coeficiente de simultaneidad.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

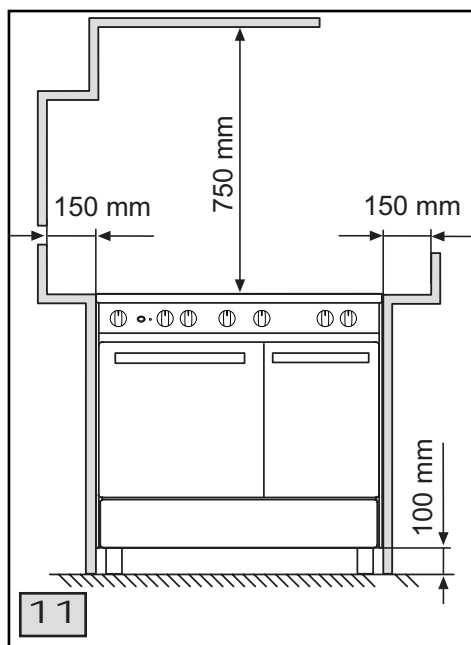
- A instalação, as regulações, as transformações e as operações de manutenção mencionadas nesta parte devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico especializados, isto é, detentores das licenças exigidos por lei. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou coisas, derivados de uma instalação incorrecta do aparelho.
- Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelhos durante a vida do mesmo, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.
- Em conformidade com a norma a gás, os aparelhos totalmente a gás e mistos (com largura 600mm) podem ser instalados como "classe 1" ou "classe 2 subclasse 1" (de encaixe - fig. 11) e, portanto, deverão ser respeitadas as distâncias especificadas na figuras.
- Em conformidade com a norma eléctrica, no acto da instalação devem respeitar-se as distâncias indicadas na fig. 11 e as eventuais paredes laterais nom devem ultrapassar em altura o plano de trabalho, a cozinha não deve ser instalada em um pedestal
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta da placa devem ser resistentes a um excesso de temperatura de 70 K.
- A instalação dos aparelhos mistos deve ser feita em conformidade com as normas em vigor e feita num local ventilado
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DO FOGÃO

- Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas controle a integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.
- Algumas peças estão montadas no aparelho protegidas por um revestimento plástico. Esta protecção deve ser absolutamente retirada antes de usar o aparelho. Aconselha-se cortar o revestimento nas bordas com uma lâmina ou simplesmente com a ponta de um alfinete.
- Não use o puxador da porta do forno como alavanca para elevar ou arrastar o aparelho.

Os elementos que compõem a embalagem (papelão, sacos, esferovite expandido, ...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois, são fontes potenciais de perigo.



VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar por via directa através de aberturas permanentes, ligadas com o exterior e com uma secção mínima de 100 cm² (fig. 12), feitas nas paredes do local a ventilar. Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para a cozedura a gás devem sempre descarregar os produtos da combustão por meio de coifas ligadas a chaminés ou directamente ao exterior (fig. 13). Caso não exista a possibilidade de aplicação da coifa, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (fig. 14), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação sejam respeitadas à risca.

COLOCAÇÃO DO FOGÃO

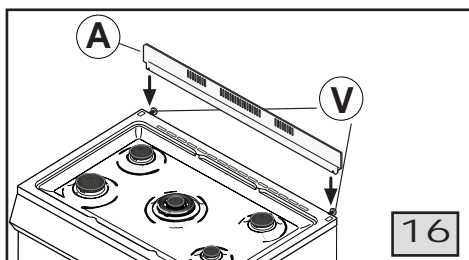
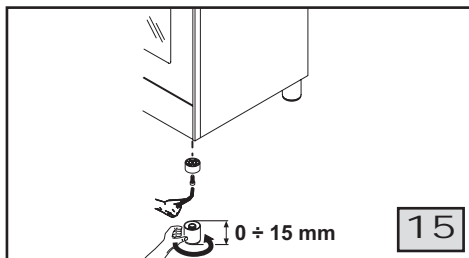
Para uma correcta colocação do fogão, o aparelho está dotado dos seguintes acessórios:

- **Pés reguláveis**, para montar no aparelho com os quais é possível alinhá-lo com os outros móveis (fig. 15)

N.B. a chave respectiva (de fendas ou estrela) não é fornecida.

- **batentes**, colocados na parte posterior do aparelho que servem para o manter a distância mínima prevista até à parede posterior.
- **Friso de alinhamento (A)**. Os fogões que o têm, saem da fábrica com este acessório inserido dentro da embalagem.

Aliviar os parafusos (V) fixados na parte posterior do plano de trabalho e fixar o perfil como indicado na fig. 16.



LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de fazer a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características, aplicada atrás do fogão, sejam compatíveis com os dados das redes de distribuição de gás.

Uma etiqueta aplicada na parte traseira do fogão indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de exercício.

Uma vez terminada a instalação, verifique a perfeita vedação do sistema utilizando uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

A conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma UNI-ISO 228-1.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de adução de gás:

- com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação.
- com tubo flexível de borracha em conformidade com a norma ET-1038, de diâmetro 8 mm para GPL e 13 mm para gás metano ou cidade, com comprimento não superior a 1500 mm, preso firmemente ao porta-borracha por meio de braçadeira de segurança.

Quando o gás for alimentado directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

- com tubo flexível de borracha em conformidade com a norma ET-1038, com comprimento não inferior a 400 mm e não superior a 1500 mm, preso firmemente ao porta-borracha por meio de braçadeira de segurança.

AVISOS

- No caso de instalação do aparelho como classe 2 sub-classe 1 (quer dizer, encaixado), ligue o aparelho na rede de gás só e exclusivamente com tubos flexíveis de aço inoxidável em parede contínua, segundo a norma UNI-CIG 9891.
- No caso de instalação do aparelho como classe 1 (quer dizer, de livre instalação); se for utilizado o tubo flexível de borracha é indispensável respeitar a prescrições abaixo indicadas:
 1. Na sua trajectória, o tubo não deve entrar em contacto com partes cuja temperatura seja superior a 70K.
 2. O tubo não deve ser sujeito a nenhum esforço de tracção ou de torção, não deve apresentar estrangulamentos ou curvas excessivamente estreitas.
 3. Não deve entrar em contacto com partes afiadas, arestas vivas ou partes similares.
 4. Deve ser facilmente inspeccionável ao longo da sua inteira trajectória para que seu estado de conservação possa ser controlado.
 5. O tubo deve ser substituído até à data gravada no mesmo.

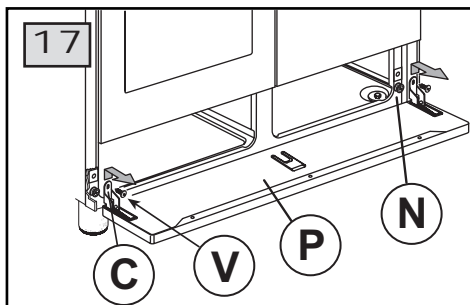
COLOCAÇÃO DA GARRAFA

Para colocar correctamente a garrafa deve proceder-se de acordo com as seguintes instruções:

- Depois de ter aberto a porta da estufa, desapertar os parafusos V (fig. 17), retirar a porta (P) elevando-a para o alto, de modo a libertar a dobradiça (C) dos parafusos (N).
- Introduzir o suporte (C) e a seguir a garrafa (fig. 18).
- Para voltar a montar a porta, seguir as instruções de modo inverso

NOTA: os fogões tipo "8B-80x50" apenas podem utilizar garrafas de 10Kg.

Ao colocar a garrafa no aparelho, o tubo de alimentação em borracha deverá sair pela abertura (F) (fig. 19).



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

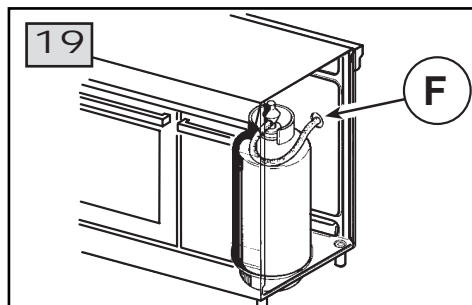
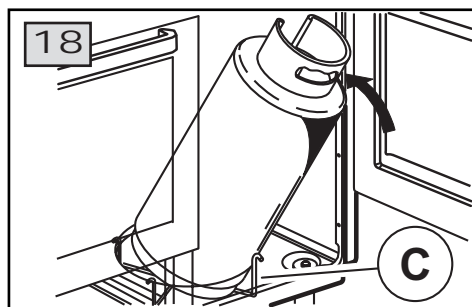
A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- A capacidade eléctrica da instalação de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte traseira do fogão).
- A instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.
- Se o aparelho estiver desprovido do cabo de alimentação, ligue na bateria de bornes um cabo de adequada secção (veja o parágrafo "Montagem do cabo de alimentação").

Quando a ligação à rede de alimentação for efectuada por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação, se não a possuir, uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema a seguir e mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase:



letra	L (fase)	= cabo castanho
letra	N (neutro)	= cabo azul
símbolo	⊕ (terra)	= cabo verde-amarelo

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma sobretemperatura de 75°
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

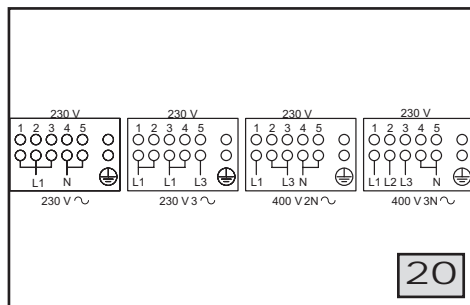
Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.

MONTAGEM DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Os fogões mistos, mesmo saindo da fábrica predispostos para a alimentação monofásica, podem ser alimentados, com as devidas transformações, com sistemas trifásicos respeitando as seguintes instruções:

- Retire a parte traseira do fogão.
- Mude a posição dos pontes de ligação na bateria de bornes seguindo o esquema da figura 20. Dito esquema está aplicado também na parte traseira do fogão.
- Ligue o cabo de alimentação de secção adequada (veja tabela da pág. 19) mantendo o condutor de terra mais longo em relação ao condutores de fase.
- Bloqueie o cabo no apropriado fixa-cabo e tome a montar a parte traseira do fogão.



REGULAÇÃO

- Antes de efectuar qualquer regulação que possa ser necessária durante a primeira instalação ou em caso de instalação, desligue o aparelho da tomada de corrente.
- No término das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.
- A "regulação do mínimo" efectua-se somente com os queimadores que funcionam a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 e G31 o parafuso deve ser bloqueado até o fim (enroscando o by-pass para a direita).
- Não é necessário realizar a "regulação do ar primário" nos queimadores do fogão.

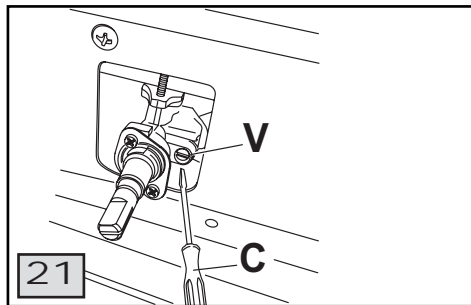
TORNEIRAS

As nossas torneiras, aptas para todos os tipos de gases, são do tipo macho cónico.

Os parafusos da regulação do Mínimo (V) encontram-se ao lado da respectiva torneira (fig. 21) e faz-se como segue:

A regulação efectua-se da seguinte maneira:

- Acenda o queimador e gire o manípulo até à posição de "Mínimo" (chama pequena).
- Retire o manípulo da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos (C) no furo e gire para direita ou esquerda o parafuso de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada correctamente no "Mínimo".
- Assegure-se que ao passar rapidamente do "Máximo" para o "Mínimo" a chama não se apague.
- **NOTA:** se tiver dificuldade em alcançar os parafusos de regulação, retire o painel frontal desapertando os 3 parafusos de fixação (Vf) (fig. 25) colocados na parte inferior e deixe-o deslizar para baixo.



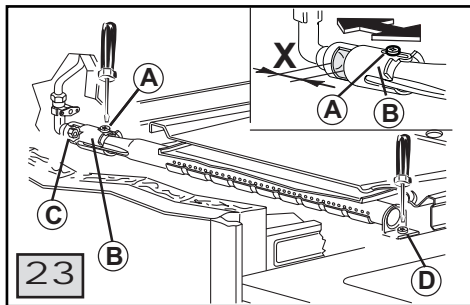
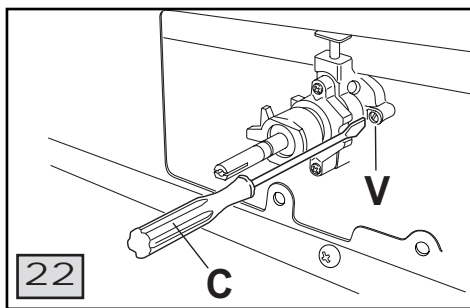
TERMOSTATO DO FORNO (fig.22)

Regulação do mínimo faz-se como segue:

- Retire o manípulo
- Acender o queimador do forno levando o manípulo à posição máxima e esperar cerca de 10 minutos.
- Girar lentamente até à posição mínima e com uma chave de fendas pequena (C) actuar sobre o parafuso (V) girando à direita para diminuir a chama, ou para a esquerda para aumentá-la.
- A chama deve ser curta para obter um "mínimo" eficaz, ser estável para evitar apagar-se acidentalmente e resistir às manobras habituais do manuseamento da porta do forno.

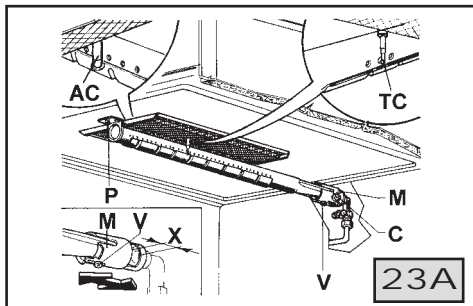
QUEIMADOR DO FORNO (fig. 23)

O queimador está colocado na base do forno e é coberto pelo fundo o qual durante o funcionamento deve permanecer em tal posição. **Pela regularização do ar primário**, acender o queimador e, observando directamente a chama, afrouxar o parafuso (A) e actuar sobre o manguito (B) para obter a abertura X indicada da tabela da pag. 19. Depois de feita a regulação recomenda-se bloquear o parafuso (A).



QUEIMADOR GRILL GÁS (fig. 23A)

Para regular o ar primário, a chama do queimador e, vendo a chama, desaperte o parafuso (V) e ajustar o cilindro (M) para obter os furos indicados no Quadro X, na página 19. Bloquear parafuso (V), em substituição, uma vez que as alterações foram feitas.



TRANSFORMAÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases montando os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para substituir os injectores do plano, é necessário tirar a tampa e a cabeça do queimador e com uma chave de tubo de $\varnothing 7$ mm, substitua-os (fig. 24).

Para substituir o injector (C) do queimador do forno, é necessário desmontar o mesmo, desapertando os parafusos (D) (fig. 23).

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela da pág. 19, os débitos, os débitos térmicas dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários tipos de gases.

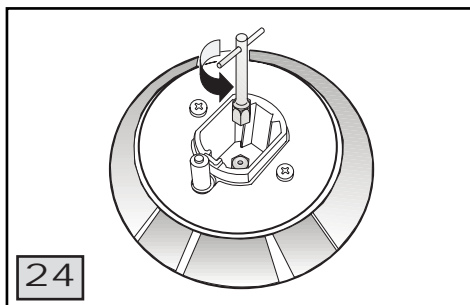
Depois de ter efectuado as supraditas substituições, o técnico deverá efectuar a **regulação dos queimadores da maneira descrita nos parágrafos anteriores, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, substituindo aquela já existe, uma etiqueta contendo a nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de reposição.**

SUBSTITUIÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL DE BORRACHA DE LIGAÇÃO DO GÁS

A fim de garantir a total eficiência do tubo flexível de borracha recomenda-se vivamente substituí-lo na data indicada no próprio tubo.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Para substituir as resistências eléctricas, o motor do espeto, a caixa de bornes e o cabo de alimentação é necessário desmontar a protecção posterior .
- No caso de substituição do cabo de alimentação, ligue um cabo dotado de secção (veja tabela. da pág. 19). adequada deixando o condutor de terra mais comprido do que os outros dois condutores. Respeite as advertências indicadas no parágrafo "LIGAÇÃO ELÉCTRICA".
- Para substituir a lâmpada forno , veja instruções da pág. 17.
- Para substituir o casquilho, o gerador de acendimento, o candelettes e as chapas eléctricas, é necessário retirar o plano de trabalho (veja o parágrafo precedente).
- No caso de substituição do casquilho (fig. 8), force as linguetas bloqueadoras e retire o casquilho para dentro do forno.
- Para substituir os microrruptores e o eventuais programador, é necessário retirar o plano de trabalho (parágrafo precedente).



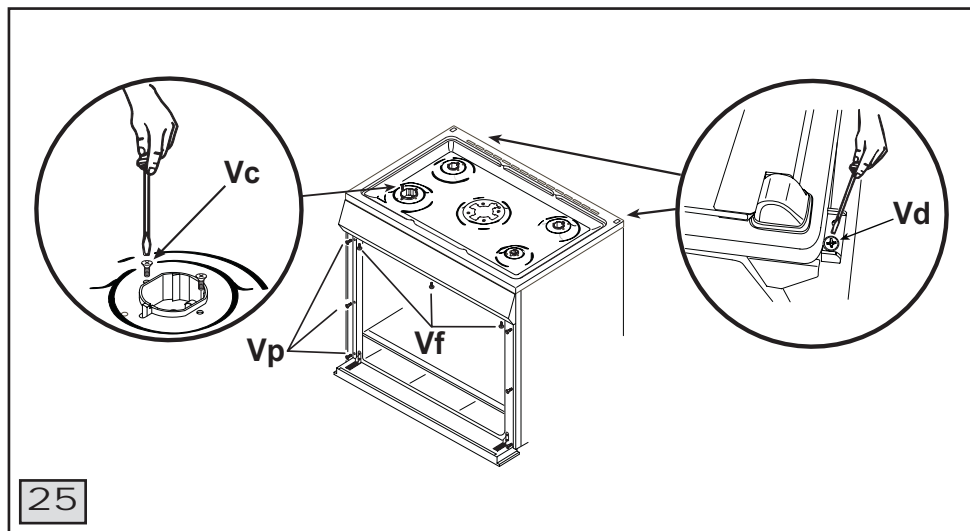
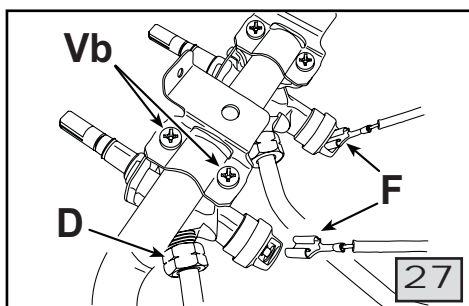
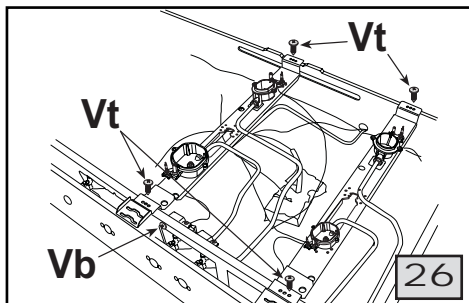
MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou substituição, desligue o aparelho das redes de alimentação de gás e eléctrica.

SUBSTITUIÇÃO DAS TORNEIRAS

Para substituir uma torneira ou o termostato siga as seguintes instruções:

- Tire as grelhas, as cabeças dos queimadores e os manipululos.
- Desenrosque os parafusos (Vc) (fig 25) de fixação dos queimadores
- Retire o plano de trabalho desapertando os 2 parafusos (Vd) (fig. 25) do friso de distanciacão
- Desaperte os manipululos e retire o painel frontal desapertando os 3 parafusos de fixação (Vf)(fig.25)
- Desenrosque as porcas de bloqueio das condutas (D) e retire o fastão (F) dos eventuais termopares (fig. 27).
- Desaperte os parafusos (Vt) (fig. 26) que fixam a travessa.
- Desaperte os parafusos Vb (fig. 26) que seguram o suporte das torneiras.
- Fazer descair a conduta para a parte posterior e remover a torneira ou o termostato, desapertando os parafusos (Vb) que o fixam à conduta. (fig. 27).
- Substituir a guarnição sempre que se substituir uma torneira ou um termostato para assegurar uma boa manutenção.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem.



Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

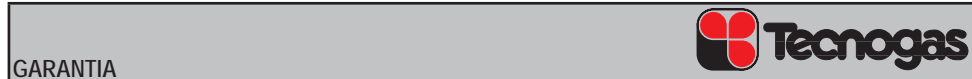
Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte lateral do forno e no respectivo manual de instruções.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garanta consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

As peças originais podem ser encontradas somente nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

CENTRO/LOCALIDADE		REPOSIÇÃO DE PEÇAS	ASSISTÊNCIA TÉCNICA
SEGROBE ETEDA	PORTO AÇORES	Tel. 226 174 014 Tel. 296 287 258	Tel. 226 174 005 - Fax 226 176 959 Tel. 296 287 258 - Fax 296 629 902



GARANTIA
TIPO DE APARELHO
MODELO
SÉRIE
MATRICULA
NOME (Consumidor final)
MORADA
CÓDIGO POSTAL

IMPORTANTE: Este Certificado só é válido quando correctamente preenchido, acompanhado do documento legal de compra.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A empresa garante por 24 meses, a partir da data da compra, todos os componentes que apresentem defeitos de material ou fabrico, excluindo-se lâmpadas, vidros do forno, tampas, manípulos, partes plásticas amovíveis e eventuais danos derivados a transporte não efectuado pela empresa.

Durante este período a empresa compromete-se a reparar ou substituir GRATUITAMENTE as peças defeituosas, reconhecidas como tal pelos seus serviços técnicos. O envio da nova peça ou intervenção do pessoal da empresa verificar-se-ão com toda a brevidade; eventuais atrasos não dão qualquer direito a eventual pedido de indemnização por danos.

A garantia caduca e a empresa não se responsabiliza por qualquer dano ou mau funcionamento causados por:

- instalação ou utilização do aparelho fora das normas indicadas nas instruções;
- corrente eléctrica inadequada, descuido, uso indevido (mesmo tratando-se da simples desmontagem das peças).
- intervenção de pessoal que não seja da empresa e não devidamente autorizado.

Decorrido o período dos 24 meses depois da data da compra, termina a garantia e a assistência será efectuada debitando-se as peças substituídas, as despesas de mão-de-obra e a deslocação. A garantia decorre desde o dia da compra e só é válida nas seguintes condições:

- a) o aparelho deve estar na posse do comprador inicial e tenha sido adquirido num revendedor autorizado;
- b) **o certificado de garantia deve estar junto do documento da compra que comprove a data de aquisição do aparelho para ser exibido ao técnico encarregado da reparação.** Caso contrário a garantia decorrerá a partir da data de fabrico do aparelho, através do número do mesmo. A empresa não se responsabiliza por eventuais danos a pessoas ou coisas devido a avarias do aparelho ou à suspensão da utilização do mesmo.
- c) Sempre que o produto não for de instalação livre, deverá estar acompanhado do certificado de instalação.

IMPORTANTE: Esta é a única garantia válida e ninguém está autorizado a modificar os seus termos. Este certificado apenas é válido em Portugal Continental, Madeira e Açores.

ATENCAO:

- No caso de não haver avaria justificativa para a deslocação do técnico, o cliente pagará o tempo perdido.
- Os custos debitados pelos técnicos são pagos no acto da execução da reparação.

SEGROBE EMPRESA TÉCNICA DE ELECTRODOMÉSTICOS S.A.
 ESTRADA INTERIOR DA CIRCUNVALAÇÃO
 14023 AP 1024-4101 PORTO
 www.segrobe.com

