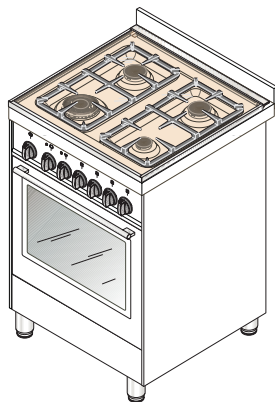
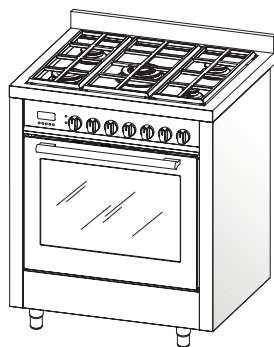


Tecnogas

ISTRUZIONI E CONSIGLI
PER L'INSTALLAZIONE, L'USO
E LA MANUTENZIONE
DELLE CUCINE MISTE ED ELETTRICHE
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)
- CE 2009/142 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 dismesso 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

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»

INDICE

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	3
AVVERTENZE DI SICUREZZA E NOTE IMPORTANTI	4-6
DESCRIZIONE APPARECCHIO	7-14
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	15-25
COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	25
CARATTERISTICHE TECNICHE	26-28
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	29-33
CERTIFICATO DI GARANZIA	34-35

AVVERTENZE DI SICUREZZA E NOTE IMPORTANTI

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 "6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE" e devono essere eseguite esclusivamente da **personale qualificato**
- 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 (sez. "7. 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...)

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza

• 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 diventano molto caldi.

• **Non** toccare gli elementi riscaldanti del forno e tenere lontano i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

• **Non** lasciare un fornello incustodito con grassi e olii, può essere pericoloso e può provocare un incendio

• **Non** tentare mai di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

• **Non** lasciare oggetti sulle superfici di cottura onde evitare il rischio di incendio.

• **Non** utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia né spatole di metallo taglienti per pulire la porta in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando così la frantumazione del vetro.

• **Non** utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del piano cottura e del forno.

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

• **Il fermo posteriore della griglia forno deve essere posizionato verso l'alto.**

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

Attenzione: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse

AVVERTENZE DI SICUREZZA E NOTE IMPORTANTI

- elettriche (per le superfici di cottura in materiale vetro-ceramico o simili che proteggono parti in tensione)
- Il forno può essere dotato di sonda cibo. Utilizzare solamente la sonda cibo raccomandata dai nostri Centri di Assistenza.
 - 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 ed attendere che si siano raffreddati, prima di chiudere il coperchio
 - Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete.
 - La cucina non deve essere installata su di un piedistallo
 - Per evitare che la cucina si rovesci, nel caso che i bambini salgano sulla porta forno o vengano appoggiati pesi elevati sulla porta quando è aperta, due catene devono essere fissate sul posteriore della cucina e assicurate al muro mediante tasselli. Assicurarsi che le catene siano tese.
 - L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
 - 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 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 3 tipi di piano: totalmente a gas, misto o totalmente elettrico, con elementi riscaldanti in ghisa od in vetroceramica. I bruciatori a gas sono sempre provvisti di termocoppia di sicurezza (fig. 9). Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore od elemento riscaldante, la manopola stessa si riferisce. La combinazione dei vari bruciatori di diversa portata e/o degli elementi riscaldanti, rende possibile ogni tipo di cottura.

Il forno elettrico è statico o multifunzione e permette di effettuare cotture a convezione naturale od a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore), scegliendo il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura.

Per garantire al cliente un buono e sicuro utilizzo dell'apparecchio, le cucine sono dotate 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.**

Inoltre, le cucine possono essere dotate di un ventilatore di raffreddamento o tangenziale che ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici. Esso entra in funzione automaticamente sia durante le cotture al forno che durante le cotture col grill.

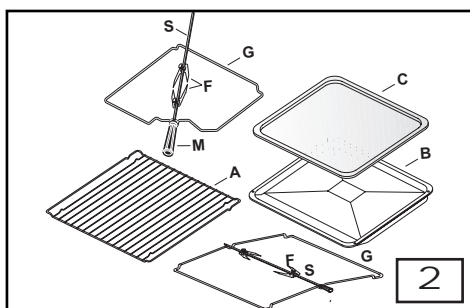
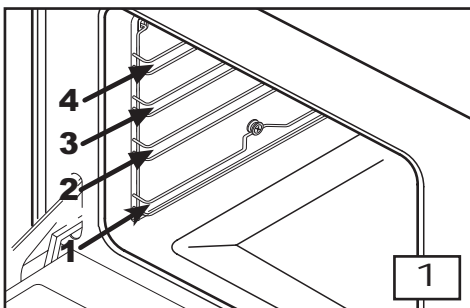
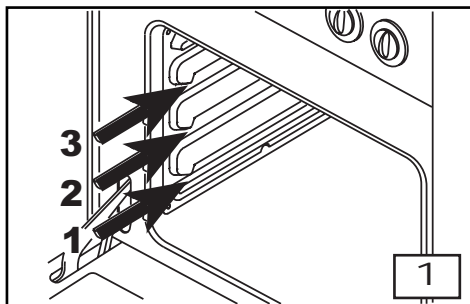
Le pareti del vano forno presentano delle scanalature o griglie, dette gradini (fig. 1) sulle quali possono essere posizionati i sottoelencati accessori, la cui dotazione, varia da modello a modello (fig. 2 o 3):

- griglia forno (A)
- leccarda o vassoio raccogliogocce (B)
- teglia per pasticceria o pizza (C)
- teglia per pasticceria (D) - optional
- supporto spiedo (G) + schidone (S) + forcelle (F) + manopola (M) (*)

(*) optional: previsto predisposizione per determinati modelli.

Le cucine possono essere dotate di un cassetto sottoforno non completamente estraibile, che può essere utilizzato come vano ripostiglio.

Attenzione all'interno le superfici diventano calde, non introdurre materiali infiammabili.





DESCRIZIONE APPARECCHIO

DESCRIZIONE COMANDI

MANOPOLA BRUCIATORI GAS (A)

Ruotando la manopola in senso antiorario, troviamo i sotto-notati simboli

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

MANOPOLA ELEMENTI RISCALDANTI IN GHISA (B)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto-notati simboli:

- 0 = piastra non inserita
- da 1 a 6 = posizione di minima e massima potenza

MANOPOLA ELEMENTI RISCALDANTI IN VETROCERAMICA (C)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto-notati simboli:





- 0 = elemento radiante non inserito
- da 1 a 12 = posizione di minima e massima potenza

MANOPOLA TERMOSTATO (D)

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 FORNI A CONVEZIONE NATURALE (E)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto-notati simboli:





- 0 = Forno non inserito
-  = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore
-  = Inserzione elemento riscaldante superiore
-  = Inserzione elemento riscaldante inferiore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (*)

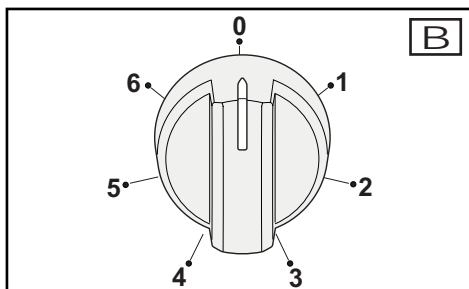
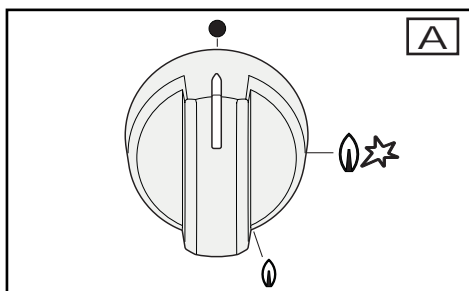
SPIA GIALLA

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.

MANOPOLA SELETTORE 4 FUNZIONI VENTILATA(F)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto-notati simboli:

- 0 = Forno non inserito
-  = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
-  = Inserzione ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (*)






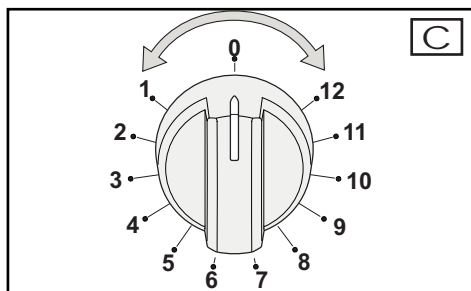
SPIA ROSSA

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

MANOPOLA TERMOSTATO/COMMUTATORE (G)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sotto-notati simboli:

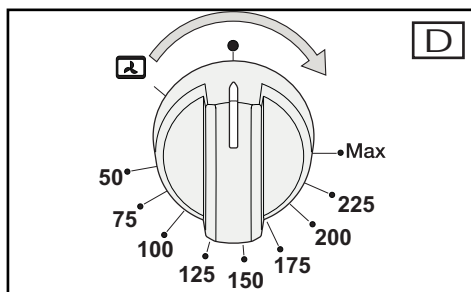
- 0 = Forno non inserito
-  = inserzione luce forno che in tutte le funzioni rimane accesa
-  = inserzione ventilatore.
- da 75°C a Maxi = valori delle varie temperature
-  = inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto*



MANOPOLA SELETTORE 6 FUNZIONI (H)

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

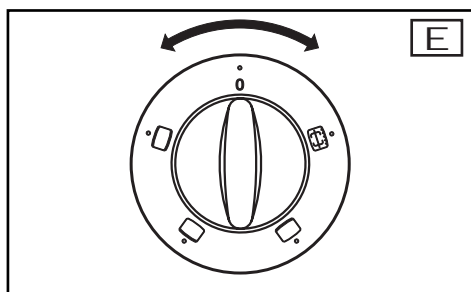
- 0 = Forno non inserito
- = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita
- = Inserzione ventilatore
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore
- = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto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



MANOPOLA SELETTORE 8 FUNZIONI (I)

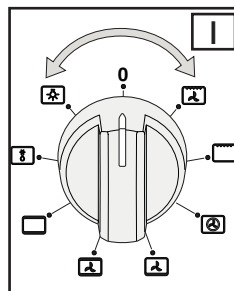
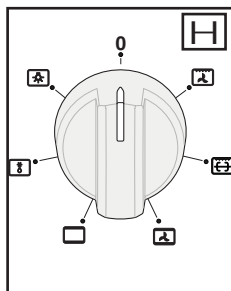
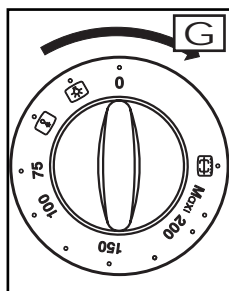
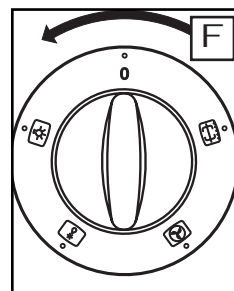
Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottoelencati simboli:

- 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 inferiore con ventilatore
- = Inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore
- = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto (*)
- = Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore



(*) Prevista predisposizione per girarrosto.

PULSANTE ACCENSIONE

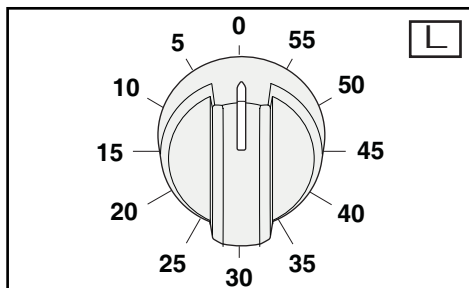


DESCRIZIONE APPARECCHIO

TIMER O CONTAMINUTI (L)

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 segnalerà lo scadere del tempo prescelto



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

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

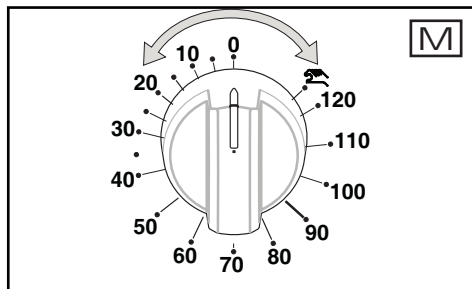
N.B.: Quando l'indice della manopola è sulla posizione “.”, il forno non può funzionare. Se utilizzate il forno senza alcuna programmazione, verificate che il contaminiuti sia sulla posizione manuale.

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 segnalerà 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 .



OROLOGIO ANALOGICO

REGOLAZIONE DELL'ORARIO

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente

per 2 volte la manopola fino a ottenere il lampeggio dell'icona "CLOCK" 


Quindi per incrementare o diminuire l'orario, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario.

L'orario deve essere confermato premendo nuovamente la manopola.


Se l'orario non è confermato entro 10 secondi dall'ultimo aggiustamento, il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

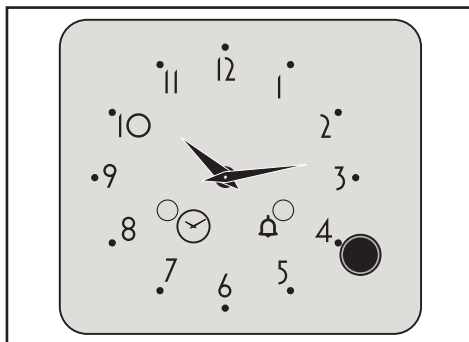
PROGRAMMAZIONE MINUTE MINDER


La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato.



Per programmare l'"ALLARME" (modalità Minute Minder), premere brevemente la manopola, una volta fino a ottenere il lampeggio dell'icona "ALARM" 

Quindi ruotare la manopola, in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Il programma deve essere confermato premendo nuovamente la manopola purché sia stato programmato almeno 2 minuti di tempo. Il lampeggio dell'icona "ALARM"  continua per 10 secondi dall'ultima rotazione, se l'allarme non è confermato. Poi il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità "Minute Minder".



Alla conferma del programma, l'allarme sonoro è automaticamente attivato e l'icona "ALARM"  è permanentemente illuminato. L'allarme suonerà quando "Ora di Fine Impostata è uguale all'ora dell'orario".

Al termine del tempo impostato, l'icona "ALARM"  lampeggia e l'allarme emette un segnale acustico. Dopo 1 minuto l'allarme cessa e l'icona "ALARM"  rimane lampeggiante fino alla pressione della manopola.

Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato.

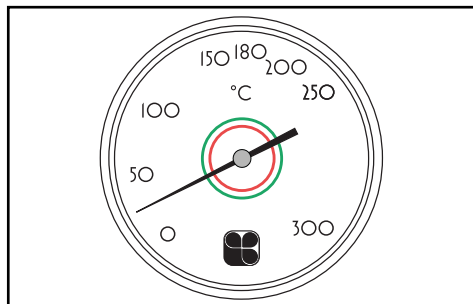
DESCRIZIONE APPARECCHIO

TERMOMETRO ANALOGICO

Il termometro analogico non è un dispositivo elettrico per cui funziona anche se la cucina non è collegata alla rete elettrica.

Il termometro mostra approssimativamente la temperatura interna del forno quando questo è in funzione e può avere un scostamento dalla temperatura impostata con la manopola a seconda del tipo di cottura o della funzione del forno.

Non regola la temperatura interna del forno, ma la regolazione della temperatura avviene tramite il termostato



COME UTILIZZARE IL TERMOMETRO DIGITALE

Il termometro digitale indica la temperatura ambiente quando la cucina è spenta e fredda.

Quando si inizia la cottura il termometro indica la temperatura di centro forno

Quando si inserisce la sonda cibo, la temperatura visualizzata, è quella al centro della pietanza.

COME USARE LA SONDA CIBO (se presente)

LA SONDA CIBO serve a tenere sotto controllo la temperatura all'interno del cibo, in modo da avere un controllo sul grado di cottura di pietanze che richiedono tempi lunghi. La temperatura letta dalla sonda viene mostrata sull'area normalmente adibita alla visualizzazione della temperatura del forno.

ATTENZIONE!! Per la cottura con la sonda cibo consigliamo pezzi di carne grossi, possibilmente senza l'osso, perchè l'osso rende difficile la misurazione.

La sonda segnala il raggiungimento della temperatura all'interno della pietanza:

Temperature consigliate

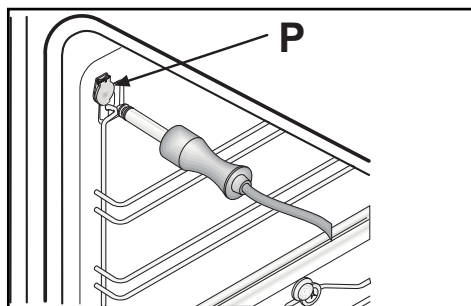
- 50-60°C - roast beef o filetto
- 70°C - arrosto di vitello
- 90°C - arrosto di manzo o di maiale

Infilare lo spillo della sonda cibo nella pietanza.

- Alzare il coperchietto della presa sonda cibo ed inserire lo spinotto .


A questo punto sul display si visualizzerà la temperatura interna del cibo

- **Verificare che la sonda non sia a contatto della parete del forno** poi attivare la funzione di cottura desiderata.



PROGRAMMATORE ELETTRONICO "TOUCH" (E) Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display, lampeggiano contemporaneamente le indicazioni "A" e "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente.

Tenere premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure soltanto il pulsante MODE, fino a quando il simbolo "A" scompare e il simbolo  di funzionamento manuale si illumina.

L'ora può essere impostata solo quando il puntino sotto il simbolo  lampeggia.

L'ora esatta non può essere corretta quando è in corso un programma di funzionamento.


Se l'impostazione dell'ora viene fatta quando un programma è stato impostato, questo si disattiva automaticamente.


Selezione dei programma

Tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e premendolo in successione inizia la seguente sequenza di programmi:

1. Contaminuti

L'orario scompare, il simbolo  si illumina e con i pulsanti + e - è possibile impostare il tempo.

Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo  lampeggia.


Per tacitare il segnale e far scomparire il simbolo  tenere premuto il pulsante MODE per qualche istante.

Il funzionamento dei contaminuti è indipendente da tutti gli altri programmi di cottura.

2. Durata cottura

L'orario scompare, il simbolo "A" e la scritta "dur" lampeggiano. Con i pulsanti + e - è possibile impostare il tempo di cottura. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo "A" lampeggia.



Per tacitare il segnale premere il pulsante MODE.

Il forno è disinserito, per rimetterlo in funzionamento manuale, tener premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure il pulsante MODE e il simbolo  riappare.

3. Fine cottura


L'orario scompare, il simbolo "A" e la scritta "End" lampeggiano. Con i pulsanti + e - è possibile impostare l'ora di fine cottura.

Il simbolo  si spegne e appare il simbolo "A".

Il simbolo  si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo  si spegne, il simbolo

"A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Per tacitare il segnale premere il pulsante MODE.

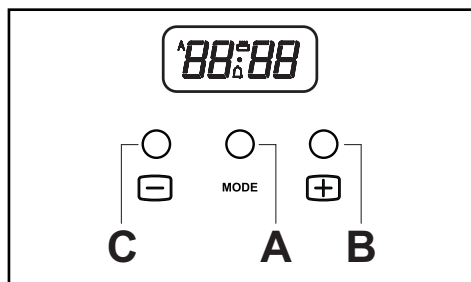
Il forno è disinserito, per rimetterlo in funzionamento manuale, tener premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e - oppure il pulsante MODE e il simbolo  riappare.

4. Correzione/cancellazione del programma impostato

Un qualsiasi programma impostato può essere cancellato tenendo premuto per qualche istante contemporaneamente i pulsanti + e -. Il simbolo "A" scompare.

Un qualsiasi programma impostato può essere corretto tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e poi premendolo in sequenza in base alla funzione che di deve correggere. La correzione deve essere eseguita mediante i pulsanti + e -.

In qualsiasi momento è possibile controllare lo stato di avanzamento del programma impostato tenendo premuto per qualche istante il pulsante MODE e poi premendolo in sequenza in base alla funzione che di deve visualizzare.

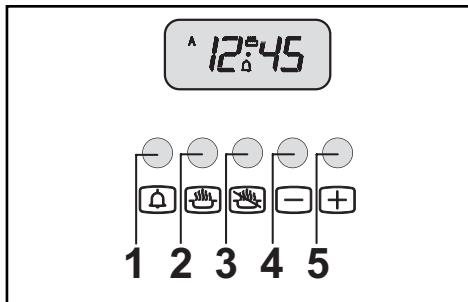


DESCRIZIONE APPARECCHIO

PROGRAMMATORE ELETTRONICO (G)

Questo accessorio svolge le sottoelencate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
- Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
- Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
- Funzionamento manuale (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Regolazione tempi indietro (si imposta con il tasto 4)
- Regolazione tempi in avanti (si imposta con il tasto 5)



Il display digitale indica sempre l'ora e può visualizzare i tempi di durata e fine cottura o del contaminuti, premendo il pulsante corrispondente.

N.B.: Al termine di ogni programmazione (escluso il contaminuti) il programmatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il programmatore, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni "A" e "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente.

Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed impostare l'ora corrente premendo il pulsante 4 o 5. Terminato l'impostazione il simbolo "A" si spegne e si accende il simbolo di funzionamento manuale.

Funzionamento manuale

Automaticamente con l'impostazione dell'ora, il programmatore si imposta sul funzionamento manuale. Diversamente questo può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata premendo contemporaneamente i pulsanti 2 e 3. Il simbolo "A" scompare e il simbolo si illumina.

Contaminuti (da 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 4 o 5. Il simbolo si illumina. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo si spegne.

Funzionamento semiautomatico

(con durata cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata cottura con il pulsante 4 o 5, il simbolo "A" ed il simbolo si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento semiautomatico

(con fine cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 5, il simbolo "A" ed il simbolo si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento automatico (con inizio cottura posticipato)

Programmare prima la durata del tempo di cottura (il simbolo "A" ed il simbolo si illuminano) e poi la fine del tempo di cottura (il simbolo si spegne) come descritto in precedenza. Il simbolo si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo si spegne, il simbolo "A" lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

Correzione/cancellazione del programma impostato

Si ha un errore di programmazione del funzionamento automatico, se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo "A". L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata od il tempo di fine cottura. Un qualsiasi programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 4 o 5.

La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore "0,00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente e il simbolo "A" lampeggia.

NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA DURANTE L'USO DEL PIANO LAVORO

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 sgombre le aperture della ventilazione naturale ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore) vedi paragrafo «VENTILAZIONE LOCALI UBICAZIONE ED AERAZIONE».

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

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

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

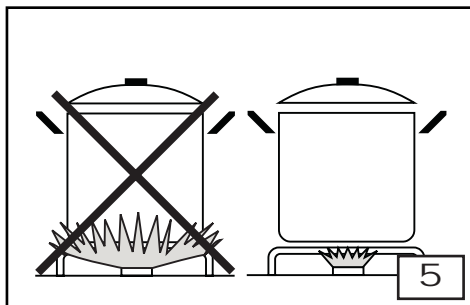
(solo determinate versioni, vedi fig. 10 rif. AC)

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.

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
- 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



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ELEMENTI RISCALDANTI IN GHISA

Le cucine possono essere equipaggiate con piastre elettriche normali o rapide, contraddistinte con un bollino rosso.

Le piastre normali e 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.

ELEMENTI RISCALDANTI IN VETROCERAMICA

Le zone di cottura sono indicate chiaramente sul piano per mezzo di cerchi.

Il riscaldamento avviene solamente all'interno dei cerchi tracciati sul vetro.

Il piano incorpora una spia luminosa che si accende quando la temperatura della zona di cottura è superiore ai 60°C. La spia si spegnerà solamente quando la temperatura della zona di cottura sarà scesa al di sotto di questo valore e per questo è chiamata spia di calore residuo.

Gli elementi riscaldanti sono essere comandati da un regolatore d'energia a 12 posizioni che permette di realizzare una vasta gamma di temperature. Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione degli elementi radianti.

INFORMAZIONI GENERALI E PRECAUZIONI D'USO PER I PIANI IN VETROCERAMICA

- La vetroceramica è un prodotto naturale e come ogni altro materiale in ceramica può presentare delle irregolarità sulla superficie. Attraverso la superficie speculare, può accadere di notare anche delle piccole bollicine. Esse non influenzano né la funzionalità né la durata del piano di cottura.
- Le singole zone di cottura possono illuminarsi in modo differente. Dipende dalle caratteristiche tecniche degli elementi riscaldanti. Non hanno nessuna influenza su qualità e funzionamento.
- Secondo l'angolo d'osservazione, il riscaldamento incandescente può in apparenza superare il margine della zona di cottura.
- Non ponete pentole molto calde sulla cornice del piano di cottura.
- Non utilizzare il piano lavoro come piano d'appoggio e fare attenzione che non vi cadano sopra oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.

ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche

- Evitare la cottura con pentole smaltate vuote. Il fondo della pentola e la vetroceramica possono subire danni.
- **Non utilizzare pentole con fondo in alluminio.** Non strisciare pentole o altri oggetti sul piano in vetro. La superficie può graffiarsi.
- Pulire ed asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla zona di cottura. Sale, zucchero o granelli di sabbia, per es. portati dalle verdure, possono provocare graffi.
- Rimuovere immediatamente i liquidi traboccati.
- Non cuocere o riscaldare pietanze in fogli d'alluminio o in recipienti di plastica. Questi materiali si fondono attaccandosi al piano.

N.B.: Con il raschietto per vetro spingere immediatamente fuori dalla zona di cottura, fogli in alluminio od oggetti di plastica che inavvertitamente si fossero fusi ed attaccati, e così pure zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero traboccate durante la cottura.

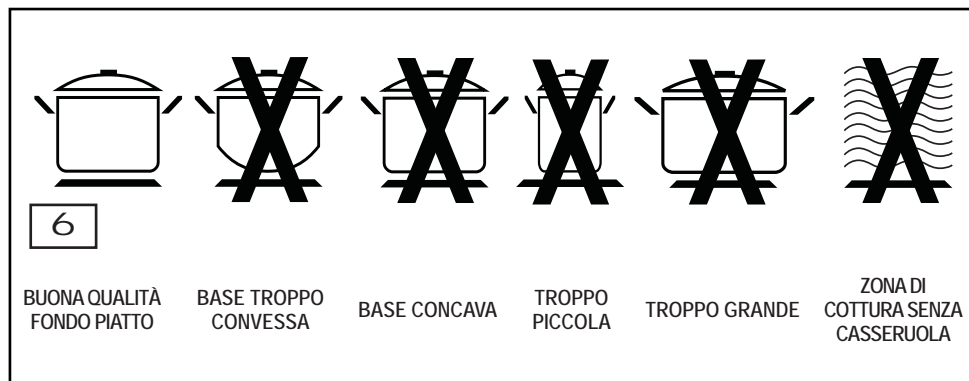
COME RISPARMIARE ENERGIA ELETTRICA (fig. 6)

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 zona di cottura o sulla piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla zona di cottura o sulla piastra.
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle zone di cottura o delle piastre. 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 d'alto spessore. Le basi non piane prolungano i tempi di cottura.
- Utilizzare pentole con coperchio.
- Se i tempi di cottura sono superiori ai 40 minuti, potete disinserire la zona di cottura o 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 zone di cottura o delle piastre.

TABELLA

POSIZIONE MANOPOLE		INTENSITÀ CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	0	Spento	
1	1-2	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	3-4	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	5-6	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura d'ebollizione o appena al di sotto.
4	7-8	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	9-10	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	11-12	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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 un'ora il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura. Durante l'intera operazione non restare nella stanza ed arieggiarla.

N.B.: posizionare l'eventuale programmatore od orologio con «stop automatico» di fine cottura sul funzionamento manuale.

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 MULTIFUNZIONE

SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

Ruotare la manopola del selettore 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 sul simbolo e regolare la manopola del termostato 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 sul simbolo e regolare la manopola del termostato 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 (fig. 7).

SCONGELAMENTO E RISCALDAMENTO CON ARIA CALDA

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande nel forno. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e riscaldare prodotti gastronomici già preparati.

COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando

questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto è fatto circolare dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (fig. 7). Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci in genere.

COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande (fig. 8). Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente l'eventuale girarrosti.

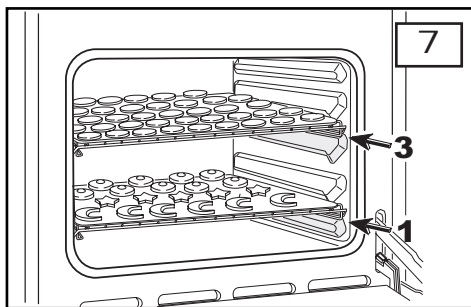
Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo.

COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. 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 arrosti e polli. **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo.**

PREDISPOSIZIONE GIRAROSTO

E' possibile equipaggiare di girarrosti le cucine, richiedendo l'apposita confezione che contiene tutte le parti dell'accessorio. All'atto dell'ordinazione è indispensabile precisare la tensione d'utilizzo, il modello della cucina ed il numero di matricola.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

COME USARE IL FORNO A CONVEZIONE NATURALE



COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato o la manopola termostato/commutatore 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).



ROSOLATURA CON RESISTENZA SUPERIORE

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura massima. 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.



COTTURA CON RESISTENZA INFERIORE

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. Attendere 10 minuti prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore. Questa funzione è particolarmente adatta per le cotture che richiedono un moderato calore superficiale (es.: dolci ricoperti con frutta o marmellata, dolci al formaggio, cibi da gratinare) o per dare un tocco finale di cottura, senza compromettere una rosolatura già perfetta. Inoltre è indicata per riscaldare prodotti gastronomici già preparati.



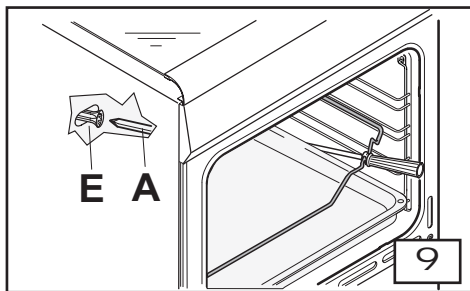
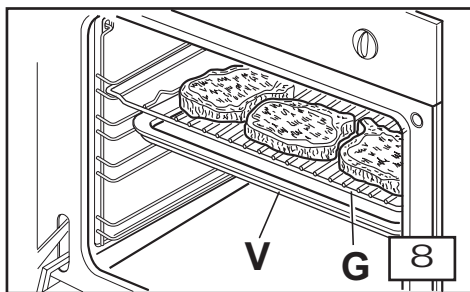
COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore sul simbolo e regolare la manopola del termostato 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 o tostare pane. Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente l'eventuale girarrosto (solo forni 6-8 funzioni).

Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA"

COME USARE IL GIRARROSTO (fig. 9)

- Infilare il pollo od il pezzo da arrostito sullo spiedo avendo cura di stringerlo fra le due forcelle e bilanciarlo bene al fine di evitare inutili sforzi al motorino.
- Dopo aver infilato il supporto nel gradino 2, posizionare lo spiedo sullo stesso ed introdurre l'estremità (A) nell'apposito innesto del motorino (E).
- **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".
- Svitare e togliere l'impugnatura dello spiedo e chiudere la porta forno.
- Ruotare la manopola del selettore sul simbolo  e regolare la manopola del termostato sulla temperatura indicata nella tabella a pag. 17. Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente il girarrosto.



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 pasticciera**. 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. Posizionatela sotto la griglia od appoggiatela sul fondo del forno. **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) forare la pelle 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.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Peso kg	N° gradino dal basso	FORNO A CONVEZIONE NATURALE		FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)	
			Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi
CARNI						
Vitello arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Roast beef	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Maiiale arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-200
Agnello arrosto	1	1	200-225	100-120	190	100-120
SELVAGGINA						
Lepre arrosto	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Fagiano arrosto	1	2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Pernice arrosto	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
POLLAME						
Pollo arrosto	1	2	200-225	80-90	190	70-80
Tacchino arrosto	1	2	200-225	100-120	190	90-110
Anatra arrosto	1	2	200-225	90-110	190	80-100
PESCE						
Pesce arrosto	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Pesce stufato	1	2	175	20-25	160-170	15-20
PASTA AL FORNO						
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZZA	1	2	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
PANE	1	2	225 - Max	20-25	220	20
PASTICCERIA						
Biscotti in generale		2	190	15	170-190	15
Pasta frolla		2	200	20	190-200	20
Ciambella	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
TORTE						
Torta Paradiso	0,8	2	190	52	170-190	45
Torta di frutta	0,8	2	200	65	190-200	65
Torta al cioccolato	0,8	2	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 (le griglie vanno posizionate sul 1° e sul 3° gradino), i tempi di cottura vanno aumentati di circa 5 ÷ 10 minuti.

TABELLA COTTURE AL GRILL

CIBI	Peso kg	N° gradino dal basso	FORNO A CONVEZIONE NATURALE			FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)		
			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	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bistecca	0,15	3	225 - Max	5	5	200	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1	3	225 - Max	25	25	200	18	18
PESCE								
Trota	0,42	3	225 - Max	18	18	200	10	10
Sogliola	0,20	2	225 - Max	10	10	200	7	7
PANE								
Toast		3	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
Girarrosto (*)								
POLLO	1,3	2	225 - Max	80-90		=	=	

(*) Solo su alcuni modelli è in dotazione o ne è previsto la predisposizione

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

PIANO LAVORO CON BRUCIATORI E/O PIASTRE IN GHISA

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. 10).
- 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.

PIANO LAVORO IN VETROCERAMICA

E' molto importante pulire dopo ogni utilizzo il piano, a vetro ancora tiepido, ed asciugarlo con un panno morbido.

A seconda del grado di sporco si consiglia:

- Per le macchie leggere è sufficiente usare una spugna umidita.
- Per lo sporco resistente ed incrostato è necessario utilizzare un raschietto (fig. 11). Usarlo con attenzione perché può provocare ferite. Onde evitare tali inconvenienti, sarebbe opportuno spingere immediatamente fuori dalla zona di cottura con il raschietto, fogli in alluminio od oggetti in plastica che inavvertitamente si fossero fusi ed attaccati, e così pure zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero traboccate durante la cottura.

- Le tracce dei liquidi traboccati dalle pentole si eliminano con aceto o limone. Se inavvertitamente uno di questi prodotti è venuto a contatto con la cornice smaltata, rimuoverlo immediatamente, altrimenti si formano zone opache.
- Col tempo potranno apparire delle colorazioni o riflessi metallici o graffiature (fig. 12) derivanti da cattiva pulizia e dalla incorretta movimentazione dei recipienti. Queste graffiature sono difficilmente eliminabili ma ciò non pregiudica il buon funzionamento del vostro piano.

STRUTTURA

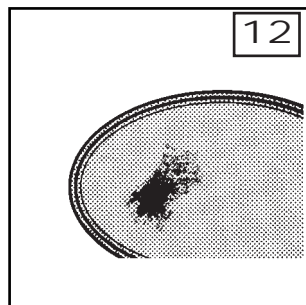
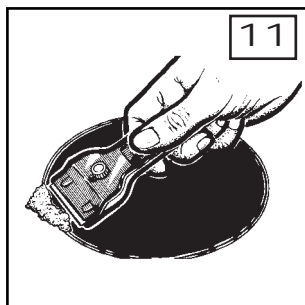
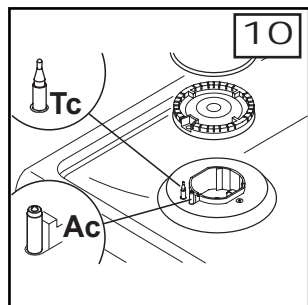
Tutti le parti dell'apparecchio (in metallo smaltato o verniciato, in acciaio, od in cristallo) vanno pulite frequentemente con acqua saponata tiepida e poi risciacquate ed asciugate con panno morbido.

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 e di unto o zuccheri, 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.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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.

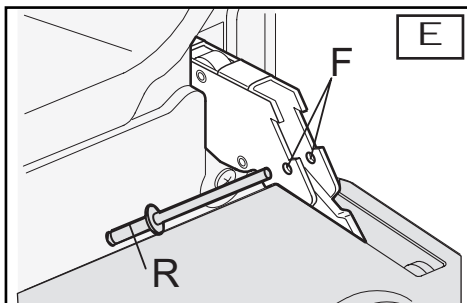
SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

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

Cerniera tipo 1

Aprire la porta forno ed inserire un chiodo od un rivetto (R) nel foro (F) della cerniera (fig. E).

- Chiudere parzialmente la porta forzandola contemporaneamente verso l'alto in modo da liberare il dente di arresto ed il settore della cerniera
- Una volta liberata la cerniera, tirare in avanti la portina piegandola nello stesso tempo un poco verso l'alto per liberare il settore.
- Per il montaggio eseguire le stesse operazioni in modo inverso, avendo cura di introdurre correttamente nelle loro sedi i settori.



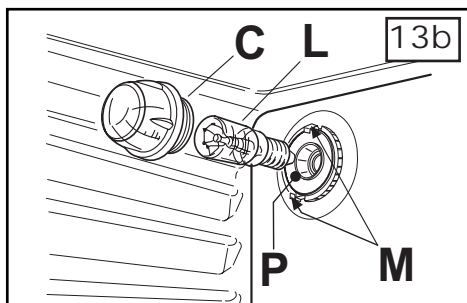
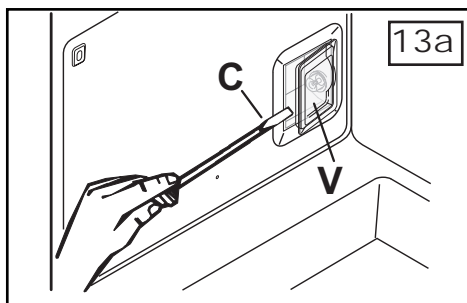
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

ATTENZIONE!! Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Nell'eventualità fosse necessario sostituire una od entrambe le lampade forno (L), esse devono avere le seguenti caratteristiche: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 - resistente alle alte temperature (300°C).

L'apparecchio può essere equipaggiata con due diversi tipi di portalampada.

- **Portalampada tipo 1 (fig. 13a):** Estrarre le griglie laterali forno come indicato nel paragrafo precedente. Poi togliere il vetro di protezione (V) del portalampada, facendo leva con un cacciavite tra lo stesso e la parete interna del forno e sostituire la lampada (C) e rimontare i particolari eseguendo le suddette operazioni in modo inverso.
- **Portalampada tipo 2 (fig. 13b):** Ruotare in senso antiorario la calotta di protezione in vetro (C) e sostituire la lampada (L). Rimontare la calotta, facendo attenzione di inserire le tacche nelle linguette di bloccaggio e ruotare in senso orario.



GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

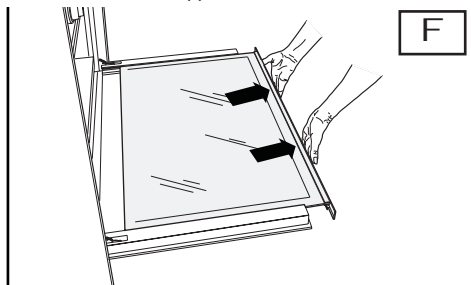
La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di:

- 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.

VETRO INTERNO PORTA FORNO (fig. F) (solo su alcuni modelli)

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



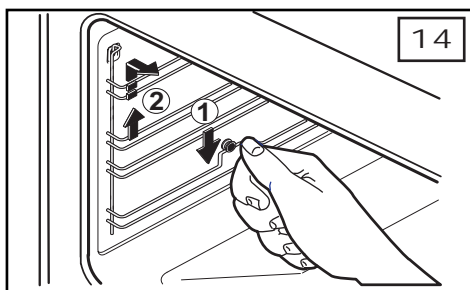
ATTENZIONE!! Questa operazione può essere fatta anche con la porta montata sull'apparecchio, ma in questo caso, fare attenzione che quando si sfilia il vetro, la forza delle cerniere può fare chiudere di scatto la porta.

GRIGLIE LATERALI FORNO (fig. 14)

Per una migliore pulizia delle griglie laterali forno, queste possono essere estratte, seguendo le sottotestate operazioni:

- Premere con un dito sull'ultima guida, per liberare la griglia dal perno di fissaggio.
- Sollevarla verso l'alto ed estrarre le griglie.

Per rimontarle eseguire le suddette operazioni in modo inverso.

**COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA**

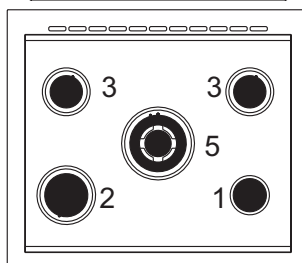
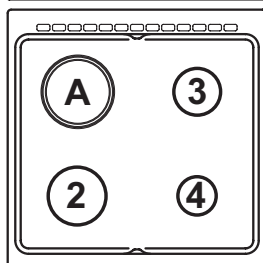
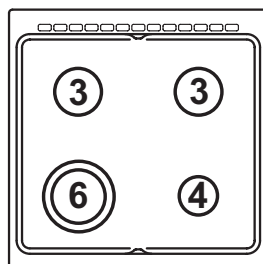
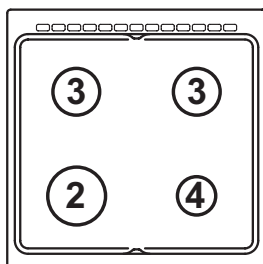
Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

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.
Durante l'uso non si accende la spia del calore residuo del piano in vetroceramica.	<ul style="list-style-type: none"> • Ruotate la manopola su una temperatura superiore. • Ruotate la manopola di un altro elemento. • Rivolgetevi ad un ns./Centro Assistenza.
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 indicate nel paragrafo «SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO».

CARATTERISTICHE TECNICHE

TABELLA UGELLI - PORTATE TERMICHE BRUCIATORI - DISPOSIZIONE BRUCIATORI

Bruciatori		Pressione di esercizio gas		Portata termica		Diametro ugello	Portata termica w		By-pass
n.	DESCRIZIONE	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	1/100 mm
6	Ultrarapido cucina 60x60	G30 - Butano	28-30	236	309	92	1350	3250	65
		G31 - Propano	37	232		92	1350	3250	
		G20 - Naturale	20			124-Y	1350	3250	
5	Ultrarapido cucina 70x60 professionale	G30 - Butano	28-30	236	309	95	1350	3250	65
		G31 - Propano	37	232		95	1350	3250	
		G20 - Naturale	20			125-K	1350	3250	
1	Ausiliario	G30 - Butano	28-30	73	95	51	400	1050	28
		G31 - Propano	37	71		51	400	1050	
		G20 - Naturale	20			75-X	400	1050	
2	Rapido cucine tipo C6	G30 - Butano	28-30	218	276	88	800	3000	44
		G31 - Propano	37	214		88	800	3000	
		G20 - Naturale	20			117-Y	800	2900	
2	Rapido cucina 70x60 professionale	G30 - Butano	28-30	218	276	80	800	2600	44
		G31 - Propano	37	214		80	800	2600	
		G20 - Naturale	20			110-Y	800	2600	
2	Rapido	G30 - Butano	28-30	182	238	80	800	2500	44
		G31 - Propano	37	179		80	800	2500	
		G20 - Naturale	20			110-Y	800	2500	
3	Semirapido	G30 - Butano	28-30	131	171	68	600	1800	34
		G31 - Propano	37	129		68	600	1800	
		G20 - Naturale	20			98-Z	600	1800	
4	Ausiliario	G30 - Butano	28-30	73	95	51	400	1000	28
		G31 - Propano	37	71		51	400	1000	
		G20 - Naturale	20			75-X	400	1000	

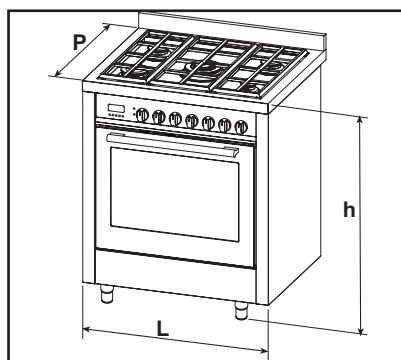
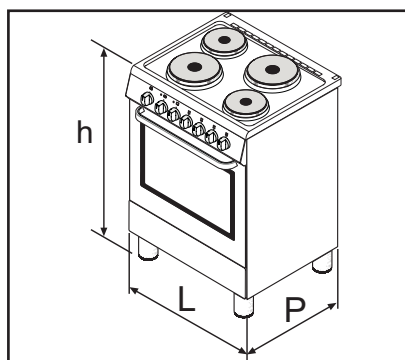
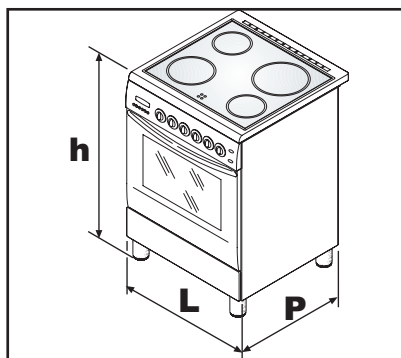
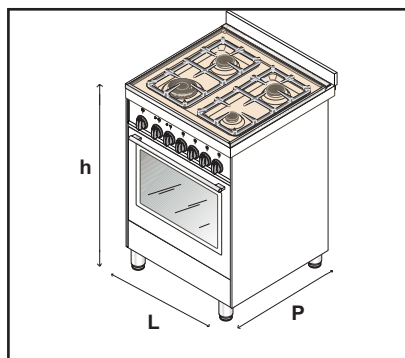


CARATTERISTICHE TECNICHE

IT

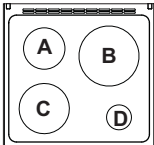
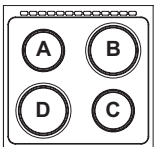
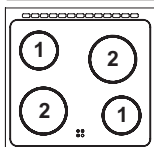
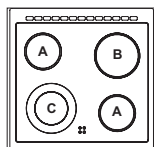
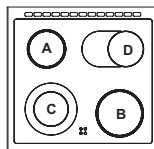
DIMENSIONI ESTERNE CUCINA

TIPO	altezza h /mm	larghezza L /mm	profondità P /mm
A5 - 50 x 50 cm	850	500	500
A6 - 50 x 60 cm	850	500	600
C5 - 60 x 50 cm	850	600	500
C6 - 60 x 60 cm	850-920	600	600
C7 - 70 x 60 cm	850-920	700	600



CARATTERISTICHE TECNICHE

Descrizione dei componenti elettrici	Ø in mm	Potenza nominale
A-elemento riscald. radiante "hi-light"	140	1200 W
B-elemento riscald. radiante "hi-light"	180	1800 W
C-elemento riscald. radiante "hi-light" doppia zona	120/210	1200 + 1000 W
D-elemento riscald. radiante "hi-light" doppia zona	170/265	1000 + 800 W
A-elemento riscald. radiante "hi-light"	140	1200 W
B-elemento riscald. radiante "hi-light"	180	1800 W
C-elemento riscald. radiante "hi-light" doppia zona	120/210	1200 + 1000 W
1-elemento riscald. radiante "hi-light"	140	1200 W
2-elemento riscald. radiante "hi-light"	180	1700 W
A-piastra rapida	145	1500 W
B-piastra normale	220	2000 W
C-piastra rapida	180	2000 W
D-piastra normale	80	450 W
A-piastra rapida	145	1500
B-piastra rapida	180	2000
C-piastra normale	145	1000
D-piastra normale	180	1500
resistenza inferiore forno (con guide laterali)		1400 W
resistenza superiore forno-grill (con guide laterali)		800 W + 1800 W
resistenza inferiore forno (senza guide (laterali)		1400W
resistenza superiore forno-grill (senza guide (laterali)		700 W+1800 W
resistenza posteriore forno		2000 W
motoventilatore resistenza posteriore forno		25..29 W
motorino girarrosto		4 W
lampada forno		15 W - E 14 - T 300
ventilatore tangenziale		18.22 W
cavo d'alimentazione		H05 RR-F 3 H05 V2V2F



TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

Tipo di cucina	Tipo di cavo	Alimentazione monofase 230 V ac	Alimentazione trifase 230 V ac 3	Alimentazione bifase 400 V ac 2	Alimentazione trifase 400 V ac 3N
		sezione	sezione	sezione	sezione
mista	H05 RR-F- H05 V2V2F	3 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
(*) tot. elettrica	H05 RR-F H05 V2V2F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) Tenendo conto dei coefficienti di contemporaneità

ASSICURARE LA CUCINA ALLA PARETE

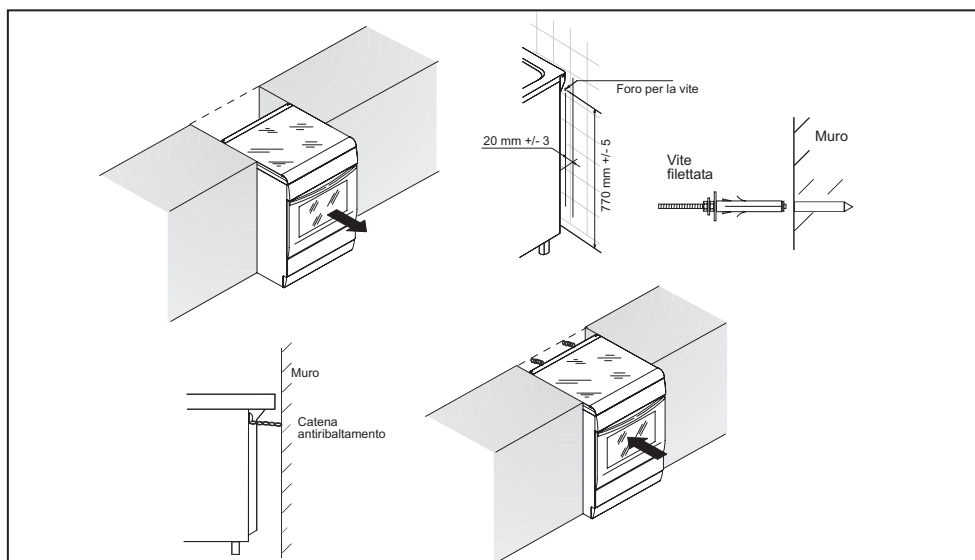
Nota: - L'installazione delle catene deve essere effettuata come indicato di seguito.

Per evitare che l'apparecchio si ribalti in avanti nel caso che i bambini salgano sulla porta del forno o gli utenti mettano un peso inavvertitamente sulla porta del forno aperta, viene dato in dotazione un kit di due catene e relative viti da fissare alla parete posteriore dell'apparecchio stesso.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

- Fissare le viti nella parete a circa 770 mm dal pavimento.

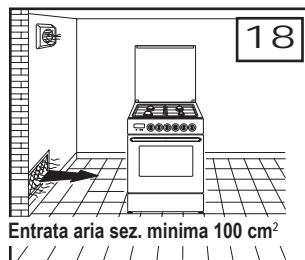
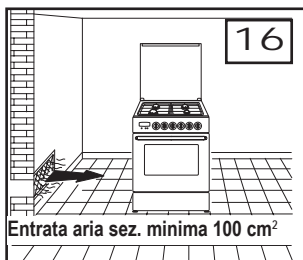
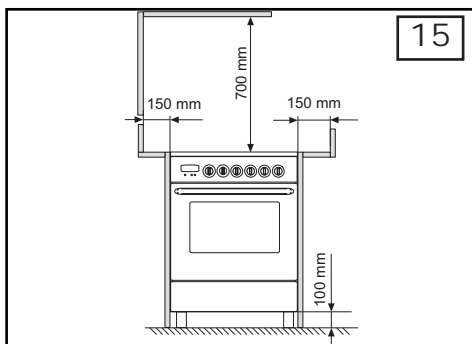
Terminato il fissaggio le catene devono risultare tese



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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 possono essere installati come «classe 1» (a libera installazione) o «classe 2 sottoclasse 1» (da incasso) e, all'atto dell'installazione si dovranno rispettare le distanze specificate nella fig. 15e 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 temperatura di 75°C.
- 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 sottoelencate 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. 16). 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.

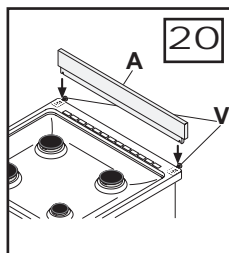
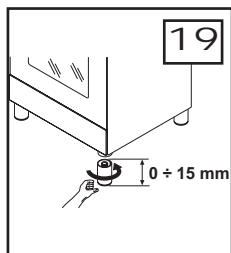
UBICAZIONE ED AERAZIONE

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. 17). 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. 18), 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 sottoelencati particolari:

- **pedini regolabili**, da montare sull'apparecchio, con i quali è possibile allineare in altezza la cucina con gli altri mobili (fig. 19).
- **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) (solo determinate versioni)**. Le cucine che ne sono dotate, escono dall'azienda con questo particolare inserito all'interno dell'imballo. Per installare l'alzatina eseguire le sottoelencate operazioni:
 1. Togliere il coperchio, svitando le relative viti di fissaggio, posizionate sotto il piano lavoro.
 2. Allentare le viti (V) fissate sul retro del piano lavoro e fissare l'alzatina come indicato nella fig. 20.
 3. Rimontare il coperchio.

**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 le norme UNI 11353 o UNI EN 14800, 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 11353 o UNI EN 14800.
- 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.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- La presa o l'interruttore omipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo d'alimentazione, collegare alla morsettiera un cavo di adeguata sezione (vedi paragrafo "MONTAGGIO CAVO D'ALIMENTAZIONE").


ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottoindicate rispondenze e **tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:**

lettera L (fase) = cavetto colore marrone

lettera N (neutro) = cavetto colore blu

simbolo  (terra) = cavetto colore verde-giallo

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 °C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

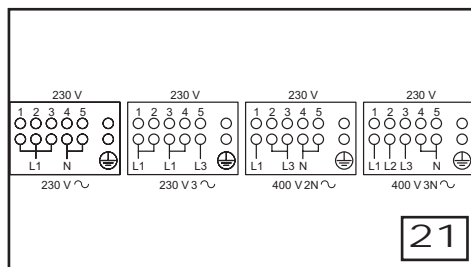
Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

MONTAGGIO CAVO D'ALIMENTAZIONE

Le cucine totalmente elettriche, pur uscendo dalla fabbrica predisposte per l'alimentazione monofase, possono essere con dovute trasformazioni, alimentate con sistemi trifase attenendosi alle sottoindicate istruzioni:

- Togliere il posteriore della cucina.
- Spostare i cavallotti di collegamento sulla morsettiera seguendo lo schema della figura 21. Detto schema è anche applicato al posteriore della cucina stessa.
- Collegare il cavo d'alimentazione di adeguata sezione (tabella a pag. 21) alla morsettiera della cucina tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase.
- Rimontare il posteriore della cucina.



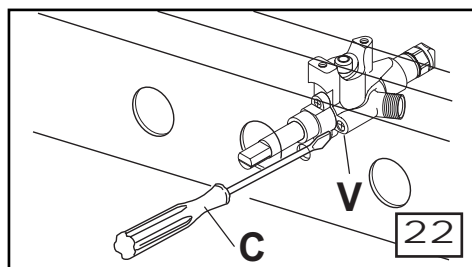
REGOLAZIONE

- **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 preregolazioni 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 può trovare a lato (fig. 22) od in alto rispetto all'asta. 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.

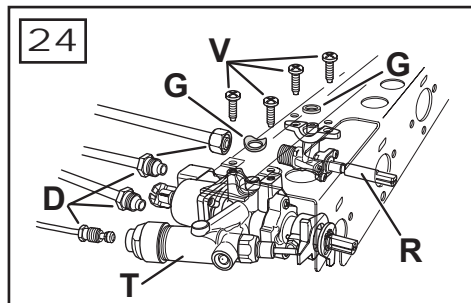
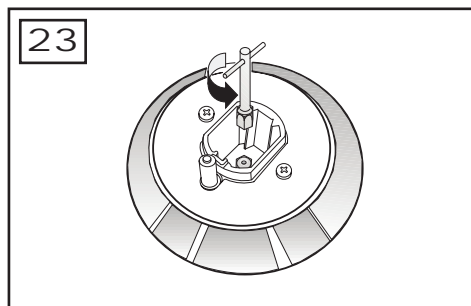


TRASFORMAZIONE

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 (fig. 23). Per comodità dell'installatore riportiamo nella tabella a pag. 21 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 preregolazioni 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.



MANUTENZIONE

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

SOSTITUZIONE DEI RUBINETTI (fig. 24)

Per sostituire un rubinetto seguire le sottoelencate istruzioni:

- Togliere le griglie, le teste dei bruciatori e le manopole.
- Svitare le viti di fissaggio dei bruciatori.
- Smontare i fianchi laterali, il coperchio ed il piano lavoro.
- Svitare i dadi di bloccaggio delle rampe (D) togliere i faston delle termocoppie e rimuovere il rubinetto (R) svitando le viti (V).
- Estrarre parzialmente i tubetti d'alimentazione dei bruciatori e procedere alla sostituzione del particolare.
- Sostituire la guarnizione (G) 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.

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 portalampada, la morsettiera 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 (tabella a pag. 21) 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 indicate nel paragrafo «**SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO**».
- Nel caso di sostituzione del portalampada (P) (fig. 13) forzare le linguette di bloccaggio (M) e sfilare il portalampada verso l'esterno del forno.
- Per sostituire il generatore d'accensione è necessario togliere il fianco sinistro della cucina.
- Per sostituire il termostato, i commutatori, gli eventuali microinterruttori o gli elementi riscaldanti è necessario togliere il piano lavoro.

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, 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

- 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 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 in nessun caso il venditore o l'acquirente del prodotto potranno effettuare, direttamente o tramite soggetti diversi dai centri assistenza autorizzati dalla Tecno Spa, 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 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 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 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

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 da tecnici autorizzati e competenti, su richiesta dell'utente. In ogni caso la Tecno Spa 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.

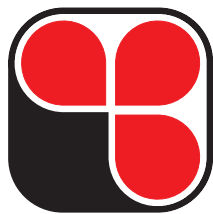
La presente Garanzia è l'unica Garanzia prestata dalla Tecno Spa, nessun terzo è autorizzato a modificarne i termini od a rilasciarne altre verbali o scritte.

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

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

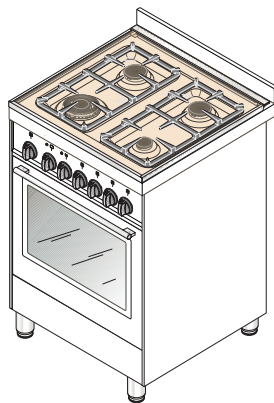
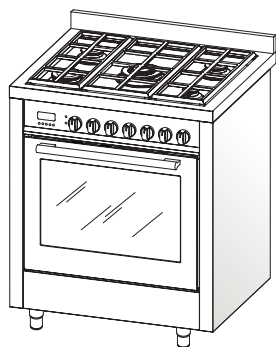
info@tecnospa.it - www.tecnospa.it

SPAZIO RISERVATO PER L'APPLICAZIONE DELL'ETICHETTA SEGNALETICA



Tecnogas

INSTRUÇÕES E CONSELHOS
PARA A INSTALAÇÃO,
USO E MANUTENÇÃO DOS FOGÕES
MISTOS E ELECTRICO
COM FORNO ELECTRICO



Estas instruções são válidas apenas para os países de destino 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)
- CE 2009/142 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.

ÍNDICE

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO	4-6
DESCRIÇÃO DO APARELHO	7-14
INSTRUÇÕES PARA O UTENTE	15-25
O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR	25
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	26-28
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	29-33
ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONDIÇÕES DE GARANTIA	34-35

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO

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 «6. 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 (papelão, 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**

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO

de características, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição eléctrica (veja parte «CARACTERÍSTICAS 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...).

Este aparelho pode ser usada por crianças de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se devidamente monitorado ou se eles foram instruídos sobre o uso deste com segurança e se eles percebem os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Crianças até 8 anos devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

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 após a sua utilização, o cristal da porta do forno e as partes acessíveis tornar-se muito quente.

• Não toque nos elementos de aquecimento do forno e mantenha longe de crianças com menos de 8 anos, se não monitorado continuamente.

• Não deixar um fogão autónoma com gorduras e óleos, pode ser perigoso e pode causar incêndio

• Nunca goped para apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou um cobertor à prova de fogo.

• Não deixar nada na cozinha, para evitar o risco de incêndio.

• Não utilize produtos abrasivos para limpá-lo cortar espátula de metal para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro se quebrar.

• Não use uma limpeza a vapor do fogão e do forno.

• Para a limpeza, desligue o forno antes de retirar o difusor de ar

NOTAS IMPORTANTES E RECOMENDAÇÕES DE USO

quente. Substituir o difusor após a limpeza

- As cozinhas são equipadas com uma gaveta sob o forno pode ser usado como compartimento de armazenagem: atenção dentro superfícies ficam quentes, não derrame materiais inflamáveis.
- O forno pode ser equipado com uma sonda de alimentação. Use apenas a comida sonda recomendado por nossos Centro de Assistência

Se o aparelho está equipado com uma tampa, antes de abri-la, remover todos os detritos líquidos na sua superfície.

- Se o aparelho está equipado com uma tampa de cristal, isto poderia quebrar quando aquecidos. Desligue todos os queimadores e espere esfriar antes de fechar a tampa (fig.4)
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede.
- A cozinha não deve ser instalado em um pedestal
- Para evitar que o alimento a partir de basculamento, se uma criança de subir na porta do forno ou pesos pesados são suportados na porta quando esta estiver aberta, duas cadeias devem ser ligados à parte de trás da cozinha e fixada à parede com cavilhas. Certifique-se as cadeias estão esticadas.
- O dispositivo não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo, ou um sistema de controlo remoto separado.
- 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.

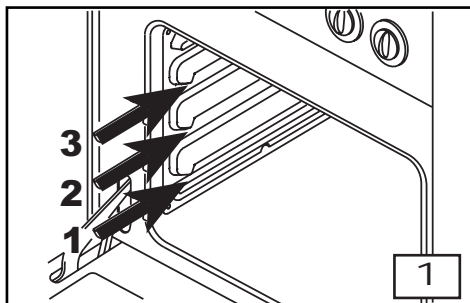
DESCRIÇÃO DO APARELHO

APRESENTAÇÃO

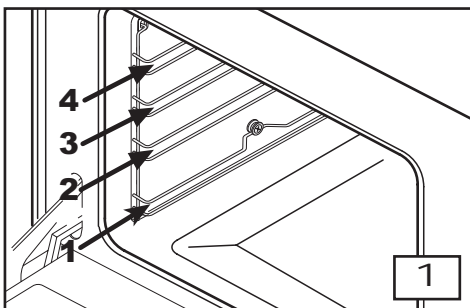
Os n/ fogões poderão estar equipados com 3 tipos de plano de trabalho: totalmente a gás, misto ou totalmente eléctrico, com elementos eléctricos em gusa ou vitrocerâmico.

Os queimadores a gás são equipados com válvula de segurança (veja fig. 9).

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

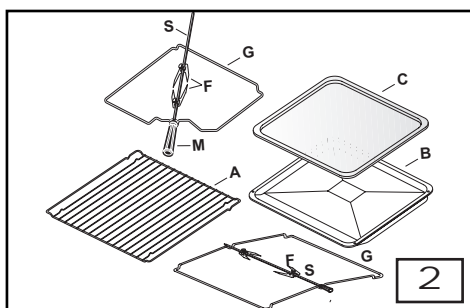


O forno é eléctrico staticos ou multifunções (6 ou 8 funções) e permite efectuar cozeduras por convecção natural ou convecção forçada (com o auxílio do ventilador) e escolher o tipo de aquecimento mais adequado às várias necessidades de cozimento.



Para garantir ao cliente o bom e seguro uso do aparelho; o fogão 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.**

Além disso, o fogão pode está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que tem como função arrefecer o painel de comandos, os manípulos, o puxador da porta do forno e os componentes eléctricos, que entra em funcionamento automaticamente seja durante a cozedura, seja durante a utilização do grelhador.



O forno está equipa do com várias guias ou calhas (fig. 1) sobre as quais se podem colocar os acessórios abaixo indicados, **que variam conforme o modelo (fig. 2 ou 3):**

- grelha do forno (A)
- assadeira para recolher o molho (B)
- chapa de bolachas ou pizza (C)
- chapa para bolachas (D) - **opcional**
- suporte do espeto (G) + espeto (S) + forquilhas (F) + punho (M) (*)

(*) Fornecido só com alguns modelos.

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



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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

MANIPULO QUEIMADOR A GÁS (A)

Girando o manipulador encontram-se os seguintes símbolos:

- = posição de fechado
-  = posição de máxima distribuição de gás
-  = posição de mínima distribuição de gás

MANIPULO DOS DISCOS ELECTRICOS (B)

Girando o manipulador encontram-se os seguintes símbolos:

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

MANIPULO DOS ELEMENTOS RADIANTES DO VITROCERÂMICO (C)

Girando o manipulador encontram-se os seguintes símbolos:





- 0 = elementos radiantes desligado
- da 1 a 12 = da posição mínimo à posição máximo

MANIPULO DO TERMOSTATO (D)

Girando o manipulador pode seleccionar-se os valores das temperaturas do forno para os respectivos alimentos (desde 50°C até ao Max).

MANIPULO DO TERMOSTATO/COMUTADOR DO FORNO CONVENCIONAL (E)

Girando o manipulador encontram-se os seguintes símbolos:

- 0 = Forno desligado
-  = Inserção das resistências superior e inferior
-  = Inserção da resistência superior
-  = Inserção da resistência inferior
-  = Inserção do grelhador + espeto (*)





SINALIZADOR AMARELO

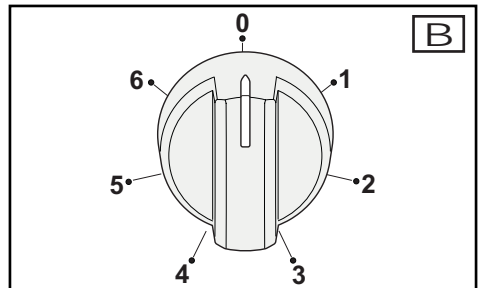
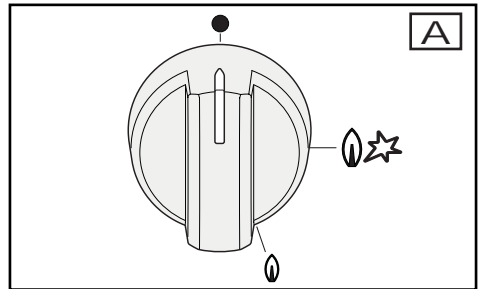
Quando aceso, indica que o forno eléctrico ou o grelhador eléctrico estão a funcionar. Apaga-se quando atinge a temperatura escolhida. Durante a cozedura é normal que se acenda e se apague várias vezes pois a temperatura do forno é controlada

BOTÃO DE LIGAÇÃO DOS QUEIMADORES

MANIPULO SELECTOR "4" FUNÇÕES VENTILADO (F)

Girando o manipulador encontram-se os seguintes símbolos:

- 0 = Forno desligado
-  = Luz do forno que permanece inserida em todas as funções
-  = Inserção do ventilador
-  = Inserção da resistência posterior com ventilador
-  = Inserção do grelhador + espeto (*)







SINALIZADOR VERMELHO

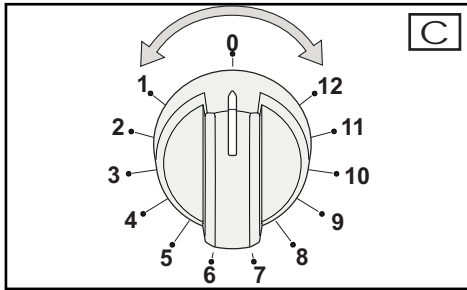
Quando está aceso indica que está ligada uma resistência do plano de trabalho (se for o caso) e/ou que está ligado um componente eléctrico do forno.

MANIPULO DO TERMOSTATO/COMUTADOR (G)

Girando o manipulador encontraremos os seguintes símbolos:







- 0 = Forno desligado
-  = Luz do forno que permanece inserida em todas as funções
-  = Inserção do ventilador
- de 50° até Maxi  = Selecção da temperatura do forno
-  = Inserção do grelhador + espeto (*)

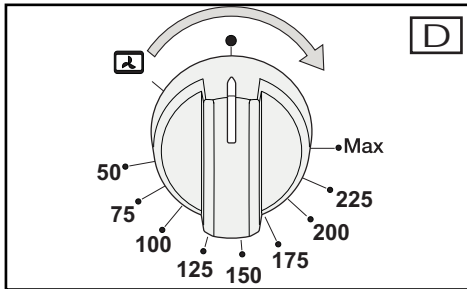
DESCRIÇÃO DO APARELHO



MANIPULO SELECTOR 6 FUNÇÕES (H)









Girando o manipulador encontraremos os seguintes símbolos:

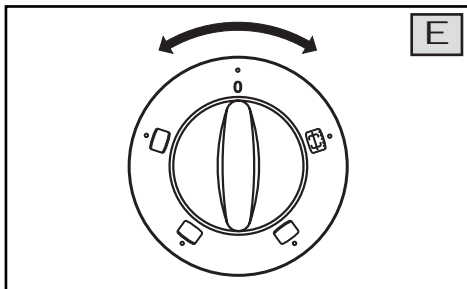
- 0 = Forno desligado
-  = Luz do forno que permanece inserida em todas as funções
-  = Inserção do ventilador
-  = Inserção das resistências superior e inferior
-  = Inserção das resistências superior e inferior e ventilador
-  = Inserção do grelhador + espeto (*)
-  = Inserção do grelhador com ventilador



MANIPULO SELECTOR DE 8 FUNÇÕES (I)

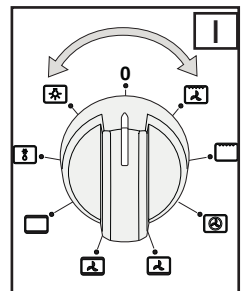
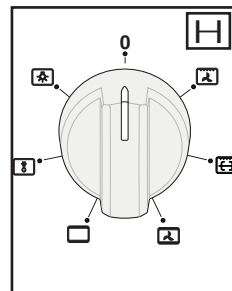
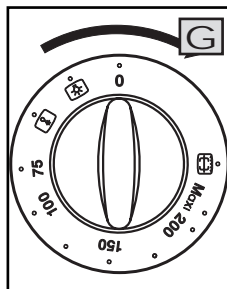
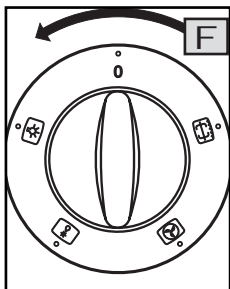
Girando o manipulador encontraremos os seguintes símbolos:

- 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 da resistência inferior com ventilador
-  = Inserção da resistência posterior com ventilador
-  = Inserção do grelhador + espeto (*)
-  = Inserção do grelhador com ventilador



(*) Só em determinadas versões

N.B.: A luz do forno permanece acesa em cada função



DESCRIÇÃO DO APARELHO

BOTÃO DO CONTA-MINUTOS (I)

Para estabelecer o tempo de cozedura, primeiro gire totalmente o conta-minutos uma vez da esquerda para a direita e em seguida até ao número de minutos pretendido. O conta-minutos tocará quando tiver decorrido o tempo marcado.

CONTA-MINUTOS COM FIM DE COZEDURA (L)

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 manipulador estiver no símbolo «.», o forno não pode funcionar.

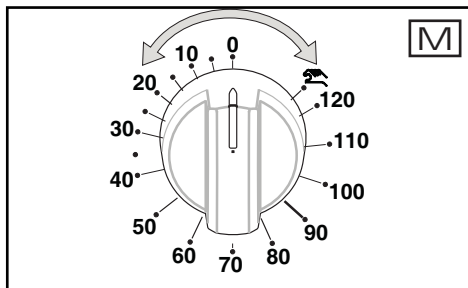
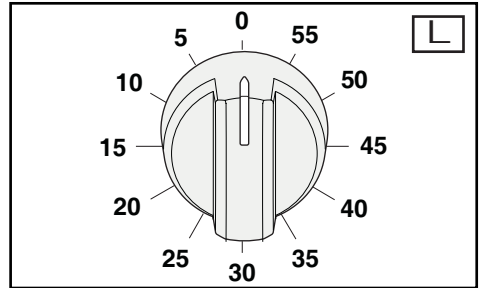
Se não for utilizado, verifique que esteja na posição manual.

Funcionamento semiautomático

Depois de ter seleccionado uma cozedura, sem premir, gire o manipulador 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 manipulador para a direita e faça corresponder o índice com o símbolo  .



DESCRIÇÃO DO APARELHO

Relógio Analógico

AJUSTE DA HORA


Para ajustar o tempo indicado pelo relógio pressione brevemente 2 vezes o botão até chegar a pisca "CLOCK" 

Portanto, a fim de aumentar ou diminuir o tempo, gire no sentido horário ou anti-horário e os movimentos da mão minutos em intervalos de 1 minuto num sentido horário ou anti-horário.



O tempo deve ser confirmada pressionando o botão. Se o tempo não for confirmado dentro de 10 segundos após o último ajuste, o timer sai automaticamente do modo de ajuste de tempo.

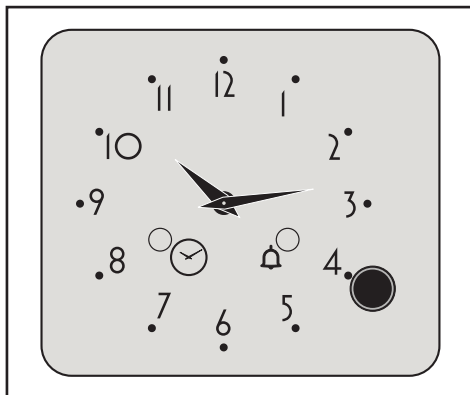
PROGRAMAÇÃO TIMER

A programação do "TIMER" permite ter um alarme simples no final de um período programado

Para "ALARM" programa "(modo de temporizador), pressione brevemente o botão uma vez para obter a piscar "ALARM" 

Em seguida, gire o botão no sentido horário ou anti-horário eo ponteiro dos minutos move-se 1 minuto em um sentido horário ou anti-horário.

O programa deve ser confirmada pressionando  o botão novamente se tiver sido programado pelo menos 2 minutos de tempo. A intermitência do «ALARME» continua por 10 segundos após a  última rotação, se o alarme não está confirmada. Em seguida, o temporizador eletrônico automaticamente sair «Minder».



Após a confirmação do programa, o alarme sonoro é ativado automaticamente e o ícone «ALARM» é permanentemente iluminado. O alarme soará quando «Tempo Final é definido de tempo igual.»

No final do tempo programado, o ícone «ALARM» pisca e os sinais sonoros de alarme. Após 1 minuto, o alarme pára eo ícone «ALARM» fica piscando até que você pressione o botão.

Para cancelar o programa antes do final, pressione o botão por 3 segundos, o programa será cancelado.

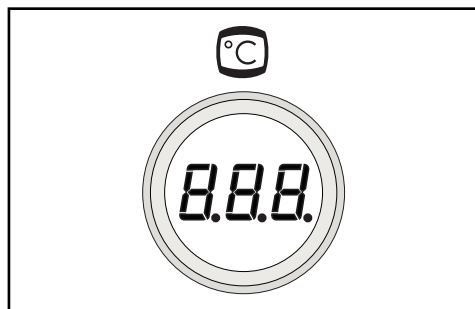
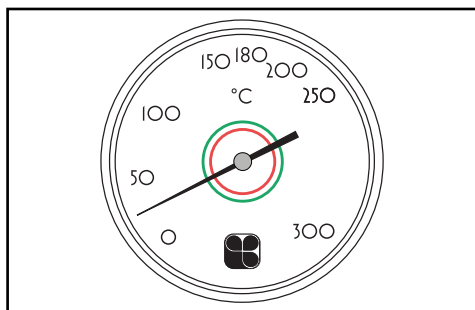
DESCRIÇÃO DO APARELHO

TERMÔMETRO ANALÓGICOS

Este não é um dispositivo eléctrico, pelo que funciona, mesmo se a panela não está ligado à corrente eléctrica.

Este termómetro mostra **aproximadamente** a temperatura interna do forno, quando está a trabalhar e que pode ter um desvio de acordo com o tipo de cozedura e o tipo de função do forno.

Não é um controle de temperatura interior. O controle da temperatura é sempre feita por termostato activado pelo botão.



TERMÔMETRO DIGITAL

O termómetro digital indica a temperatura em que a cozinha está desligado e frio.

Ao começar a cozinhar o termómetro mostra a temperatura do centro do forno

Ao inserir a sonda de temperatura, a temperatura apresentada é aquele no centro do alimento.

UTILIZAÇÃO DA SONDA DE COZEDURA

A sonda de cozedura serve para controlar a temperatura no interior do alimento, de modo a haver um o controlo sobre o grau de cozedura de alimentos que requerem tempos longos. A temperatura lida pela sonda aparece visualizada na área normalmente utilizada para indicar a temperatura do forno.

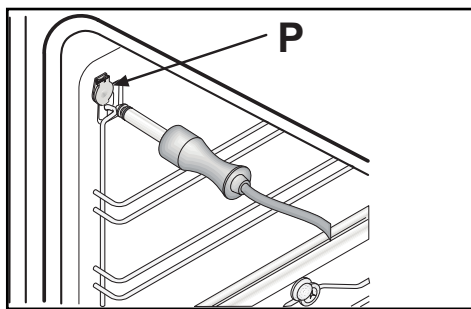
NOTA!!!! Utilize a sonda apenas em pedaços grandes de carne sem osso dificulta a medição. Não recomendamos a utilização em aves e coelhos.

A sonda está preparada para indicar quando se atingem as seguintes 3 temperaturas dentro da carne:

- 50°-60°C - roast beef (carne mal passada e tostada por fora)
- 70°C - vitela assada
- 90°C - carne de bovino adulto e porco

Enfiar a sonda na carne

- Retirar a tampa P do encaixe . Nesta altura aparece no visor o símbolo . ea temperatura mostrada é justamente o da sonda
- **Certifique-se de que a sonda não está em contacto com as paredes do forno** e depois activar a função de cozedura pretendida.





INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO "TOUCH"(E)

Ajuste da hora

Após a conexão eléctrica ou após uma falta de corrente no display lampejam contemporaneamente as indicações "A" e "0,00" ou o tempo transcorrido desde a volta da corrente.

Mantendo os botões + e - pressionados contemporaneamente por alguns instantes ou somente o botão MODE, até que o símbolo "A" desapareça e o símbolo  de funcionamento manual se ilumine.

A hora pode ser ajustada somente quando o ponto sob o símbolo  lampeja.


A hora exacta não pode ser corrigida quando um programa de funcionamento estiver em curso.



Se o ajuste da hora for feito quando um programa foi programado este se desactiva automaticamente.

Seleção dos programas

Mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e pressionando-o em sucessão inicia a seguinte sequência de programas:

1. Contador de minutos


O horário desaparece, o símbolo  se ilumina e com os botões + e - é possível ajustar o tempo.

No fim do tempo programado o sinal acústico entra em funcionamento e o símbolo  lampeja. Para silenciar o sinal e fazer o símbolo  desaparecer manter o botão MODE pressionado por alguns instantes.




O funcionamento do contador de minutos é independente de todos os demais programas de cozimento.

2. Duração cozimento


O horário desaparece, o símbolo "A" e a escrita "dur" lampejam. Com os botões + e - é possível ajustar o tempo de cozimento. No fim do tempo programado o sinal acústico entra em funcionamento e o "A" lampeja. Para silenciar o sinal pressionar o botão MODE.

O forno é desligado, para recolocá-lo em funcionamento manual, manter os botões + e - ou o botão MODE pressionados contemporaneamente por alguns instantes e o símbolo  reaparece.

3. Fim do cozimento

O horário desaparece, o símbolo "A" e a escrita "End" lampejam. Com os botões + e - é possível ajustar a hora de fim do cozimento. O símbolo  apaga e aparece o símbolo "A". Quando o cozimento no forno inicia o símbolo  se ilumina novamente. Quando termina o tempo de cozimento o símbolo  apaga, o símbolo "A" lampeja e o sinal acústico entra em funcionamento.

Para silenciar o sinal pressionar o botão MODE.

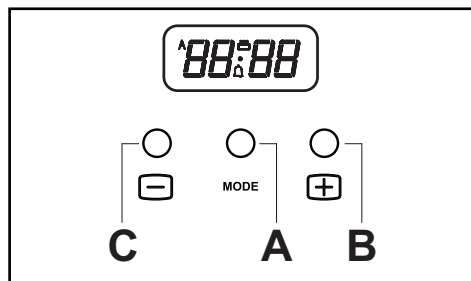
O forno é desligado, para recolocá-lo em funcionamento manual, manter os botões + e - ou o botão MODE pressionados contemporaneamente por alguns instantes e o símbolo  reaparece.

Correcção/cancelamento do programa programado

Qualquer programa programado pode se cancelado mantendo os botões + e - pressionados contemporaneamente por alguns instantes. O símbolo "A" desaparece.

Qualquer programa programado pode ser corrigido mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e, em seguida, pressionando na sequência com base na função que deve ser corrigida. A correcção deve ser executada por meio dos botões + e -.

A qualquer momento é possível controlar o estado de avanço do programa programado mantendo o botão MODE pressionado por alguns instantes e, em seguida, pressionando na sequência com base na função que se deseja visualizar.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO


Este acessório desempenha as seguintes funções:

- Relógio (programa-se com as teclas 2 e 3)
- Conta-minutos (programa-se com a tecla 1)
- Duração da cozedura (programa-se com a tecla 2)
- Fim da cozedura (programa-se com a tecla 3)
- Funcionamento manual (programa-se com as teclas 2 e 3)
- Regulação do tempo para trás (programa-se com a tecla 4)
- Regulação do tempo para a frente (programa-se com a tecla 5)

O display digital indica sempre a hora e pode visualizar os tempos de duração e fim de cozedura ou do conta-minutos, premindo o botão correspondente. **NOTA: no término de cada programação (excluído o conta-minutos) o programador desliga o forno. Controle na sucessiva utilização do forno, se não for utilizado o programador, que este último esteja programado na função manual (veja as instruções abaixo indicadas).**


Programação da hora (de 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Depois da ligação eléctrica ou depois da falta de corrente, no display piscam simultaneamente as indicações "A" e "0,00" ou o tempo transcorrido desde o retorno da corrente.



Prima simultaneamente os botões 2 e 3 e programe a hora actual premindo o botão 4 ou 5. Uma vez terminada a programação, o símbolo "A" apaga e acende o símbolo  de funcionamento manual.

Funcionamento manual



Com a programação da hora, o programador coloca-se automaticamente no funcionamento manual.

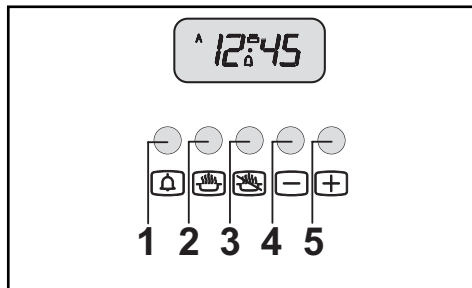
Diversamente, isto pode acontecer só no término da programação automática ou depois de tê-la cancelada premindo simultaneamente os botões 2 e 3. O símbolo "A" desaparece e o símbolo  acende.

Conta-minutos (de 0,01 a 0,59 = hh,mm)



Prima o botão 1 e seleccione o tempo de cozedura utilizando o botão 4 ou 5. O símbolo  ilumina-se. Uma vez terminado o tempo programado toca o sinal acústico e o símbolo  apaga.

Funcionamento semi-automático (com duração da cozedura de 0,01 a 23,59 = hh,mm)





Ao premir o botão 2 e programado o tempo de cozedura com o botão 4 ou 5, o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se permanentemente. Depois de terminado o tempo que foi programado, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.



Funcionamento semi-automático (com fim de cozedura de 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Ao premir o botão 3 e programado o tempo de fim de cozedura com o botão 5, o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se permanentemente. Depois de terminado o tempo que foi programado, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.

Funcionamento automático (com início de cozedura adiado)

Programe antes a duração do tempo de cozedura (o símbolo "A" e o símbolo  iluminam-se) e depois o final do tempo de cozedura (o símbolo  apaga) conforme descrito anteriormente. O símbolo  ilumina-se de novo quando inicia a cozedura no forno. No término da cozedura, o símbolo  apaga, o símbolo "A" pisca e toca o sinal acústico.

Sinal acústico

O sinal acústico toca no término de uma programação ou da função conta-minutos e dura cerca de 7 minutos. Para interrompê-lo antes, deve-se premir um dos botões das funções.

Início do programa e controlo

O programa inicia depois da programação. A qualquer momento é possível controlar o programa seleccionado premindo o botão correspondente.

Correcção/cancelamento do programa seleccionado

Há um erro de programação do funcionamento automático se a hora indicada pelo relógio estiver entre a hora de início da cozedura e a hora do final da cozedura. O erro será imediatamente sinalizado acusticamente e mediante intermitência do símbolo "A". O erro de programação pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de fim de cozedura. Um programa qualquer seleccionado pode ser corrigido a qualquer momento premindo antes o respectivo botão de programação e depois os botões 4 ou 5. Efectua-se o cancelamento de um programa corrigindo o tempo programado posicionando-o no valor "0,00". Cancelando a duração de funcionamento cancela-se automaticamente o final de funcionamento e vice-versa. O forno desliga automaticamente e o símbolo "A" pisca.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA DO PLANO DE TRABALHO

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 e activando o ventilador (VENTILAÇÃO DOS LOCAIS- POSIÇÃO E VENTILAÇÃO).

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	Ultrarápido	Rápido	Semirápido	Auxiliar
Ø Caçarolas em cms	22 - 24	20 - 22	16 - 18	12 - 14

QUEIMADORES A GÁS


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

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 (só alguns modelos – fig. 10 ref. AC)

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.

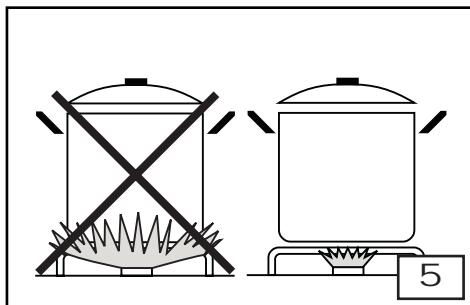
Para desligar o queimador deve girar o botão no sentido horário até parar correspondente ao símbolo «●»

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 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



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

PLACAS ELECTRICAS EM GUSA

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.

N.B. : 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 n° 1 do comutador.

ACENDIMENTO DOS ELEMENTOS AQUECEDORES PARA PLANOS EM VITROCERÂMICA

As zonas de cozedura estão indicadas com clareza no plano mediante círculos.

O aquecimento faz-se somente no interior dos círculos traçados no vidro.

O plano incorpora um lâmpada que se acende quando a temperatura da zona de cozedura for superior a 60°C . A lâmpada apagar-se-á somente quando a temperatura da zona de cozedura descer abaixo deste valor e por isso chama-se lâmpada de calor residual. Os elementos aquecedores, estão comandados por reguladores de energia com 12 posições que permitem obter uma vasta gama de temperaturas.

INFORMAÇÕES GERAIS E PRECAUÇÕES DE USO PARA PLANOS EM VITROCERÂMICA

- A vitrocerâmica é um produto natural e como qualquer outro material em cerâmica pode apresentar algumas irregularidades na superfície. Através da superfície especular, pode ser que se notem pequenas bolhas. Estas não influenciam nem a funcionalidade nem a duração do plano de cozedura.
- Cada zona de cozedura pode-se iluminar de maneira diferente. Depende das características técnicas dos elementos aquecedores. Isto não tem nenhuma influência sobre a qualidade e o funcionamento.
- De acordo com a ângulo de observação, o aquecimento incandescente pode aparentemente superar a margem da zona de cozedura.
- Não ponha caçarolas muito quentes na moldura do plano de cozedura.
- Não utilize o plano de trabalho como plano de apoio e preste atenção para que não caiam objectos duros ou pontiagudos em cima. O plano pode sofrer danos.

ATENÇÃO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico

- Evite a cozedura com caçarolas esmaltadas vazias. O fundo da caçarola e a vitrocerâmica podem sofrer danos.
- Não utilize caçarolas com fundo em alumínio.
- Não arraste caçarolas ou outros objectos no plano em vidro. A superfície pode-se arranhar.
- Limpe e enxugue o fundo da caçarola antes de apoiá-la na zona de cozedura. Sal, açúcar ou grãos de areia por exemplo, transportados pelas verduras, podem provocar arranhões.
- Remova imediatamente os líquidos que transbordarem.
- Não coza ou aqueça iguarias em papel alumínio ou em recipientes de plástico. Estes materiais se fundem grudando no plano.

N.B.: Com o raspador para vidro empurre imediatamente para fora da zona de cozedura, papéis de alumínio ou objectos em plástico que despercebidamente derreteram ou grudaram, como também açúcar ou iguarias com elevado conteúdo de açúcar que transbordaram durante a cozedura.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

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 residuo.
- Só como referência, 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	0	Desligado	
1	1-2	Fraca	Para derreter manteiga, chocolate, etc... Para esquentar pequenas quantidades de líquidos.
2	3-4	Branda	Para esquentar quantidades maiores de líquidos.
3	5-6	Lenta	Para degelar alimentos congelados e preparar estufados, cozer à temperatura de ebulição ou quase.
4	7-8	Média	Para cozer alimentos que devam ser levados à ebulição, para assados de carnes delicadas e peixes.
5	9-10	Forte	Para assados, costeletas e bifes, para preparar grandes cozidos.
6	11-12	Viva	Para levar à ebulição grandes quantidades de líquidos, para fritar.

6					
BOA QUALIDADE	CONVEXO	CONCAVO	PEQUENA	GRANDE	SEM CAÇAROLA

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

NOTAS GERAIS SOBRE A SEGURANÇA:

- Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura. **Assegure que as crianças não jogam com a aparelho.**
- Mantenha sempre aberta a tampa do aparelho ao usar o forno, a fim de evitar **superaquecimentos.**
- Para abrir a porta do forno empunhe 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 as iguarias no forno, **assegure-se 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 termostato.
- **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.
- Depois de ter utilizado o aparelho **assegure-se 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 **estar muito quentes, portanto, é necessário** manter as crianças afastadas do aparelho.

NOTA IMPORTANTE!!! Todas as cozeduras se fazem com a porta fechada.

COMO COMPORTAR-SE NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Para eliminar o cheiro característico produzido pelo isolamento da lâ de vidro, ao usar o forno pela primeira vez, aqueça-o aproximadamente durante 1 hora vazio e com a porta fechada, na posição de temperatura máxima. Durante esta operação não permaneça no

aposento e mantenha-o ventilado.

N.B.: posicione o eventual programador ou temporizador com «stop automático» de fim de cozedura na posição manual.

Uma vez transcorrido o tempo, deixe arrefecer o aparelho e limpe o interior com água quente e um detergente delicado. Lave também todos os acessórios (grelha, bandeja, pingadeira, espeto, ...) antes do uso.

Antes de efectuar a limpeza, desligue o aparelho da rede eléctrica.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

COMO UTILIZAR O FORNO MULTIFUNÇÕES

DESCONGELAMENTO COM AR AMBIENTE

Gire o manípulo do selector 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 até o símbolo e regule o manípulo do termostato 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 até o símbolo e regule o manípulo do termostato 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 (fig.7).

DESCONGELAMENTO E AQUECIMENTO COM AR QUENTE

Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada e introduza os alimentos no forno.

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

Esta função é particularmente indicada para descongelar e aquecer produtos gastronómicos já preparados.

COZEDURA DE CONVECÇÃO FORÇADA COM RESISTÊNCIA TRASEIRA

Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato 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 liga-se a resistência traseira e o calor produzido é recirculado

pelo ventilador. Portanto, o calor alcança rápida e uniformemente o vão do forno permitindo cozer simultaneamente diversos alimentos colocados nas bandejas (fig. 7). Esta cozedura é particularmente indicada para cozer doces em geral.

COZEDURA COM GRELHADOR

Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada.

Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior que distribui directamente o calor sobre os alimentos (fig. 8). Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos.

Simultaneamente à ligação do grelhador activa-se automaticamente o eventual espeto.

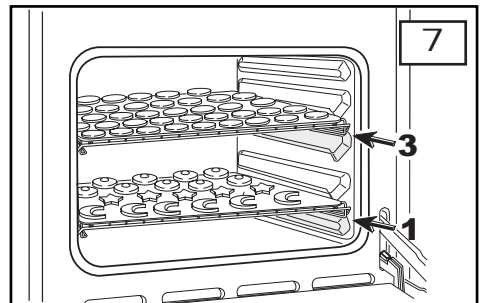
Utilize sempre a assadeira para recolher o molho.

COZEDURA COM GRELHADOR DE CONVECÇÃO FORÇADA

Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada.

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.



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

COMO UTILIZAR O FORNO TRADICIONAL



COZEDURA TRADICIONAL

Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato ou o manípulo do termostato/comutador 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 ligue-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 ...)



ALOURAR COM RESISTÊNCIA SUPERIOR

Gire o manípulo do termostato/selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura maximum. 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.



COZEDURA COM RESISTÊNCIA INFERIOR

Gire o manípulo do selector até ao símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada. **Aguarde 10 minutos antes de introduzir os alimentos.** Ao seleccionar esta função liga-se a resistência inferior. Esta função é particularmente indicada para cozeduras que requerem um moderado calor superficial (ex.: doces recobertos com fruta ou marmelada, doces ao queijo, alimentos gratinados) ou para dar um toque final de cozedura, sem comprometer uma douradura já perfeita. Está indicado também para aquecer produtos gastronómicos já preparados.



COZEDURA COM GRELHADOR


Gire o manípulo do selector até o símbolo e regule o manípulo do termostato na temperatura desejada.

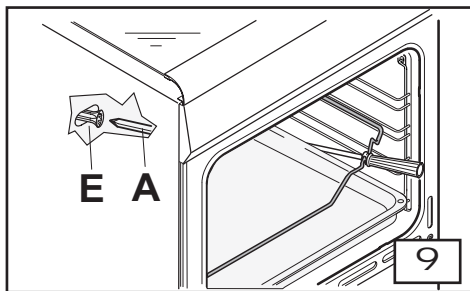
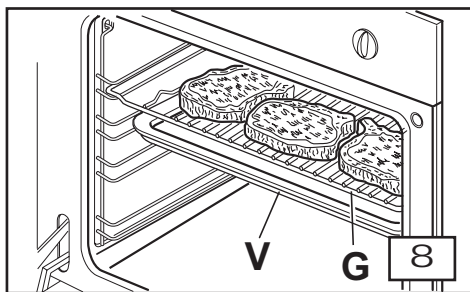
Ao seleccionar esta função liga-se a resistência superior que distribui directamente o calor sobre os alimentos. Além de grelhar, pode ser utilizada para alourar levemente os alimentos já cozidos.

Simultaneamente à ligação do grelhador activa-se automaticamente o eventual espeto.

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

COMO USAR O ESPETO (fig. 9) - Fornecido só com alguns modelos

- Enfie o frango ou a peça a ser assada no espeto segurando-a entre as duas forquilha e equilibre-o bem a fim de evitar esforços inúteis do motor.
- Depois de ter colocado o suporte no nível 2 apoie o espeto no suporte e introduza a sua extremidade (A) no correspondente encaixe do motor (E).
- Utilize sempre a pingadeira para recolher o molho, como indicado no parágrafo "CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA".
- Desenrosque e tire o punho do espeto e feche a porta do forno.
- Gire o manípulo do selector até o símbolo  e regule o manípulo do termostato na temperatura indicada na tabela da pág.18.
- Simultaneamente à ligação do grelhador activa-se automaticamente o espeto.



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

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 vez unte 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) perfure a pele 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”.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

TABELA DE COZEDURA NO FORNO

ALIMENTOS	Peso kg	Nº degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)	
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos	Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos
CARNES						
Vitela assada	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Roast beef	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Porco assado	1	2	200-225	100-120	190	100-200
Borrego assado	1	1	200-225	100-120	190	100-120
CAÇA						
Lebre assada	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Faisão assado	1	2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Perdiz assada	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
AVES						
Franco assado	1	2	200-225	80-90	190	70-80
Peru assado	1	2	200-225	100-120	190	90-110
Pato assado	1	2	200-225	90-110	190	80-100
PEIXE						
Peixe assado	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Peixe estufado	1	2	175	20-25	160-170	15-20
MASSA AO FORNO						
Lasanhas	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
"Cannelloni"	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZA	1	2	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
PÃO	1	2	225 - Max	20-25	220	20
DOÇARIA						
Biscoitos em geral		2	190	15	170-190	15
Massa tenra		2	200	20	190-200	20
Rosca	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
BOLOS						
Bolo "Paradiso"	0,8	2	190	52	170-190	45
Bolo de frutas	0,8	2	200	65	190-200	65
Bolo de chocolate	0,8	2	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 1º e no 3º nível), os tempos de cozedura devem aumentar de uns 5 a 10 minutos.

TABELA DE COZEDURA COM GRELHADOR

ALIMENTOS	Peso kg	Nº degrau desde baixo	FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL		FORNO DE CONVECÇÃO FORÇADA (com o auxílio do ventilador)			
			Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos		Temperatura em °C	Tempos de cozedura em minutos primos	
				1º lado	2º lado		1º lado	2º lado
CARNES								
Entrecosto	0,50	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bife	0,15	3	225 - Max	5	5	200	5	5
Franco (cortado ao meio)	1	3	225 - Max	25	25	200	18	18
PEIXE								
Truta	0,42	3	225 - Max	18	18	200	10	10
Solha	0,20	2	225 - Max	10	10	200	7	7
PÃO								
Toast		3	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
ESPETO (*)								
FRANGO	1,3	2	225 - Max	80-90		=	=	

(*) Fornecido só com alguns modelos.

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.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PLANO DE TRABALHO COM QUEIMADORES OU DISCOS EM GUSA

Todas as partes do fogão (em metal esmaltado ou envernizado, em aço ou em vidro) e os diversos componentes (as grelhas, os coberturas esmaltadas e as cabeças dos queimadores) 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. 10)
- 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).
- Remova o líquido que eventualmente extravasar das caçarolas com um pano

PLANO DE TRABALHO VITROCERÂMICO

É muito importante efectuar a limpeza do plano depois de cada uso com o vidro ainda morno e enxugá-lo com um pano macio. Não use esponjas metálicas, pós abrasivos nem nebulize produtos corrosivos.

De acordo com o tipo de sujeira é aconselhável:

- Para manchas leves basta usar uma esponja humedecida.
- Para a sujeira resistente e incrustada é necessário utilizar um raspador (fig. 11). Use-o com atenção para não provocar feridas. **A fim de evitar estes inconvenientes, com o raspador para vidro empurre imediatamente para fora da zona de cozedura, papéis de alumínio ou objectos em plástico que despercebidamente derreterem ou grudarem, como também açúcar ou iguarias com elevado conteúdo de açúcar que transbordarem durante a cozedura.**

- Eliminam-se os traços de líquidos que transbordam das caçarolas com vinagre ou limão. Se, despercebidamente, um destes produtos entrar em contacto com a moldura esmaltada, remova-o imediatamente, caso contrário, formam-se zonas opacas.
- Com o passar do tempo podem aparecer colorações ou reflexos metálicos ou arranhões (fig. 12) causados por uma má limpeza e incorrecta movimentação do recipientes. Estes arranhões são difíceis de se eliminar mas isto não prejudica o bom funcionamento do seu plano de cozedura.

ESTRUTURA

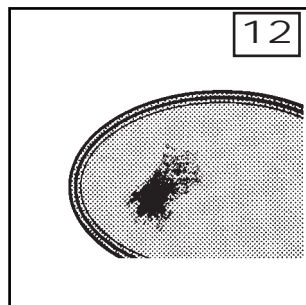
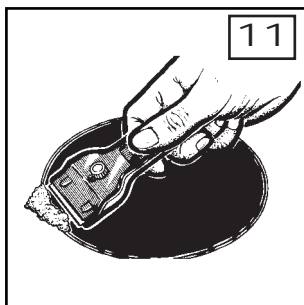
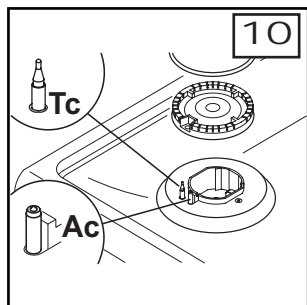
Todas as partes do fogão (esmaltadas, de aço, de metal ou cristal) devem ser limpas frequentemente com água morna ensaboada e depois enxugada com um pano macio.

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 indeleveis 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.



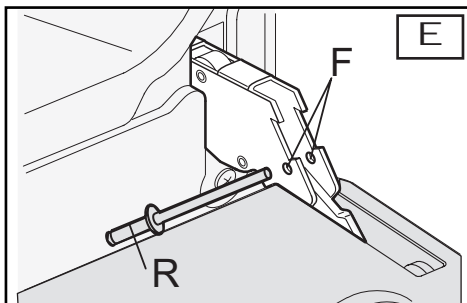
INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

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.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

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

- Abrir a porta do forno e inserir um prego ou um parafuso (R) no orifício (F) da dobradiça (Fig. E).
- Fechar parcialmente a porta forçando-a ao mesmo tempo para cima de modo a libertar o dente do travão e o sector da dobradiça.
- Uma vez liberta a dobradiça, puxe para a frente e ao mesmo tempo um pouco para cima para libertar o sector.
- Para a montagem seguir as mesmas operações em modo inverso, tendo o cuidado de introduzir correctamente no encaixe os sectores.

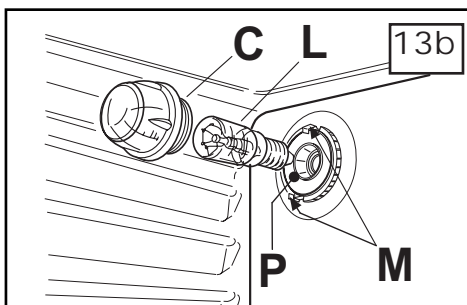
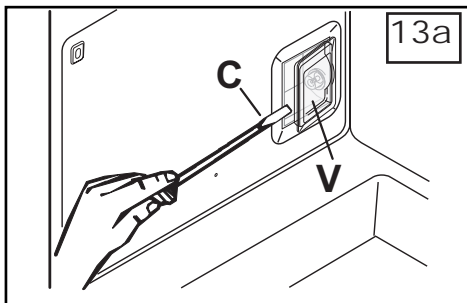


SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

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). O aparelho pode estar equipado com 2 tipos de casquilho:

- **Casquilho tipo 1 (fig. 13a):** Retire a grelha lateral do forno como indicado no parágrafo anterior. Retire a calote de protecção em vidro (V) com uma chave de parafusos colocando-a entre a calote e a parede do forno e troque a lâmpada (C). Remonte a calote e a grelha efectuando as operações no sentido inverso.
- **Casquilho tipo 2 (fig. 13b):** Desaperte a calote de protecção em vidro (C) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e troque a lâmpada (L). Remonte a calote tendo em atenção introduzir os entalhes nas linguetas de bloqueio e gire para a direita.



INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

GUARNIÇÃO DO FORNO

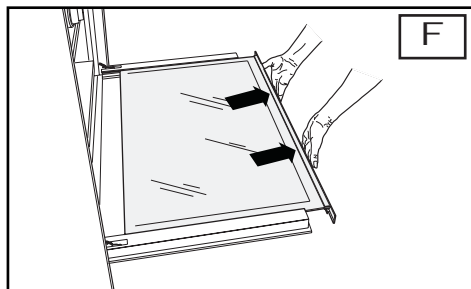
A guarnição do forno assegura uma função de vedação e, portanto, garanta o correcto funcionamento do forno. É aconselhável:

- 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.

VIDRO INTERIOR DA PORTA DO FORNO (Fig. F) (só em alguns modelos)

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.



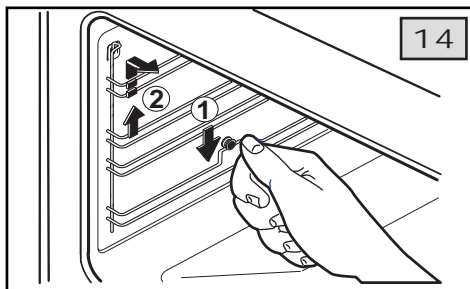
ATENÇÃO: esta operação pode ser feita com a porta montada no aparelho, mas neste caso, ter em atenção que, quando se enfia o vidro, a força da dobradiça pode fazer fechar a porta de repente.

GRELHAS LATERAIS DO FORNO (fig. 14)

Para realizar uma melhor limpeza das grelhas laterais do forno, elas podem ser extraídas de acordo com as seguintes instruções:

- Com um dedo, exerça pressão na última calha para soltar grelha do pino de fixação.
- Levante-a para cima e extraia as grelhas.

Para a reinstalação, faça as mesmas operações no sentido inverso.



O QUE FAZER SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR

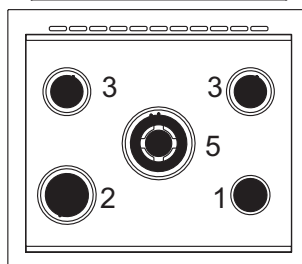
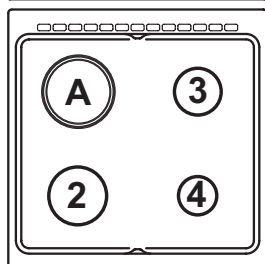
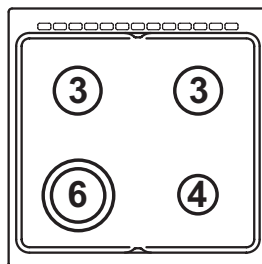
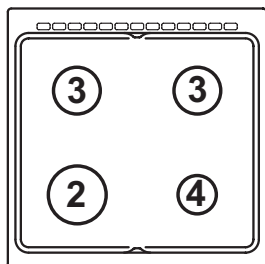
Alguns inconvenientes de funcionamento podem depender de simples operações de manutenção ou de esquecimentos e podem ser facilmente resolvidos sem a intervenção da assistência técnica.

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 manípulos 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.
Durante o uso não se acende a lâmpada do calor residual do pano em vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o manípulo a uma temperatura superior • Gire o manípulo de outro elemento. • Dirija-se a um nosso Centro de Assistência.
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 rosçada • Adquirir junto a um Centro de Assistência uma lâmpada para temperaturas altas e monte-a seguindo as instruções indicadas no parágrafo «SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO».

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES A GAS E DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO

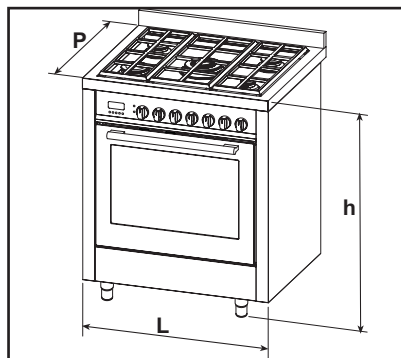
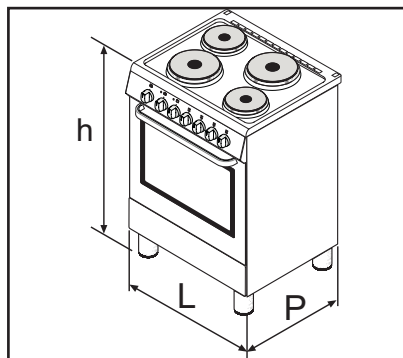
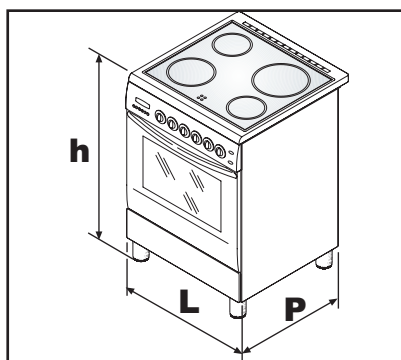
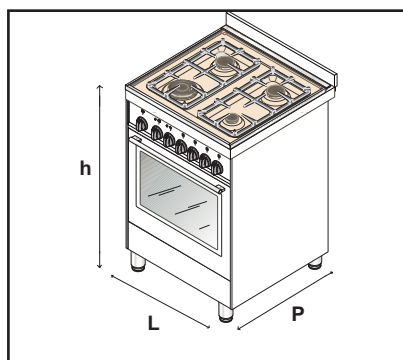
QUEIMADORES		Pressão de exercício do gás		Débito		Diâmetro injector		Débito termica w		By-pass
N.	Descrizione	Mbar		G/h	L/h	1/100 Mm	Min	Max	1/100 Mm	
6	Ultrarápido Tipo 60x60	G30 - butano	28-30	236	309	92	1350	3250	65	
		G31 - propano	37	232			1350	3250		
		G20 - naturale	20				1350	3250		
5	Ultrarápido Tipo 70x60 Professionale	G30 - butano	28-30	236	309	95	1350	3250	65	
		G31 - propano	37	232			1350	3250		
		G20 - naturale	20				1350	3250		
1	Auxiliar	G30 - butano	28-30	73	95	51	400	1050	28	
		G31 - propano	37	71			400	1050		
		G20 - naturale	20				400	1050		
2	Rápido Fogões 60x60	G30 - butano	28-30	218	276	88	800	3000	44	
		G31 - propano	37	214			800	3000		
		G20 - naturale	20				800	2900		
2	Rápido Tipo 70x60 Professionale	G30 - butano	28-30	218	276	80	800	2600	44	
		G31 - propano	37	214			800	2600		
		G20 - naturale	20				800	2600		
2	Rápido	G30 - butano	28-30	182	238	80	800	2500	44	
		G31 - propano	37	179			800	2500		
		G20 - naturale	20				800	2500		
3	Semi-rápido	G30 - butano	28-30	131	171	68	600	1800	34	
		G31 - propano	37	129			600	1800		
		G20 - naturale	20				600	1800		
4	Auxiliar	G30 - butano	28-30	73	95	51	400	1000	28	
		G31 - propano	37	71			400	1000		
		G20 - naturale	20				400	1000		



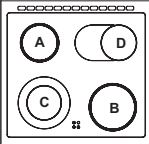
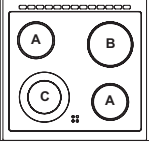
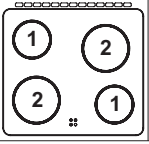
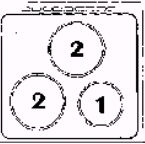
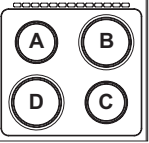
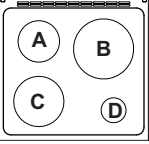
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES EXTERNAS DOS FOGÕES

TIPO	Altura h /mm	Largura L /mm	Profundidade P/mm
A5 - 50 x 50 cm	850	500	500
A6 - 50 x 60 cm	850	500	600
C5 - 60 x 50 cm	850	600	500
C6 - 60 x 60 cm	850-920	600	600
C7 - 70 x 60 cm	850-920	700	600



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Componentes electricos / Descrição	Ø in mm	Dados nominais	
A-Elemento radiante "Hi-light" B-Elemento radiante "Hi-light" C-Elemento radiante "Hi-light duplo área" D-Elemento radiante "Hi-light duplo área"	140 180 120/210 170/265	1200 W 1800 W 1200 + 1000 W 1000 +800 W	
A-Elemento radiante "Hi-light" B-Elemento radiante "Hi-light" C-Elemento radiante "Hi-light duplo área"	140 180 120/210	1200 W 1800 W 1200 + 1000 W	
1-Elemento radiante "Hi-light" 2-Elemento radiante "Hi-light"	140 180	1200 W 1700 W	 
A-Placa rápida B-Placa normal C-Placa rápida D-Placa normal	145 220 180 80	1500 W 2000 W 2000 W 450 W	
A-Placa rápida B-Placa rápida C-Placa normal D-Placa normal	145 180 145 180	1500 2000 1000 1500	
Resistência inferior do forno (com guias laterais) Resistência superior do forno-grill (com guias laterais)		1000 o 1400 W(a 240V) 800 W +1800 W	
Resistência inferior do forno (sem guias laterais) Resistência superior do forno-grill (sem guias laterais)		1400W 700 W+1800 W	
Resistência posterior do forno Motoventilador resistência posterior forno Motor do espeto Lâmpada do forno Ventilador tangencial Cabo de alimentação		2000 W 25..29 W 4 W 15 W - E 14 - T 300 18.22 W H05 RR-F 3 o H05 V2V2F	

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

Tipo de fôão	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
misto	H05 RR-F- H05 V2V2F	3 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²
(*) tot. eléctrico	H05 RR-F- H05V2V2F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) Considerando o coeficiente de simultaneidad.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

ASSEGURAR A COZINHA À PAREDE

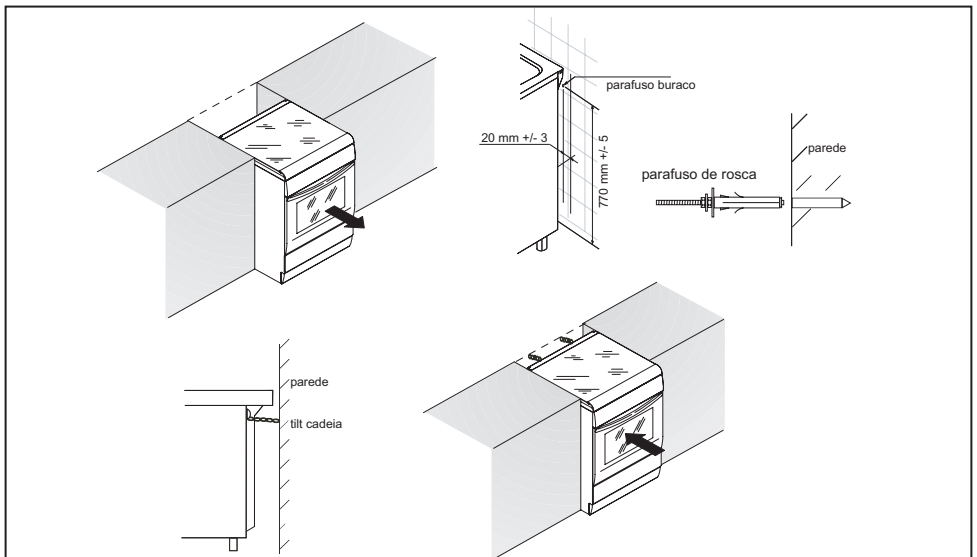
Nota: - A instalação das cadeias deve ser realizado como se segue.

Para evitar que a unidade se incline para frente em caso de uma criança de escalada na porta do forno ou usuários, inadvertidamente, colocar um peso sobre a porta do forno aberta, você recebe um kit de duas cadeias e os parafusos para fixar à parede traseira do dispositivo.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

• Aperte os parafusos na parede a cerca de 770 mm do chão.

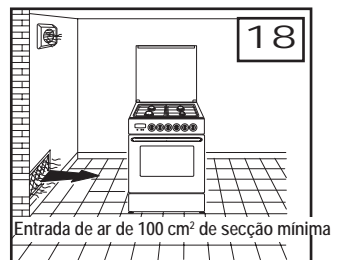
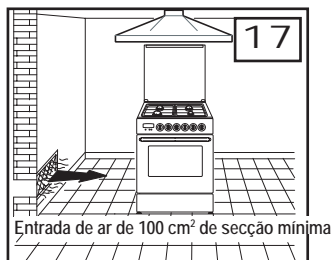
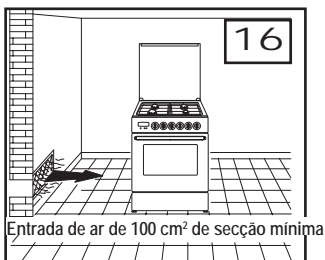
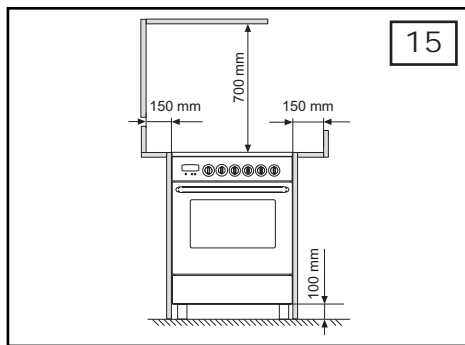
Acabou fixa as cadeias devem ser esticado



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- A instalação, as regulações, as transformações e as operações de manutenção mencionadas nesta parte devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal técnico especializado, isto é, detentores das licenças exigidas pelo Decreto-Lei 263/89. 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 podem ser instalados como «classe 1» ou «classe 2 subclasse 1» (de encaixe) e, no acto da instalação, deverão ser respeitadas as distâncias especificadas na fig. 15a.
- Em conformidade com a norma eléctrica, no acto da instalação devem respeitar a distância indicada na fig. 15 e, portanto, as paredes laterais não devem superar 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 totalmente a gás e mistos deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.
- 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 (papalão, 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. 16), 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. 17). 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. 18), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação sejam respeitadas à risca

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

COLOCAÇÃO DO FOGÃO

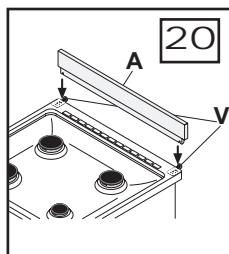
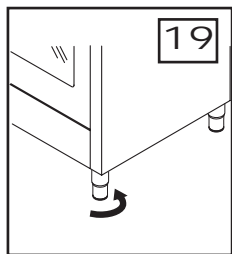
Para uma correcta colocação do fogão, o aparelho está dotado dos seguintes acessórios:

- **Pés reguláveis**, para montar no aparelho com os quais é possível alinhá-lo com os outros móveis (fig. 19).
- **Batentes**, colocados na parte posterior do aparelho que servem para o manter a distância mínima prevista até à parede posterior.
- **Friso de alinhamento (A)** – só em algumas versões (fogões 60x60 cm)

Os fogões que o têm, saem da fábrica com este acessório inserido dentro da embalagem.

Para montar proceda do seguinte modo:

1. Retire a tampa, desapertando os respectivos parafusos de fixação colocados no plano de trabalho;
2. Aliviar os parafusos (V) fixados na parte posterior do plano de trabalho e fixar o perfil como indicado na fig. 20.
3. Montar de novo a tampa.



LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características, aplicada na parte lateral do aparelho, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta aplicada e na parte de trás do forno indica as condições de regulação do aparelho, isto é, tipo de gás e pressão de exercício.

Uma vez terminada a instalação, verifique a perfeita vedação do sistema utilizando só 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 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 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.
- 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 70 K.
 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 inspecionável 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.

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.
- O aparelho deve ser colocado de modo que a ficha seja acessível.
- Se o aparelho estiver desprovido do cabo de alimentação, ligue na bateria de bornes um cabode adequada secção (veja o parágrafo "MONTAGEM DO CABO DE ALIMENTAÇÃO").

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

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°C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

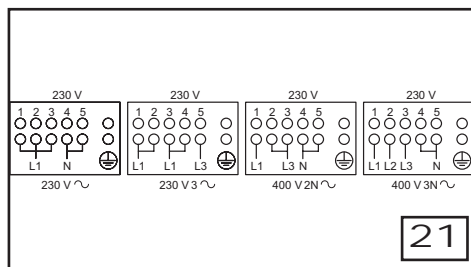
Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- 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 totalmente eléctricos, 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 21. Dito esquema está aplicado também na parte traseira do fogão.
- Ligue o cabo de alimentação de secção adequada (tabela no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>) mantendo o condutor de terra mais longo em relação aos condutores de fase.
- Bloquee o cabo no apropriado fixa-cabo e torne 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.

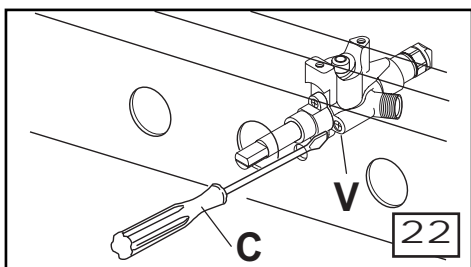
TORNEIRAS

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

Os parafusos de regulação do Mínimo (V) podem encontrar-se ao lado (fig. 22) ou ao alto ().

A regulação do Mínimo efectua-se da seguinte maneira:

- Acenda o queimador e gire o manipulo até à posição de "Mínimo" (chama pequena).
- Retire o manipulo da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos (C) 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.



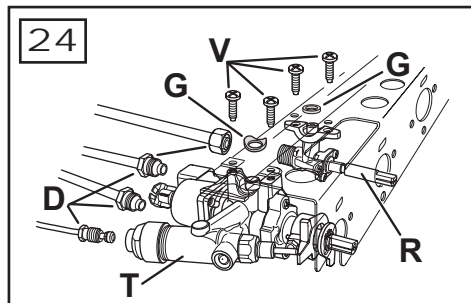
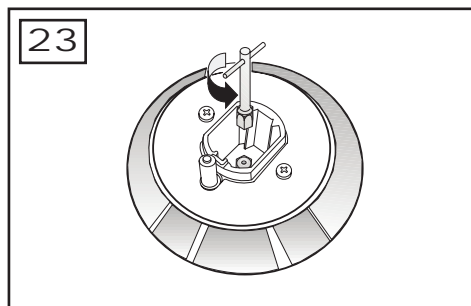
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

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. 23). Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>, os débitos, os débitos térmicos 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.**



MANUTENÇÃO

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

SUBSTITUIÇÃO DAS TORNEIRAS (fig. 24)

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

- Tire as grelhas, as cabeças dos queimadores e os manipululos.
- Desenrosque os parafusos de fixação dos queimadores
- Desmonte as paredes laterais.
- Desmonte a tampa e o plano e trabalho desapertando os parafusos (D) e retirar os fastões do termopar e retirar a torneira (R) desapertando os parafusos (V).
- Tire parcialmente os tubos de alimentação dos queimadores e substitua a peça.
- Substituir as guarnições, (G) sempre que se substitui uma torneira a fim de garantir um vedação perfeita entre o corpo e a conduta.
- Torne a montar todas as peças seguindo a ordem inversa da usada na desmontagem

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 porta-lâmpada, 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 no parágrafo <<CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS >>) 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 indicadas no parágrafo "SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO".
- No caso de substituição do casquilho (P) (fig. 13), force as linguetas de bloqueio (M) e extraia o porta-lâmpada para fora do forno.
- Para substituir os geradores de acendimento é necessário desmontar a parte lateral esquerda do fogão.
- Para substituir o termóstato, os computadores, os eventuais microrruptores, as chapas eléctricas ou os elementos radiantes é necessário retirar o plano de trabalho.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONDIÇÕES DE GARANTIA

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, manipulos, 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

ESPAÇO RESERVADO PARA A APLICAÇÃO DA ETIQUETA DE DADOS