

H6GG1F IT

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
ATTENZIONE,2
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,5
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,6
Installazione, 7
Avvio e utilizzo,11
Precauzioni e consigli,14
Manutenzione e cura,15
Assistenza,17

GR

Ελληνικά

Οδηγίες χρήσης ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

Οδηγίες χρήσης,1
ΠΡΟΣΟΧΉ,3
Περιγραφή της συσκευής-Συνολική άποψη,5
Περιγραφή της συσκευής-Πίνακας ελέγχου,6
Εγκατάσταση,18
Εκκίνηση και χρήση,22
Προφυλάξεις και συμβουλές,25
Συντήρηση και φροντίδα,26
Τεχνική υποστήριξη,27

PT

Português

Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
ATTENTACAO,4
Descrição do aparelho-Vista de conjunto,5
Descrição do aparelho-Painel de comandos,6
Instalação,28
Início e utilização, 32
Precauções e conselhos,35
Manutenção e cuidados,36
Assistencia técnica,36

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

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

„ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga."

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

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

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

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

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

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.

Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.

Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.

Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά κι ούτε σπάτουλες μεταλλικές κοφτερές για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου επειδή μπορεί να προξενηθούν ξυσίματα στην επιφάνεια, προκαλώντας, έτσι, τη θραύση του γυαλιού.

Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε. Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

ΠΡΟΣΟΧΉ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία για να αποφευχθεί ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΉ: η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

!Όταν εισάγεται το πλέγμα βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στραμμένο προς τα πάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας.

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

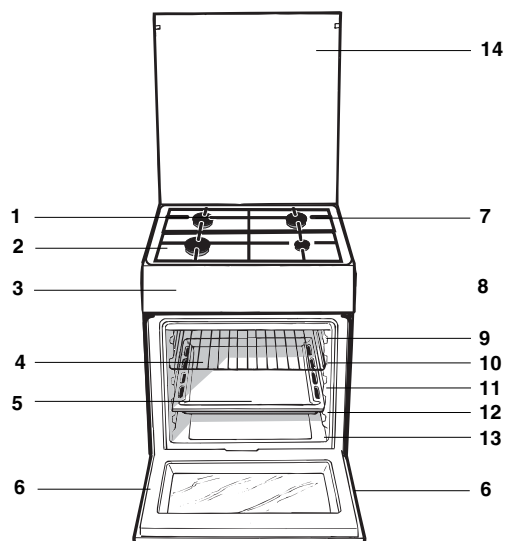
! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1. Bruciatore a gas
2. Griglia del piano di lavoro
3. Pannello di controllo
4. Ripiano GRIGLIA
5. Ripiano LECCARDA
6. Piedino di regolazione
7. Piano di contenimento eventuali trabocchi
8. GUIDE di scorrimento dei ripiani
9. posizione 5
10. posizione 4
11. posizione 3
12. posizione 2
13. posizione 1
14. Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)

**GR**

Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη

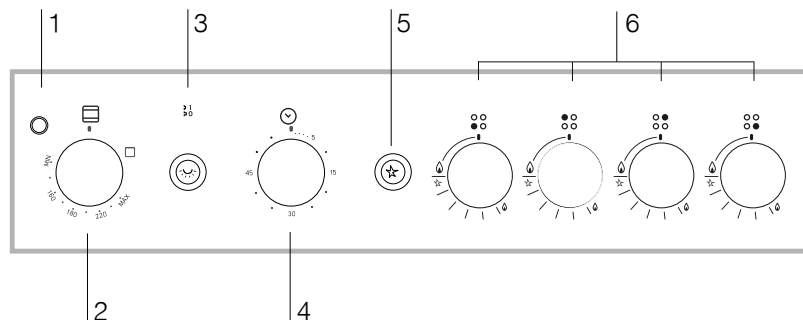
1. Καυστήρας αερίου
2. Υ Πλέγμα πάγκου εργασίας
3. Πίνακας οργάνων
4. Πλέγμα του φούρνου
5. Λιποσυλλέκτης ή πιάτο μαγειρέματος
6. Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
7. Ηλεκτρικές εστίες
8. ΟΔΗΓΟΙ ολίσθησης των επιπέδων
9. Θέση 5
10. Θέση 4
11. Θέση 3
12. Θέση 2
13. Θέση 1
14. ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΠΑΚΙ (Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do plano de trabalho
3. Paine de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
8. GUIAS de deslizamento das prateleiras
9. Posição 5
10. Posição 4
11. Posição 3
12. Posição 2
13. Posição 1
14. Tampa em vidro (Presente apenas em alguns modelos)



IT

Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Spia grill
2. Manopola del forno e del grill
3. Pulsante per accensione della luce forno
4. Manopola Contaminati
5. Accensione elettronica dei bruciatori del piano
6. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

GR

Περιγραφή της συσκευής Πίνακας ελέγχου

1. Φως στη σχάρα
2. Φούρνου και γκριλ κουμπί ελέγχου
3. Κουμπί για το φως του φούρνου / ψησταριά
4. Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος
5. Αυτόματη ανάφλεξη των καυστήρων αερίου
6. Κουμπιά εντολών των καυστήρων

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

1. Indicador de funcionamento GRILL
2. Botão HORNO y GRILL
3. Botão luz do forno
4. Botão CONTADOR de minutos.
5. Acendedor electrónico dos QUEIMADORES
6. Botão QUEIMADORES

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

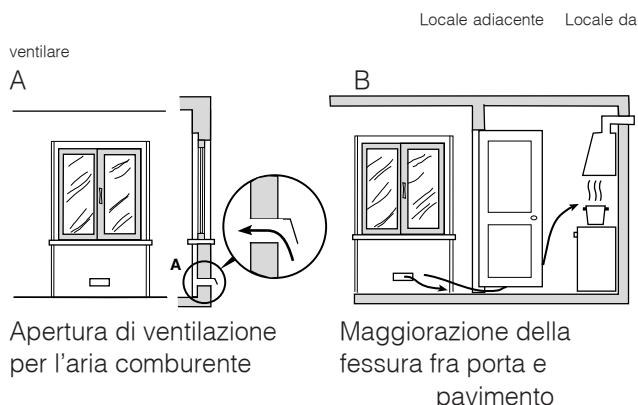
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata).

Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (**vedi figura A**).

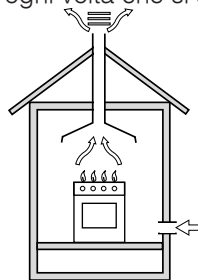
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (**vedi figura B**) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



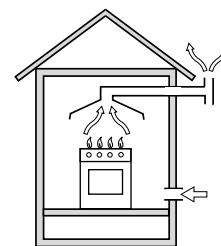
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (**vedi figure**).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

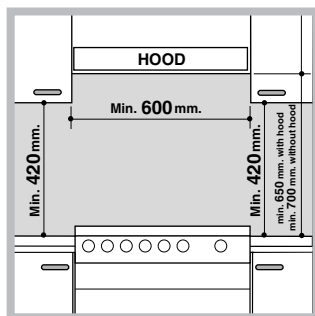
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

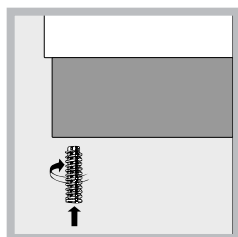
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (**vedi figura**);

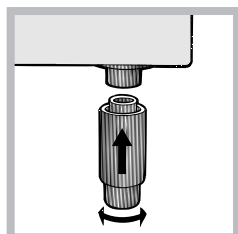


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;

*Presente solo su alcuni modelli.

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolungh e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle **norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti** in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

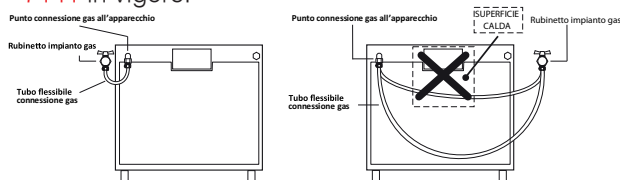
Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle **norme UNI-CIG 7140** in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;

- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.



! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

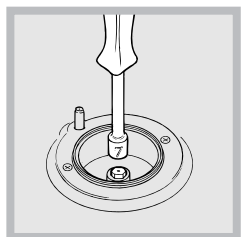
Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi

tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);

3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;

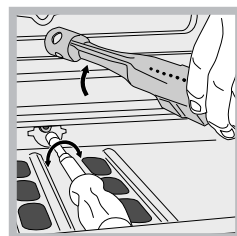
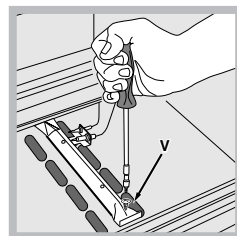
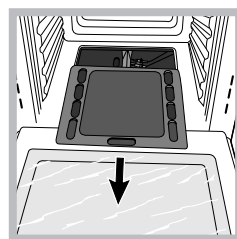
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (vedi figura);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;

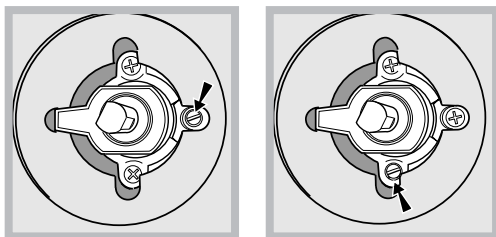
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi figura) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (vedi Avvio e Utilizzo);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del

termostato (vedi figure) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;

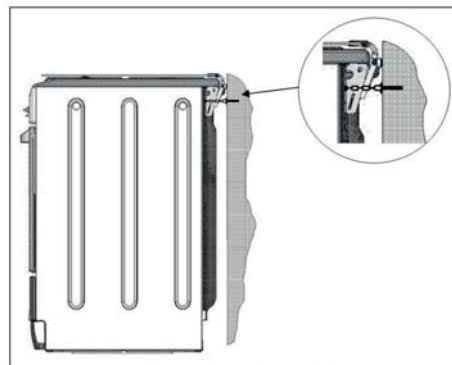


5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".



La catenella di sicurezza

! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

La cucina è dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo è necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Ultra Rapido (Grande) (UR)	100	3.30	0.70	41	90	240	238	135	314
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Forno	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					25	45	25	

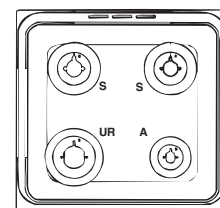
* A 15°C 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

H6GG1F IT



Avvio e utilizzo

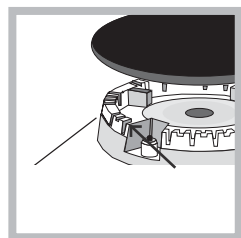
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato. Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima 🔥.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo 🔹, sul massimo 🔥 o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura), prima premere il pulsante di accensione, identificato



dal simbolo ★, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso,

ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Regolazione della fiamma a livelli

l'intensità della fiamma dei bruciatori può essere regolata attraverso la manopola su 6 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 4 posizioni intermedie:



Ruotando la manopola si avverte uno scatto/click che indica un passaggio da un livello all'altro.

Il sistema permette una regolazione della potenza più precisa, consente di replicare l'intensità della fiamma e individuare più facilmente il livello preferito per diverse cotture.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Ultra Rapido (UR)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

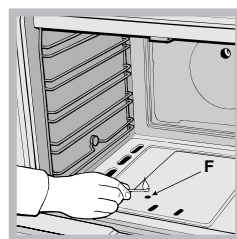
! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.



Accensione del forno

Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (vedi figura) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal

simbolo ★, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di

ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del forno.

Regolazione della temperatura

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrà costante grazie al termostato.

Grill

Ruotando in senso antiorario la manopola FORNO fino alla posizione  si mette in funzione il grill a raggi infrarossi. Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrosti, bracioline, salsicce. Disporre la griglia nelle posizioni 4 o 5 e una leccarda in posizione 1 per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo.

! Il funzionamento del grill è segnalato dall'accensione della spia GRILL.

! Effettuare la cottura al grill con la porta del forno chiusa, per ottenere migliori risultati e un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Luce del forno

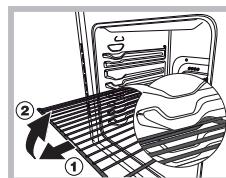
La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Timer*

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:

1. ruotare in senso orario  la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario  la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie e sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)



DATI TECNICI	
Dimensioni For no HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 46 profondità cm 42 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

La targhetta caratteristiche è situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.



Tabella cottura in forno

Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Anatra	1.8	3	10	200	100-110
Coniglio	2	3	10	200	70-80
Maiale	2.1	3	10	200	70-80
Agnello	1.8	3	10	200	90-95
Pesce					
Sgombri	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentice	1.5	3	10	180-200	40-50
Trota al cartoccio	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
Torte					
Biscotti	0.5	3	15	180	30-35
Crostata	1.1	3	15	180	30-35
Torte salate	1	3	15	180	45-50
Torte lievitate	1	3	15	180	35-40
Cottura al grill					
Bistecche di vitello	1	4	5		15-20
Cotolette	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Sgombri	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		5

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

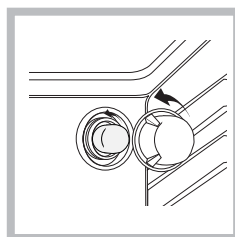
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalamada (vedi figura).

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

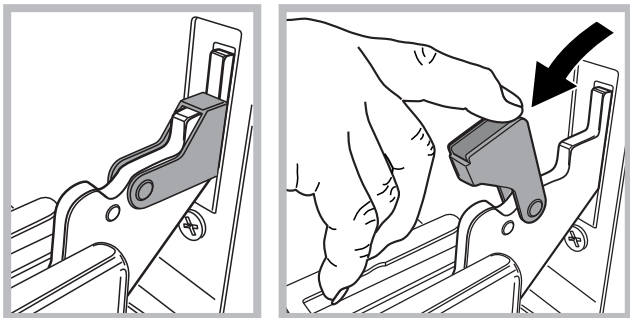
Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

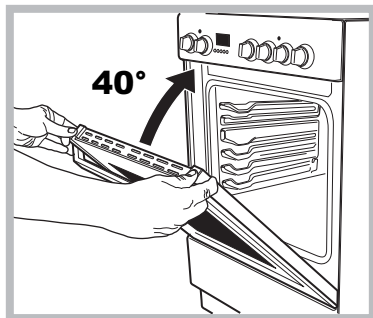
! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Rimozione e inserimento della porta del forno:

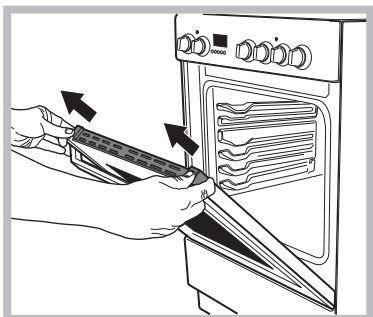
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



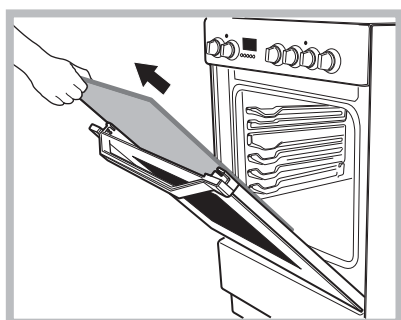
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".



6. Sostituire il vetro.

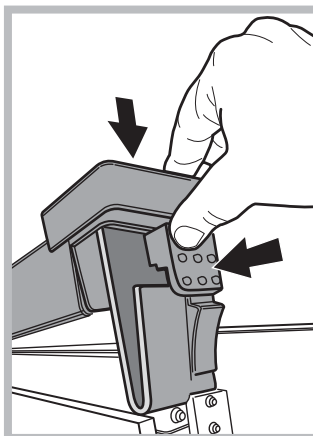
AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!

AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.

8. Aprire la porta completamente.

9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλευέστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές.

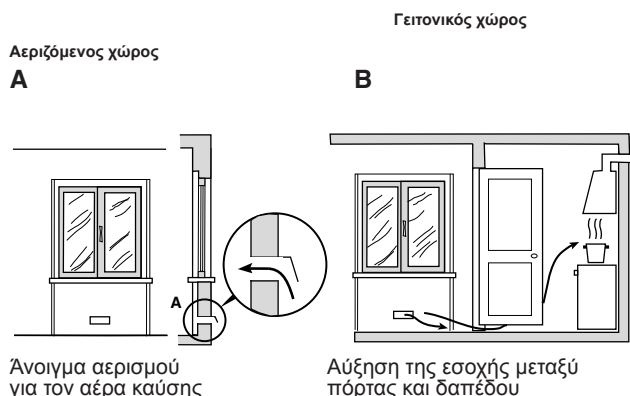
! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργηθεί με την κουζίνα ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένη.

Αερισμός των χώρων

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους, σύμφωνα με τους εθνικούς ισχύοντες κανονισμούς. Στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής πρέπει να μπορεί να εισρέει τόσος αέρας όσος απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου (η παροχή αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος).

Τα στόμια εισχώρησης αέρα, προστατευμένα από πλέγματα, πρέπει να έχουν έναν αγωγό τουλάχιστον 100 cm² ωφέλιμης διατομής και να είναι τοποθετημένα με τρόπο που να μην μπορούν να εμφραχθούν, ακόμη και μερικώς (βλέπε εικόνα Α).

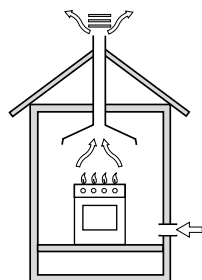
Τα στόμια αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm² – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται έμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα Β) – αρκεί να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς ή κρεβατοκάμαρες – που διαθέτουν αγωγού αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφηκε παραπάνω.



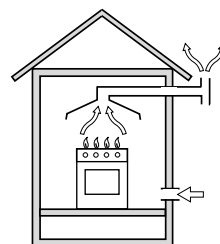
! Μετά από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι θεμιτό να ανοίξετε ένα παράθυρο ή να αυξήσετε την ταχύτητα ενδεχόμενων ανεμιστήρων.

Εκκένωση των καπνών καύσης

Η εκκένωση των καπνών της καύσης πρέπει να διασφαλίζεται μέσω απορροφητήρα συνδεδεμένου σε καπνοδόχο με φυσικό τράβηγμα σίγουρης αποτελεσματικότητας, ή μέσω ηλεκτρικού ανεμιστήρα που μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή (βλέπε εικόνες).



Εκκένωση απ' ευθείας εξωτερικά



Εκκένωση μέσω τζακιού ή καπνοδόχου με διακλάδωση (για τις συσκευές μαγειρέματος)

! Τα υγροποιημένα αέρια του πετρελαίου, βαρύτερα του αέρα, καθιζάνουν χαμηλά, γι αυτό οι χώροι με μπιτόνια GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για την εκκένωση από κάτω ενδεχόμενων διαφυγών αερίου.

Τα μπιτόνια με GPL, άδεια ή μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπόγειο, κλπ.). Να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτόνι που χρησιμοποιείτε, μακριά από πηγές θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σόμπες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

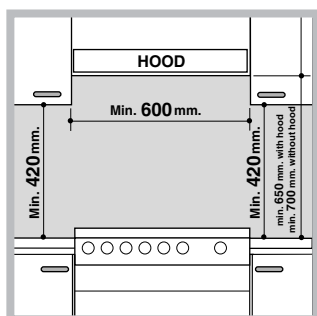
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

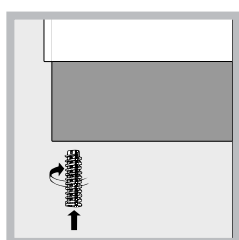
Για μια σωστή εγκατάσταση:

- θέστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να θεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.
- αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, αυτό θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα)



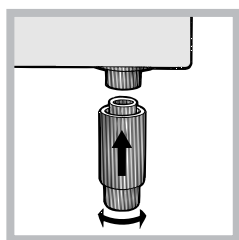
- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
- Εάν δεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειριδίου οδηγιών.

Αλφάδιασμα



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα παρεχόμενα ποδαράκια ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).

Οι γάμπες* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.



Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών στοιχείων). Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο δίκτυο του αερίου ή στη φιάλη αερίου μπορεί να διενεργηθεί με έναν εύκαμπτο λαστιχένιο ή ατσάλινο σωλήνα, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου με το οποίο θα τροφοδοτείται (βλέπε ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι: σε αντίθετη περίπτωση βλέπε παρακάτω). Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Για τη διευκόλυνση της σύνδεσης, η τροφοδοσία του αερίου μπορεί να στραφεί πλευρικά*: αντιστρέψτε την έδρα του λάστιχου για τη σύνδεση με το πώμα κλεισίματος και αντικαταστήστε την τσιμούχα στεγανότητας που σας παρέχεται.

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα Χαρακτηριστικά καυστήρων και ακροφυσίων (βλέπε παρακάτω).

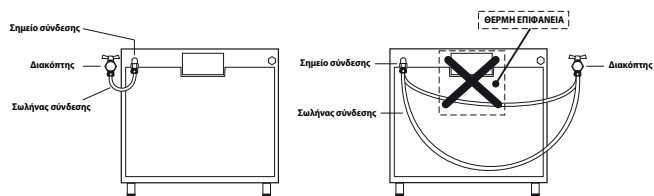
Σύνδεση αερίου με λαστιχένιο εύκαμπτο σωλήνα

Ελέγξτε αν ο σωλήνας ικανοποιεί τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα πρέπει: 8 mm για τροφοδοσία με υγραέριο, 13 mm για τροφοδοσία με αέριο μεθάνιο.

Αφού διενεργηθεί η σύνδεση βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας:

- δεν είναι κανένα σημείο σε επαφή με μέρη που φτάνουν σε θερμοκρασίες ανώτερες σε 50°C
- δεν υπόκειται σε καμία δύναμη έλξης και κάμψης και δεν παρουσιάζει πτυχές ή τσαλακώματα
- να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά σώματα, με έντονες προεξοχές και κινητά μέρη και να μην συνθλίβεται
- να είναι εύκολα επιθεωρήσιμος καθ' όλο το μήκος του για να είναι εφικτός ο έλεγχος της κατάστασής του
- να έχει μήκος μικρότερο των 1500 mm
- να είναι καλά βαλμένος στα δύο άκρα του, όπου στερεώνεται με κολάρα σύσφιξης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.



! Αν ένας ή περισσότεροι από τους όρους αυτούς δεν μπορεί να ικανοποιηθεί ή αν η κουζίνα εγκατασταθεί σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας 2 – υποκατηγορία 1 (συσκευή εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων), θα πρέπει να ανατρέξετε στον ασφάλينو εύκαμπτο σωλήνα (βλέπε παρακάτω).

Σύνδεση αερίου με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Ελέγξτε αν ο σωλήνας και οι τσιμούχες ικανοποιούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Για να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αφαιρέστε την υποδοχή του λάστιχου που υπάρχει επί της συσκευής (το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas αρσενικό κυλινδρικό).

! Διενεργήστε τη σύνδεση έτσι που το μήκος της σωλήνωσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλίβεται.

Έλεγχος στεγανότητας

Με το πέρας της εγκατάστασης, ελέγξτε την άσωση στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

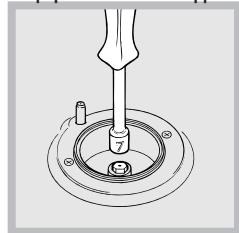
Προσαρμογή σε διαφόρους τύπους αερίου

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συσκευή σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο έχει προετοιμαστεί (φαίνεται στην ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι).

Προσαρμογή του πλαισίου εστιών

Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων του πάγκου:

1. βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους



2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνωτό των 7 mm (βλέπε εικόνα), και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και

ακροφυσίων).

3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.

Ρύθμιση του ελάχιστου των καυστήρων του πάγκου:

1. φέρτε τον κρουνό στη θέση του ελάχιστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.

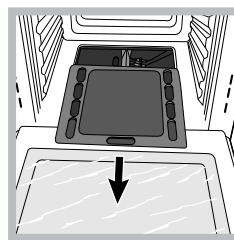
! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

3. βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τον κρουνό από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα του καυστήρα.

! Οι καυστήρες του πλαισίου δεν απαιτούν ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα.

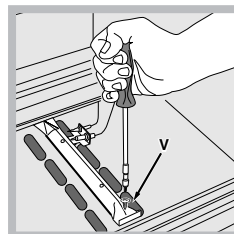
Προσαρμογή του φούρνου

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του φούρνου:

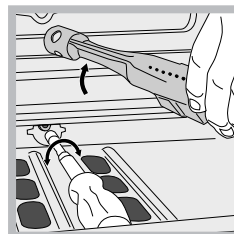


1. ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τελείως

2. βγάλτε τη συρόμενη βάση του φούρνου (βλέπε εικόνα)



3. ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης του καυστήρα και αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού αφαιρέσετε τη βίδα V



4. ξεβιδώστε το ακροφύσιο με το σχετικό σωληνωτό κλειδί για ακροφύσια (βλέπε εικόνα) ή με ένα σωληνωτό κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με εκείνο που είναι κατάλληλο για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων).

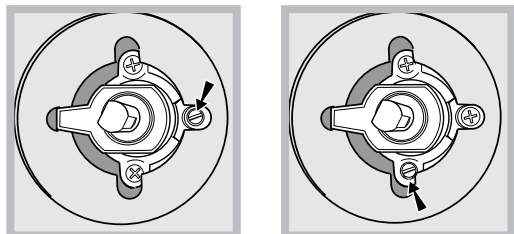
Ρύθμιση του ελάχιστου του καυστήρα φούρνου αερίου:

1. ανάψτε τον καυστήρα (βλέπε Εκκίνηση και Χρήση)
2. φέρτε τον επιλογέα στη θέση του ελάχιστου (MIN) αφού τον αφήσετε για 10 λεπτά περίπου στη θέση του μέγιστου (MAX)

3. βγάλτε τον επιλογέα

4. ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται εξωτερικά της ράβδου του θερμοστάτη (βλέπε εικόνες) μέχρι να πετύχετε μια μικρή κανονική φλόγα.

! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

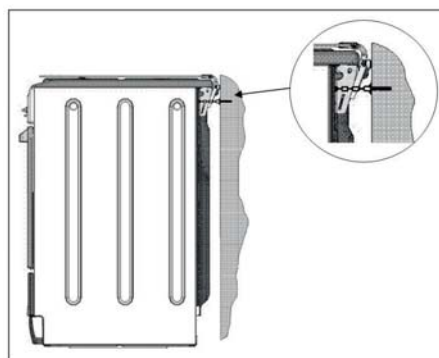


5. βεβαιωθείτε ότι στρέφοντας γρήγορα τον επιλογέα από τη θέση MAX στην MIN ή με γρήγορα ανοίγματα και κλεισίματα της πόρτας του φούρνου δεν σβήνει ο καυστήρας.

! Προσέξτε στα καλώδια των λυχνιών και στους σωλήνες των θερμοζευγών.

! Μετά τη ρύθμιση με αέριο διαφορετικό από εκείνο της δοκιμής, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο αέριο, και που είναι διαθέσιμη στα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

! Αν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν ρυθμιστή πίεσης, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς για τους “ρυθμιστές για παροχετευόμενα αέρια”.



αλυσίδα ασφαλείας

! Για να αποφευχθεί η ενδεχόμενη ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα από ένα παιδί που ανεβαίνει στην πόρτα του φούρνου, θα ΠΡΕΠΕΙ να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας.

Η κουζίνα διαθέτει μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο οπίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος όπως η αλυσίδα που συνδέεται με τη συσκευή. Επιλέξτε τη βίδα και το ούπα ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Αν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη των 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια ροδέλα. Τοίχος από μπετόν απαιτεί βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm, και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και στον τοίχο, όπως φαίνεται στο σχήμα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεταμένη και παράλληλη στο επίπεδο του εδάφους.

Πίνακας χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων

Πίνακας 1

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		Υγραέριο				Φυσικό αέριο	
		Ονομαστική	Μειωμένο	By Pass 1/100 (mm)	ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* g/h ***	**	ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* l/h
Ταχύς (Μεγάλος) (UR)	100	3.30	0.70	41	90	240	238	135	314
Ημι-ταχύς (Μεσαίος) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Εφεδρικός (Μικρός) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Φούρνος	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar)							20	
	Ελάχιστη (mbar)							17	
	Μέγιστη (mbar)							25	

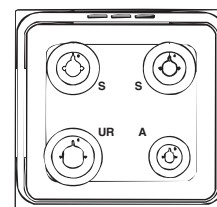
* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο

** Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Φυσικό P.C.S. = 37,78 MJ/m³

H6GG1F IT



Εκκίνηση και χρήση

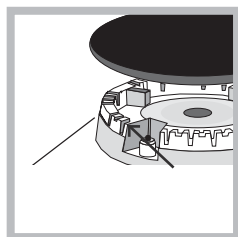
GR

Χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

Ανάφλεξη των καυστήρων

Απέναντι από κάθε επιλογή ΚΑΥΣΤΗΡΑ υποδεικνύεται με ένα κύκλο γεμάτο τον συσχετισμένο καυστήρα. Για να ανάψετε ένα καυστήρα της επιφάνειας μαγειρέματος:

1. πλησιάστε στον καυστήρα μια φλόγα ή έναν αναπτήρα
2. πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας .
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο , στο μέγιστο  ή σε μια ενδιάμεση θέση.



Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη* (βλέπε εικόνα), πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται με το σύμβολο ☆, μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της

μέγιστης φλόγας, μέχρι να ανάψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρας τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογέα. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε την ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογέα όσο γίνεται περισσότερο.

! Σε περίπτωση τυχαίου σβήσιματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξαναανάψετε.

Αν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας* για απουσία φλόγας, κρατήστε πατημένο τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε αναμμένη τη φλόγα και για την ενεργοποίηση της διάταξης.

Για να σβήσετε τον καυστήρα στρέψτε τον επιλογέα μέχρι την ακινητοποίηση •.

Ρύθμιση της φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

Η ένταση της φλόγας στην εστία μπορεί να ρυθμιστεί με το περιστροφικό κουμπί σε 6 επίπεδα ισχύος, από το μέγιστο ως το ελάχιστο με 4 ενδιάμεσες θέσεις:



Ένα κλικ θα υποδείξει την αλλαγή από ένα επίπεδο σε άλλο καθώς γυρίζετε το κουμπί. Το σύστημα αυτό εξασφαλίζει ακριβέστερη ρύθμιση και επιτρέπει να έχετε την ίδια ένταση φλόγας κάθε φορά που επιλέγετε την ίδια ρύθμιση αλλά και να βρίσκετε εύκολα το

* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

προτιμώμενο επίπεδο για διαφορετικές εργασίες μαγειρέματος.

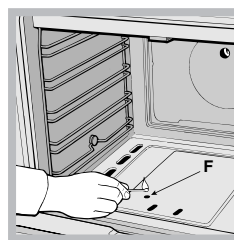
Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για καλύτερη απόδοση των καυστήρων και ελάχιστη κατανάλωση αερίου πρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη επίπεδης βάσης, με καπάκι και διαστάσεων ανάλογων του καυστήρα:

Καυστήρας	Ø Διάμετρος σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 – 26
Ημι-ταχύς (S)	16 – 20
Εφεδρικός (A)	10 – 14
Ταχύς (UR)	24 – 26

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».

! Στα μοντέλα που διαθέτουν πλέγμα μείωσης, το τελευταίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον εφεδρικό καυστήρα, όταν χρησιμοποιούνται σκεύη διαμέτρου μικρότερης των 12 cm.



Χρήση του φούρνου

! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαίσια της συσκευής

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο. Χρησιμοποιήστε τη θέση 1 του φούρνου μόνο σε περίπτωση μαγειρέματος με τη σούβλα.

Άναμμα του φούρνου

Για να ανάψετε τον καυστήρα του φούρνου πλησιάστε στην οπή F (βλέπε εικόνα) μια φλόγα ή αναπτήρα, πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ μέχρι το MAX.

Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη*, πρώτα πιέστε το κουμπί ανάφλεξης, που ταυτοποιείται με το σύμβολο ☆, μετά πιέστε τελείως και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ στο

MAX, μέχρι να ανάψει. Αν περάσουν 15 δευτερόλεπτα και ο καυστήρας δεν ανάψει, αφήστε τον επιλογέα, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι την ανάφλεξη. Σε περίπτωση απουσίας ρεύματος μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα με μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, όπως περιγράφεται παραπάνω.

! Ο φούρνος διαθέτει μια διάταξη ασφαλείας οπότε πρέπει να κρατήσετε πατημένο τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

! Σε περίπτωση τυχαίου σβήσιματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξαναάψετε το φούρνο.

Ρθμιση της θερμοκρασίας

Για να πετύχετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ. Οι θερμοκρασίες υποδεικνύονται στον πίνακα ελέγχου και κυμαίνονται από MIN (150°C) μέχρι MAX (250°C). Αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία, ο φούρνος θα τη διατηρήσει σταθερή χάρη στο θερμοστάτη.

Grill

Στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογέα ΦΟΥΡΝΟΥ μέχρι τη θέση  τίθεται σε λειτουργία το γκριλ υπερύθρων. Το γκριλ επιτρέπει το ροδοκοκκίνισμα των τροφίμων και ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ψήσιμο roast-beef, ψητών, μπριζόλων, λουκάνικων. Διευθετήστε το πλέγμα στις θέσεις 4 ή 5 και έναν λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή του λίπους και την αποφυγή σχηματισμού καπνού.

! Η λειτουργία του γκριλ επισημαίνεται από το άναμμα της ενδεικτικής λυχνίας GRILL.

! Διενεργήστε το ψήσιμο στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή, για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα και μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).

Φως φούρνου

Το λαμπάκι μπορεί να ανάψει οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το κουμπί ΦΩΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

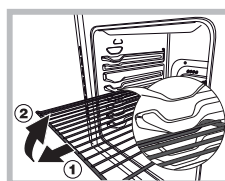
Timer*

Για την ενεργοποίηση του Timer (Χρονόμετρο) προχωρήστε ως ακολούθως:

1. στρέψτε δεξιόστροφα  τον επιλογέα TIMER κατά μία στροφή σχεδόν πλήρη για να κουρντίσετε το ξυπνητήρι
2. στρέψτε αριστερόστροφα  τον επιλογέα TIMER θέτοντας τον επιθυμητό χρόνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα ακινητοποίησης πλεγμάτων που επιτρέπει να τα βγάžete χωρίς αυτά να προεξέχουν από το φούρνο (1).

Για να βγάλετε τελείως τα πλέγματα αρκεί, όπως φαίνεται στο σχέδιο, να τα ανασηκώσετε, παίρνοντάς τα από το πρόσθιο μέρος και τραβήξετε τα (2).



ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Διαστάσεις Φούρνου HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Όγκος	lt. 58
Ωφέλιμες διαστάσεις του συρταριού θέρμανσης τροφίμων	πλάτος cm 46 βάθος cm 42 ύψος cm 8,5
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Καυστήρες	προσαρμόσιμοι σε όλους τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών
 	Κοινοτικές Οδηγίες: 73/23/CEE της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2002/96/EC.

αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο εσωτερικό της ανατρεπόμενη πόρτας ή, αφού ανοιχτεί το συρτάρι θέρμανσης τροφίμων, στο εσωτερικό αριστερό τοίχωμα

Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Διάρκεια ψησίματος (λεπτά)
Ζυμαρικά					
Λαζάνια	2.5	3	10	210	60-75
Κανελόνια	2.5	3	10	200	40-50
Ζυμαρικά ο γκρατέν	2.5	3	10	200	40-50
Κρεατικά					
Μοσχάρι	1.7	3	10	200	85-90
Κοτόπουλο	1.5	3	10	220	90-100
Πάπια	1.8	3	10	200	100-110
Κουνέλι	2	3	10	200	70-80
Χοιρινό	2.1	3	10	200	70-80
Αρνί	1.8	3	10	200	90-95
Ψάρι					
Σκουμπρί	1.1	3	10	180-200	35-40
Συναγρίδα	1.5	3	10	180-200	40-50
Πέστροφα στο αλουμινόχαρτο	1	3	10	180-200	40-45
Πίτσα					
Ναπολιτάνα	1	3	15	220	15-20
Κέικ					
Μπισκότα	0.5	3	15	180	30-35
Κροστάτα	1.1	3	15	180	30-35
Αλμυρά κέικ	1	3	15	180	45-50
Κέικ με μαγιά	1	3	15	180	35-40
Ψήσιμο στο γκρίλ					
Μπριζόλες μοσχαρίσιες	1	4	5		15-20
Κοτολέτες	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Σκουμπρί	1	4	5		15-20
Τοστ	4	4	5		5

Προφυλάξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας.

Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών με θερμά μέρη της συσκευής.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση •.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες

φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

- Αν η κουζίνα τοποθετηθεί σε μια βάση, πάρτε κατάλληλα μέτρα ώστε η συσκευή να μη γλιστράει από τη βάση αυτή.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα στο GRILL με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

GR

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα ή ανοξειδωτα μέρη και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Τα πλέγματα, τα καπέλα, οι κορώνες φλόγας και οι καυστήρες της επιφάνειας μαγειρέματος αποσπώνται για τη διευκόλυνση του καθαρισμού. Να τα πλένετε σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό όχι λειαντικό, φροντίζοντας να αφαιρέσετε κάθε κρούστα και να περιμένετε να στεγνώσουν τελείως.
- Να καθαρίζετε συχνά το τερματικό μέρος των διατάξεων ασφαλείας* σε απουσία φλόγας.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποφεύγετε να κλείνετε το καπάκι όταν οι καυστήρες είναι αναμμένοι ή ακόμα ζεστοί.

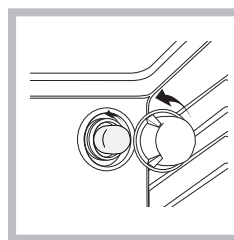
ΠΡΟΣΟΧΗ! Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.



Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου



1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας βλέπε εικόνα).

2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.

3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

! Μη χρησιμοποιείτε τη λυχνία φούρνου για το φωτισμό χώρων.

Συντήρηση στομίων αερίου

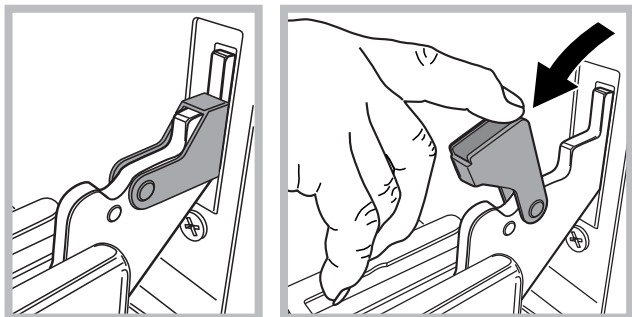
Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

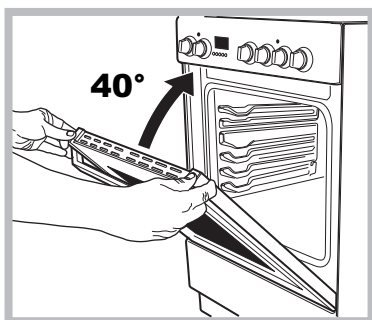
* Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

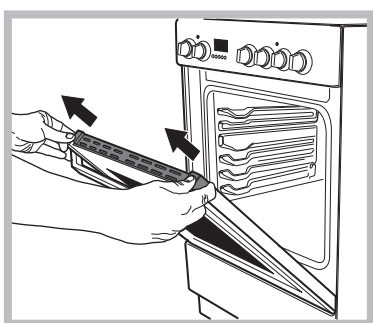
1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



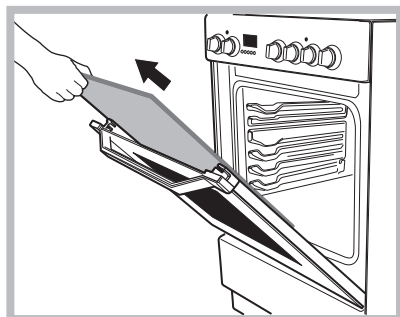
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου οι σφιγκτήρες σταματήσουν (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά 40° περ.) (βλ. φωτογραφία)



4. Πιέστε τα δύο κουμπιά στο πάνω προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο: "Φροντίδα και συντήρηση".

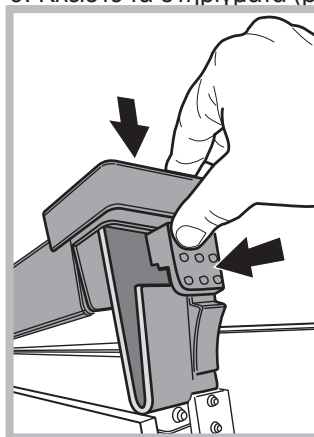


6. Τοποθετήστε πάλι το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία αν έχει αφαιρεθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Όταν επανατοποθετείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε το τζάμι σωστά ώστε η προειδοποίηση που αναγράφεται στο τζάμι να μην έχει αντιστραφεί και να μπορεί να διαβαστεί εύκολα.

7. Τοποθετήστε πάλι το προφίλ. Ένα κλικ θα δείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε την πόρτα τελείως.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει τελείως και ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία για κανονική χρήση.

Τεχνική υποστήριξη

!Μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπέλιτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A). Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

Sala ao lado

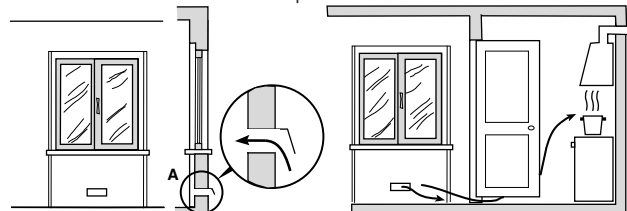
A

Sala a ser ventilada

B

Abertura para ventilação
comburente

Aumento do vão entre a do ar
porta e o chão



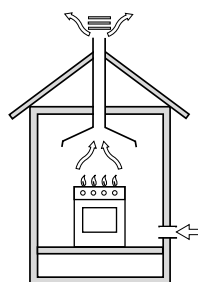
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

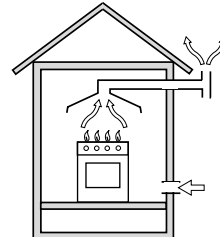
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com

tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente
para o exterior



Descarga através de uma
chaminé ou uma conduta
para fumo ramificada
(reservada para os
aparelhos de cozedura).



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás. Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

Posicionamento e nivelamento

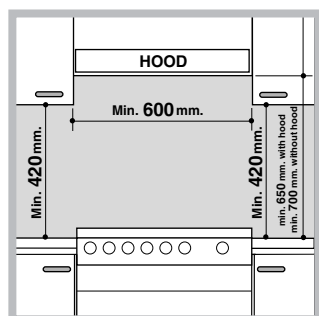
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

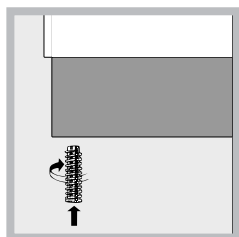
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho.

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

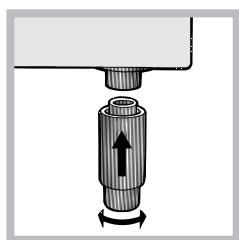


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas nacionais em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

* Presente apenas em alguns modelos.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário veja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser

respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

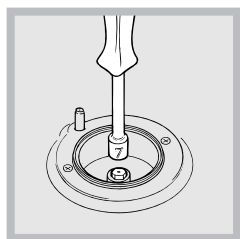
Controle da vedação

Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura



Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e

substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);

3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

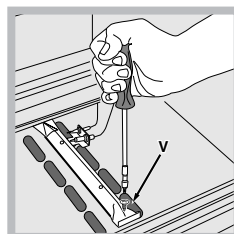
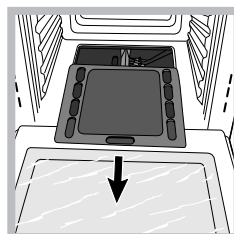
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

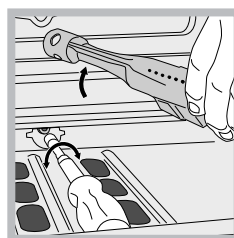
Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

1. abra inteiramente a porta do forno;
2. retirar a protecção corredeira (veja a figura);



3. desatarraxe o parafuso que prende o queimador. Tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “V”

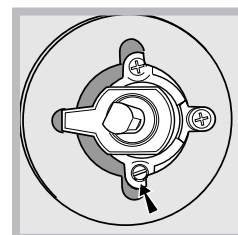
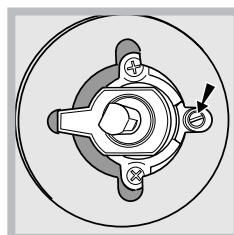


4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos).

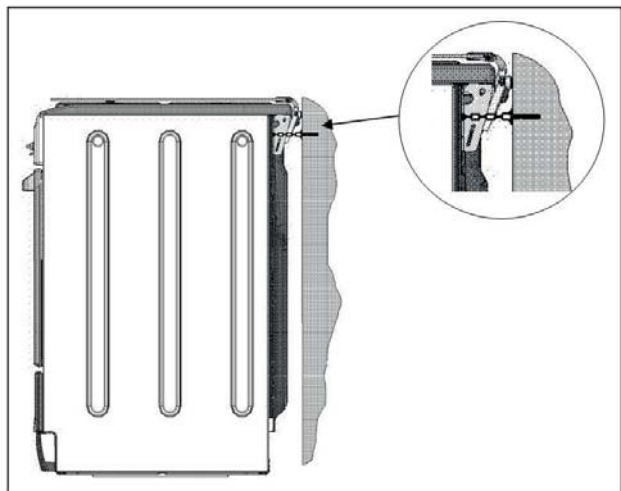
Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

1. acenda o queimador (veja Início e Utilização);
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);
3. retire o botão;
4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (ver figuras) até obter uma pequena chama regular;

! Em caso de gás natural, a rosca de regulação deverá ser desparafusada no sentido anti-horário.



5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição MAX à posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.



A correia de segurança

! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida!

O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.

Selecione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.

Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

DADOS TÉCNICOS

Medidas Forno HxLx P	31x43,5x43,5 cm
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta es tufa	largura cm. 46 profundidade cm. 42 altura cm. 8,5
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação.



Directivas Comunitárias
2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores
modificações -
2004/108/EC de
15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores
modificações - 90/142/EC de
30/11/09 (Gás)
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

H6GG1F IT

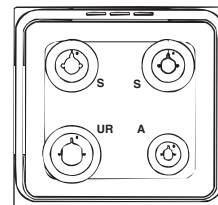


Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
				By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h ***	vazão* g/h **	bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
Ultra Rápido (Grande) (UR)	100	3.00	0.70	41	90	240	238	135	314
Semi Rápido (Médio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (Pequeno) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Forno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Início e utilização

PT

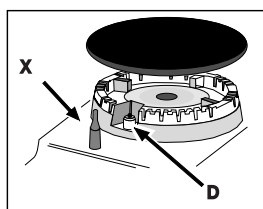
Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima ;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo , no máximo  ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (D) premir o botão indicado pelo símbolo , e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de

chama máxima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança*(X) para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague .

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	Diametro recipientes (cm)
Ultra Rápido (UR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

* Presente apenas em alguns modelos.

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Regulação da chama por níveis

A intensidade da chama dos queimadores pode ser regulada através do manípulo com 6 níveis de potência, do máximo ao mínimo, com 4 posições intermédias:



ao rodar o manípulo, ouve um clique que indica a passagem de nível.

O sistema permite uma regulação de potência muito mais precisa, permite repetir a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para as várias cozeduras.



ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla.

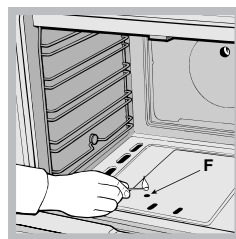
! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é devido à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

Acender o queimador do forno



Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício F (ver figura), e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição MAX.

Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* premir o botão indicado pelo símbolo ★, contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO até a posição MAX, até o acendimento. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador. Em caso de falta de corrente será possível acender o queimador com uma chama ou um acendedor, como descrito acima.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Regulação da temperatura

Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (150°C) ao MAX (250°C). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantê-la constante graças ao termostato.

Grill

Girando no sentido horário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO, até a posição d colocase a funcionar o grill ☐ de raios infravermelhos. O grill possibilita dourar os alimentos e é particularmente indicado para assar rosbife, assados, costelas, chouriços. Coloque a grelha nas posições 4 ou 5 e uma pingadeira na posição 1 para recolher a gordura e evitar fumos.

! O funcionamento do grill será indicado pelo acendimento do indicador luminoso GRILL.

! Effectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada, para obter os melhores resultados e uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).

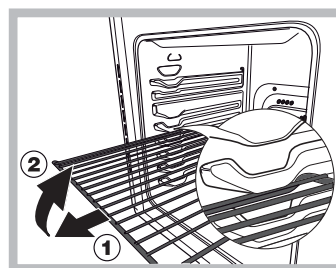
Luz do forno

A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO.

Timer

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER ⌚ uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ⌚ o selector TIMER configurando o tempo desejado;



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado

no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

Tabela de cozedura no forno

Alime ntos	Pe so (K g)	Pos iç ão das prateleiras	Pr é aque cimento (mi nutos)	Te mperat ura ac onse lhada (°C)	Dura çã o da co zedura (mi nutos)
Mass a					
Lasanha	2.5	3	10	210	60-75
Cannellone	2.5	3	10	200	40-50
Massa gratinè	2.5	3	10	200	40-50
Ca me					
Vitela	1.7	3	10	200	85-90
Frango	1.5	3	10	220	90-100
Pato	1.8	3	10	200	100-110
Coelho	2	3	10	200	70-80
Carne de porco	2.1	3	10	200	70-80
Cordeiro	1.8	3	10	200	90-95
Cord eiro					
Cavala	1.1	3	10	180-200	35-40
Peixe dentão	1.5	3	10	180-200	40-50
Peixe dentão	1	3	10	180-200	40-45
Pi zza					
Napolitana	1	3	15	220	15-20
Bo los					
Biscoitos	0.5	3	15	180	30-35
Tortas	1.1	3	15	180	30-35
Tortas salgadas	1	3	15	180	45-50
Tortas levedadas	1	3	15	180	35-40
Co zedura no grill					
Bife de vitela	1	4	5		15-20
Costeletas	1.5	4	5		20
Hambúrgueres	1	3	5		20-30
Cavala	1	4	5		15-20
Tostas	n.º 4	4	5		2-4

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição ● e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.

- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

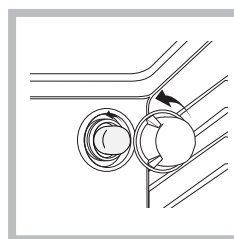
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover todas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).

2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

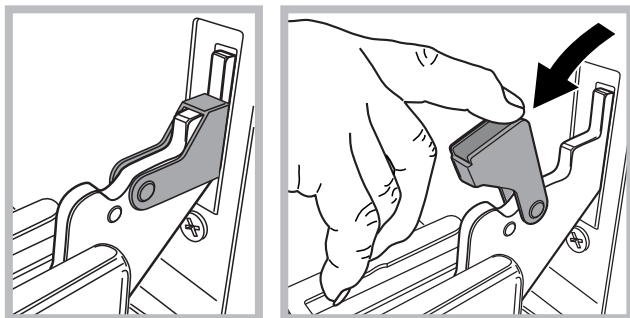
Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

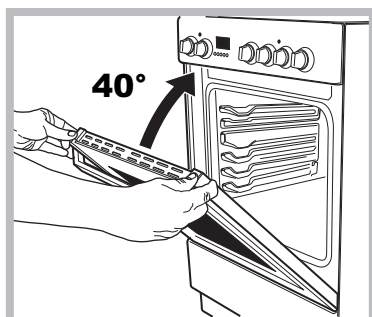
Desmontagem e montagem da porta do forno:

1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das

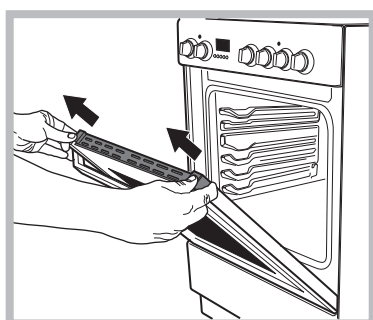


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

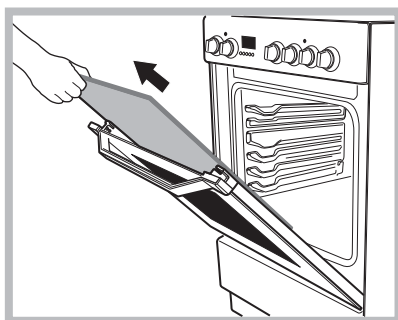
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

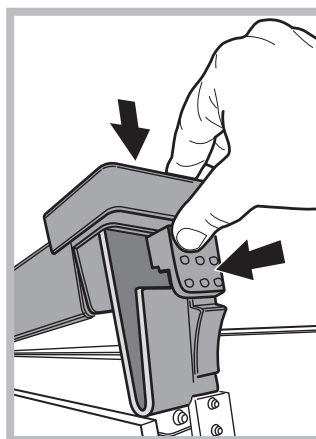


6. Volte a montar o vidro.

ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

PT