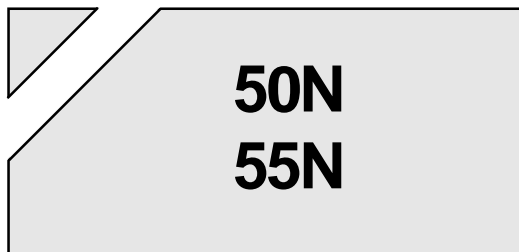


- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas, miste ed elettriche. Serie:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:
- RU** Руководство по установке и эксплуатации газовых, комбинированных и электрических плит. Серии:
- PT** Instruções de uso e manutenção de fogões a gás, mistos e eléctricos. Série:
- GR** Οδηγίες για τη χρήση και τη συντήρηση κουζινών υγραερίου, ηλεκτρικών και μικτών. Μοντέλα:
- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas, mixtas y eléctricas. Serie:



Dati tecnici e caratteristiche	3
Installazione	4 - 7
Aerazione del locale	4
Ubicazione.....	4
Collegamento gas	4
Adattamento ai diversi gas	5
Sostituzione iniettori	5
Regolazione aria	5
Regolazione minimo	5
Allacciamento elettrico	6
Accensione elettrica	6
Dispositivo di sicurezza	7
Per l' utente	7 - 14
Aerazione del locale	7
Accensione dei bruciatori	7
Accensione del forno a gas	7
Accensione del grill a gas.....	8
Dispositivo di sicurezza	8
Accensione elettrica	8
Uso piano di cottura a gas.....	8
Uso piastre elettriche.....	9
Uso forno a gas	9
Uso grill a gas o elettrico	9
Uso forno elettrico statico	10
Uso forno elettrico ventilato.....	10
Uso forno elettrico multiforno	11
Uso forno elettrico multifunzione	12
Uso del girarrosto	12
Forno con termostato	13
Uso del contaminuti	13
Uso programmatore fine cottura monocomando	13
Vano scaldapiatti	13
Consigli e avvertenze	13
Figure	93 - 95

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. **La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.**
 - Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
 - Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti oppure è situata nello schienale della cucine.
 - Apparecchio conforme alle direttive:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Radiodisturbi)
 - CEE 89/109 (Contatto con sostanze alimentari)
- PREMESSA
- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti in cucina.

Dimensioni esterne nominali	Cucine 50x50	Cucine 54x54
Altezza al piano di lavoro	cm 85,0	cm 85,0
Altezza a coperchio alzato	cm 133,0	cm 137,0
Altezza a cop. vetro alzato	cm 133,3	cm 137,3
Profondità a porta chiusa	cm 50,0	cm 54,0
Profondità a porta aperta	cm 96,0	cm 100,0
Larghezza	cm 50,0	cm 54,0

Dimensioni utili	Forno	Forno ventilato
Larghezza	cm 39,5	cm 39,5
Profondità	cm 42,0	cm 40,0
Altezza	cm 31,5	cm 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate)

Gas	Brucciore	Iniettori	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)
G20 20 mbar	ausiliario	70	0,40	0,90
	semirap.	99	0,40	1,85
	rapido	126	0,85	3,00
	forno	130	1,00*	3,00
	grill	110		2,00
G30 28-30 mbar	ausiliario	48	0,40	0,90
	semirap.	68	0,40	1,85
	rapido	86	0,85	3,00
G31 37 mbar	forno	86	1,00*	3,00
	grill	70		2,00

* Per termostato. In caso di rubinetto forno: 1,3 kW

PIASTRE ELETTRICHE

∅ 145 1,0 kW - Piastra Normale
 1,5 kW - Piastra Rapida

∅ 180 1,5 kW - Piastra Normale
 2,0 kW - Piastra Rapida

POTENZE ELEMENTI

resistenza platea 1,5 kW
resistenza cielo 0,7 kW
resistenza circolare forno 2,0 kW
grill 2,0 kW
ventola 25 W
luce forno 15 W

POTENZA TOTALE FORNO ELETTRICO
forno statico 2,21 kW
forno ventilato 2,0 kW
forno multiforno 2,21 kW
forno multifunzione 2,7 kW

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina;
Classe 1 oppure 2.1

Cucine di tipo "X"

EQUIPAGGIAMENTO

Tutti i modelli sono dotati di dispositivo di sicurezza per bruciatori forno e grill.

Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:

- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Accensione elettrica ai bruciatori forno e grill
- Termostato (o rubinetto) per forno
- Illuminazione elettrica nel forno
- Girarrosto
- Bruciore o resistenza del grill
- Contaminuti meccanico
- Programmatore di fine cottura monocomando
- Una o più piastre elettriche

Per la DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO, vedere i modelli rappresentati in figura 1 in fondo al libretto.

Per lo SCHEMA ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti oppure è situato nello schienale della cucina.

Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto (solo per i prodotti a gas o misti).

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in coperlina.

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore.

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.

- Per l'Italia: UNI 7129 o 7131. Inoltre per gli apparecchi privi del dispositivo di sicurezza per l'assenza di fiamma sul piano di lavoro vale: "Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti con ventilazione maggiorata secondo il D.M. 1 Aprile 1993".

AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta.

In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per ciascun kW di portata nominale installato.

UBICAZIONE

Liberare la cucina dagli accessori d'imbalsaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox.

Collocare la cucina in luogo asciutto, agevole, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc.).

La cucina può essere installata libera (classe 1) oppure tra due mobili (in classe 2 st 2-

1) le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

ATTENZIONE:

L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.

Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 3 - A (norma d'installazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).

Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas". Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.

- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 3 - B):

Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.

- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 3 - C e D):

Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) e **deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.**

- **Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.**

- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

IMPORTANTE:

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS

Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformarla, procedendo nel seguente ordine:

- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 3);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

Nota: Ad ogni cambiamento di gas incollare sull'etichetta matricolare l'indicazione del gas di nuova regolazione.

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (fig. 4)

- Togliere il coperchio della cucina sfilandolo verso l'alto dai supporti;
- togliere griglie, spartifiamma e bruciatori sfilandoli verso l'alto;
- svitare le 2 viti (superiori) o dadi (inferiori) posteriori che fissano il piano di lavoro e sfilarlo in avanti;
- togliere i tubi miscelatori e sostituire gli iniettori utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO (fig. 5)

- Svitare la vite di fissaggio del fondo forno;
- togliere il fondo forno (tirandolo in avanti);
- asportare il bruciatore forno dopo aver tolto la vite che lo fissa;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL (fig. 6)

- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le

- due viti che lo fissano;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:

- Non serrare mai esageratamente gli iniettori;
- a sostituzione avvenuta, controllare la tenuta gas di tutti gli iniettori.

REGOLAZIONE ARIA BRUCIATORI

Osservare la tabella seguente (valori indicativi) per regolare la quota H espressa in mm. (fig. 4 per il piano, fig. 6 per il grill):

Bruciatore	G20 20mbar	G30 28-30mbar
		G31 37mbar
Ausiliario	3	4
Semirapido	3	3
Rapido	4	6
Forno	-	-
Grill	4	8

Verificare il funzionamento del bruciatore:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al massimo;
- il dardo di fiamma deve essere bleu, non appuntito e senza punte gialle, ma ugualmente ben attaccato al bruciatore. Se si eccede nel concedere aria, la fiamma si stacca e questo può essere pericoloso. Se viceversa, l'aria è scarsa, la fiamma presenta punte gialle con possibilità di fuligine.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo.

La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 7.

Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere avvitato a fondo.

Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:

- Togliere il fondo del forno (svitare la vite per sfilare il fondo);
- accendere il bruciatore del forno posizionando l'indice della manopola sulla posizione di "massimo";
- chiudere la porta del forno;
- accedere al by-pass del termostato o del rubinetto (vedi fig. 8);
- svitare il by-pass del termostato di circa 3 giri;
- trascorsi 5 o 6 minuti, portare l'indice della manopola sulla posizione di "minimo";
- riavvitare lentamente il by-pass osservando l'abbassarsi della fiamma attraverso l'oblò della porta (chiusa) fino a che il dardo della fiamma si presenta lungo 4 mm circa. Si raccomanda di non tenere la fiamma eccessivamente bassa. Essa deve risultare stabile anche con movimento deciso della porta del forno sia in chiusura che in apertura;
- spegnere il bruciatore, rimontare il fondo forno.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Nel caso in cui la presa non sia facilmente accessibile, l'installatore deve prevedere un interruttore con una distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figure 4, 5, 6.

Se non scocca la scintilla è bene non insistere: si potrebbe danneggiare il generatore. Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:

- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;

IT **Installazione**

- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore è indicata nelle figure 4, 5, 6.

Per controllare l'efficienza della valvola, operare come segue:

- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
- spegnere il bruciatore riportando la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
- abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore: **NON DEVE ACCENDERSI.**

Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione: 10 secondi circa;

Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma: non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

AVVERTENZE

- Qualunque intervento tecnico all'interno della cucina deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica e dalla chiusura del rubinetto del gas.
- Le verifiche di tenuta sul circuito gas non devono essere eseguite con l'uso di fiamme. Se non si dispone di uno specifico dispositivo di controllo, si può utilizzare schiuma od acqua abbondantemente saponata.
- Richiudendo il piano di lavoro curare che i fili elettrici delle candele (se vi sono) non si trovino in prossimità degli iniettori, per evitare che vadano a posarsi sugli stessi.

Per l'utente



COME SI USA LA CUCINA

AERAZIONE DEL LOCALE


L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Vigilare al fine di assicurare una buona aerazione della cucina: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, oppure installare una cappa di aspirazione forzata.

Nel caso di un uso intensivo e prolungato può essere necessaria un'aerazione supplementare per esempio, aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, aumentando per esempio la potenza della ventilazione forzata.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo  segnato sul cruscotto (posizione di fiamma al max.);
- nel contempo accostare un fiammifero acceso alla testa del bruciatore;
- volendo una riduzione della fiamma, ruotare ulteriormente la manopola nello stesso senso portando l'indice della stessa sul simbolo  (posizione di fiamma al min.).

PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

- Premere e ruotare in senso antiorario fino al simbolo  sul cruscotto (posizione fiamma al max.);
- accostare un fiammifero acceso al bruciatore e mantenere la manopola premuta a fondo per 10 secondi circa;
- abbandonare quindi la manopola ed accertarsi che il bruciatore rimanga acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO

- Aprire la porta del forno;
- premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di "massimo";
- accostare un fiammifero acceso al foro cen-

trale del fondo forno e premere a fondo la manopola (vedi fig. 9);

- verificare l'avvenuta accensione attraverso il foro centrale del fondo mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS)

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 12;
- premere e ruotare la manopola del forno verso destra, fino all'arresto;
- accostare un fiammifero acceso al tubo forato del bruciatore e premere a fondo la manopola (vedi fig. 10);
- verificare l'avvenuta accensione del bruciatore mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

I bruciatori muniti di questo dispositivo hanno il pregio di essere protetti in caso di spegnimento accidentale. Infatti, in tal caso, l'erogazione del gas al bruciatore interessato viene autonomamente bloccata, evitando in tal modo pericoli derivanti da una fuoriuscita di gas incombusto: dallo spegnimento della fiamma, non devono trascorrere più di 60 secondi per i bruciatori forno e grill o 90 secondi per i bruciatori del piano di cottura.

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Vale interamente quanto detto sopra, salvo che l'uso del fiammifero è sostituito da una scintilla che si ottiene premendo, anche ripetutamente, il pulsante che si trova sul cruscotto, oppure in caso di cucine con accensione a una mano premendo a fondo la ma-

nopola.

Qualora l'accensione elettrica si rilevasse difficoltosa per determinati tipi di gas, si consiglia di effettuare l'operazione con la manopola sulla posizione di "minimo" (fiamma piccola).

- Per le cucine munite di accensione elettrica ai bruciatori forno e grill, è imperativo accendere questi bruciatori con la porta del forno totalmente aperta;

- Durante l'accensione dei bruciatori del forno e del grill che sono provvisti del dispositivo di accensione, esso non deve essere azionato per più di 10 secondi. Se dopo questi 10 secondi il bruciatore non è acceso, smettere di agire sul dispositivo, lasciando la porta aperta e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore onde evitare accumuli pericolosi di gas. Qualora il malfunzionamento del dispositivo di accensione dovesse ripetersi, provvedere all'accensione manuale e chiamare il servizio assistenza.

AVVERTENZE


- Se, dopo una certa inattività della cucina, l'accensione risultasse difficoltosa, è un fatto normale. Basteranno tuttavia pochi secondi perché l'aria accumulatasi nelle tubazioni venga espulsa;
- in ogni caso, bisogna evitare una esagerata erogazione di gas incombusto dai bruciatori. Se l'accensione non avviene in un tempo relativamente breve, si ripete l'operazione dopo avere riportato la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto a residui oleosi sui bruciatori.

COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

Usare recipienti con diametro adeguato al tipo di bruciatore. Le fiamme infatti non devono sporgere dal fondo delle pentole. Consigliamo:

- per bruciatore ausiliario = recipiente di al-

- meno cm. 8
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido = recipiente di almeno cm. 22

NOTA: non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra il simbolo di fiamma al massimo  e la posizione di chiusura (●).

PER CUCINE MUNITE DI PIASTRE ELETTRICHE

Le diverse intensità di calore si ottengono nel seguente modo:

- posiz. 1 = intensità minima per tutte le piastre;
- posiz. 6 = intensità massima per piastre normali e piastre rapide (con disco rosso);
- posiz. 0 = tutto spento

Le pentole non devono mai avere diametro inferiore a quello della piastra ed il loro fondo deve essere piatto il più possibile (vedi fig. 11).

AVVERTENZE:

- Non lasciare funzionare piastre non coperte da pentole, salvo la prima volta, per circa 10 minuti, per far asciugare residui di olio o di umidità;
- se la piastra deve rimanere a lungo inattiva, è bene ungerne moderatamente la superficie verniciata;
- evitare le incrostazioni sulla piastra per non essere costretti all'uso di abrasivi per pulirla.



COME SI USA IL FORNO A GAS


- Dopo aver acceso il bruciatore, lasciare riscaldare il forno per 10 minuti a porta chiusa;
- predisporre la vivanda da cuocere in una teglia di normale commercio, e appoggiarla sulla griglia cromata;
- introdurre il tutto nel forno utilizzando di preferenza il terzo gradino e portare l'indice della manopola sulla posizione desiderata;
- la fase di cottura può essere osservata attraverso l'oblò della porta e con forno illu-

minato. In tal modo si eviterà di aprire frequentemente la porta stessa, salvo che per oleare o ungerne la vivanda;

Posizione manopola termostato	Temperatura in °C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

AVVERTENZA IMPORTANTE: non usare mai direttamente la leccarda come piatto di cottura, essa serve unicamente per raccogliere grassi colati durante le cotture al grill. NOTA: Per cucine prive di termostato:

- con la manopola in posizione di "massimo"  = 270°C
- con la manopola in posizione di "minimo"  = 150°C
- Tutte le altre temperature comprese fra 150°C ed 270°C si ricercano fra le posizioni di min. e max.

Non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo"  e di chiusura (●).

COME SI USA IL GRILL A GAS O ELETTRICO

- collocare la protezione manopole (vedi fig. 12);
- accendere il bruciatore ed attendere qualche minuto per dare tempo al bruciatore di riscaldarsi, oppure mettere in funzione la resistenza;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il

tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente).

NOTA: al primo impiego del grill si nota una fuoriuscita di fumo dal forno. Prima di mettere vivande a cuocere, occorre quindi attendere che eventuali residui di olio sul bruciatore siano totalmente bruciati.

Il grill deve essere usato solo alla sua portata calorica nominale.

ATTENZIONE: le parti accessibili possono essere calde quando il grill è utilizzato! Allontanare i bambini.

La resistenza del grill, collocata nella parte alta del forno, si mette in funzionamento ruotando la manopola del termostato in senso orario fino al simbolo del grill sul cruscotto. L'accensione della spia rossa segnalerà l'avvenuto inserimento della resistenza.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Alimento da grigliare	Tempo in minuti	
	1° Lato	2° Lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Piccoli volatili	20	15




FORNO ELETTRICO STATICO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi e/o grassi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto

di cottura.

L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite un'unica manopola.

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- Posizione da 1 a 8 (oppure da 60 a 250°C): riscaldamento del forno in salita con regolazione termostatica.
- Simbolo  : accensione del grill (sul cielo del forno).
- Simbolo  : avviamento del girarrosto con grill acceso.

Per riportare l'indice della manopola sulla posizione di 0 (spento) è necessario ruotare la manopola in senso antiorario.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.




Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

Posizione manopola termostato	Temperatura in°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

FORNO ELETTRICO VENTILATO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
 - La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.
- L'accensione del forno o del grill si ottiene tramite un'unica manopola.

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  : accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni) e funzionamento della ventola.
- Posizione da 60 a 220°C: riscaldamento del forno in salita con regolazione termostatica.
- Simbolo : accensione del grill (sul plafone del forno).

Per riportare l'indice della manopola sulla posizione di 0 (spento) è necessario ruotare la manopola in senso antiorario.

NOTA - La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.


Posizione manopola termostato (Temperatura in °C)
60
80
100
120
150
180
200
220

FORNO ELETTRICO MULTIFORNO







Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:

- a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato)
- b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)
- c) Raggi infrarossi (grill).

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo : accensione lampada forno e

spia rossa.

- simbolo  o : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  o : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  o : accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.

- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.

- Se si cuoce contemporaneamente su due gradini, si tenga presente che i tempi possono essere diversi.

Posizione manopola termostato (Temperatura in °C)
50
80
110
130
150
170
190
210
230
250





FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE





Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:





- a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato)
- b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)
- c) Raggi infrarossi (grill).





Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:






- simbolo , ,  o : accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.






- simbolo , ,  o : cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo , ,  o : cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo , ,  o : accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

- simbolo , ,  o : cottura a raggi infrarossi con grill "rinforzato", consigliato per grigliate estese; la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

- simbolo , ,  o : cottura veloce con forno ventilato, le temperature del forno corrispondono a quelle del simbolo  nella tabella.

- simbolo , ,  o : cottura lenta con forno ventilato, le temperature del forno corrispondono a quelle del simbolo  nella tabella.



In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato.

Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda serve unicamente per raccogliere i sughi colati dalle vivande. Non deve mai essere usata come piatto di cottura.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

**Posizione manopola termostato
(Temperatura in °C)**

	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

COME SI USA IL GIRARROSTO

- collocare la protezione manopole come indicato in figura 13;
- accendere il bruciatore del grill, oppure mettere in funzionamento la resistenza del grill;
- infilzare lo schidione nella carne da cuocere e bloccarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del motorino;
- privare lo schidione della sua impugnatura;

- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore sul simbolo.
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, avvitare l'impugnatura sullo schidione e sfilare il tutto dal mozzo del motorino.

FORNI CON TERMOSTATO

Nel caso si osservi un comportamento anomalo della temperatura durante la cottura, chiamare un tecnico per il controllo del termostato.

COME USARE IL CONTAMINUTI (Fig. 14)

Impostare il tempo che si ritiene necessario per la cottura ruotando la manopola del contaminuti in senso orario. Al termine del tempo impostato suonerà un allarme.


COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO (SENZA OROLOGIO) (fig.15)

Consente di programmare la durata di cottura.

Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max. per il forno elettrico; 100 minuti al max. per il forno a gas).
- Scegliere la temperatura mediante la manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.
- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

N.B.: Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la

manopola del programmatore è sulla posizione manuale .

VANO SCALDAPIAZZI

Per aprire il vano scaldapiatti sollevare con una mano la ribaltina (vedi fig. 16).

Per chiudere il vano basta spingere la ribaltina nella sua sede.

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE

- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombole a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciuga-

te al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.

- In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- **Non alzare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.**

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.

Données et caractéristiques ..	16
Installation	17 - 20
Aération des locaux	17
Emplacement	17
Raccordement du gaz	17
Adaptation aux différents types de gaz	18
Changement des injecteurs	18
Réglage de l'air	18
Réglage du ralenti	18
Branchement électrique	19
Allumage électrique	19
Dispositif de sécurité	20
Pour l' utilisateur	20 - 26
Aération des locaux	20
Allumage des brûleurs	20
Allumage du four à gaz	20
Allumage du grilloir à gaz	21
Dispositif de sécurité	21
Allumage électrique	21
Utilisation des feux de la table	21
Utilisation des plaques électriques	22
Utilisation du four à gaz	22
Grilloir à gaz ou électrique	22
Four électrique statique	23
Four électrique à chaleur tournante	23
Four électrique multifour	24
Four électrique multifonction ...	24
Utilisation du tournebroche	25
Four avec thermostat	25
Minuterie	25
Utilisation du programmateur de fin cuisson monocommande	26
Coffre chauffe-plats	26
Conseils et avertissements	26
Figures	93 - 95

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière	Cuisinière
	50x50	54x54
Hauteur (table de travail)	cm 85,0	cm 85,0
Hauteur (couvercle ouvert)	cm 133,0	cm 137,0
Hauteur (couvercle verre)	cm 133,3	cm 137,3
Profondeur (porte fermée)	cm 50,0	cm 54,0
Profondeur (porte ouverte)	cm 96,0	cm 100,0
Largeur	cm 50,0	cm 54,0

Dimensions utilisables	Four	Four avec ventilateur
Largeur	cm 39,5	cm 39,5
Profondeur	cm 42,0	cm 40,0
Hauteur	cm 31,5	cm 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	0,85	3,00
	four	130	1,00*	3,00
G25 25 mbar	grilloir	110		2,00
	auxiliaire	75	0,40	0,90
	semi-rap.	105	0,40	1,85
	rapide	132	0,85	3,00
G30 28-30 mbar	four	132	1,00*	3,00
	grilloir	116		2,00
	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
G31 37 mbar	rapide	86	0,85	3,00
	four	86	1,00*	3,00
	grilloir	70		2,00

* Pour thermostat. En cas de robinet du four: 1,3 kW

PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145 1,0 kW - Plaque Normale
1,5 kW - Plaque Rapide

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
2,0 kW - Plaque Rapide

PUISSANCES DES ELEMENTS

résistance sole 1,5 kW
résistance plafond 0,7 kW
résistance circulaire 2,0 kW
grilloir 2,0 kW
ventilateur 25 W

éclairage du four 15 W

PUISSANCE TOTALE FOUR ELECTRIQUE
four statique 2,21 kW
four à chaleur tournante 2,0 kW
four multifour 2,21 kW
four multifonction 2,7 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebrotche
- Brûleur ou résistance grilloir
- Minuterie mécanique
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Une ou plusieurs plaques électriques

Pour la DISPOSITION DES BRULEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

La cuisinière peut être installée en pose libre (classe 1) ou entre deux meubles (en classe 2 st 2-1) dont les parois doivent résister à une température de 100°C et qui ne peuvent pas être plus hautes que le plan de travail.

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier

qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- Raccordement avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide (voir fig. 3 A):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3 C et 3 D):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et **doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.**

Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.

Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le

raccordement en gaz de l'appareil:

France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de L'ABOUT EST INTERDIT.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 14);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Nota: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 4)

- Soulever le couvercle de la cuisinière pour le faire sortir des supports;
- enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les 2 vis (supérieures) ou écrous (inférieurs) arrière qui fixent le plan de travail et l'extraire vers l'avant;
- enlever les tubes mélangeurs et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 5)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole (en la tirant vers l'avant);
- enlever le brûleur du four après avoir ôté la vis qui le fixe;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 6)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (valeurs indicatives) (fig. 4 pour la table, fig. 6 pour le grilloir):

BRULEUR	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	3
Rapide	4	6
Four	-	-
Grilloir	4	8

Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 7).

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;

- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever la sole du four (après avoir dévissé la vis);
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet (voir fig. 8);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un

interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6.

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SECURITE

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: **LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.**

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

AERATION DES LOCAUX


L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens

- inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage par le trou central de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure 12;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 10);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SECURITE

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on

veut allumer.

Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).



- **Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;**
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive de gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type de brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
 - pour brûleur semi-rapide= récipient de 14 cm au moins
 - pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins
- NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 11).

ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.



UTILISATION DU FOUR A GAZ



- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le troisième gradin et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

Position manette thermostat	Température en°C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

IMPORTANT: Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum"  = 270°C
- manette en position "minimum"  = 150°C
- Toutes les autres températures entre 150°C et 270°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes (voir fig. 12);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou mettre en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère du grilloir sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

Le voyant rouge s'allume pour signaler que la résistance est sous tension.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun):

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15


FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.


- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.


Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).

- repères 1 à 8 (ou de 60 à 250°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le

plafond du four).

- repère  : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

Position manette thermostat	Température en°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250


FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.


- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette) et fonctionnement du ventilateur.

- repères de 60 à 220°C: chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le

thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.








Position manette thermostat (Température en °C)
60
80
100
120
150
180
200
220

FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

- Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
- Rayons infra-rouges (grilloir).

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge.
- repère  ou  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère  ou  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère  ou  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

Position manette thermostat (Température en °C)
50
80
110
130
150
170
190
210
230
250

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION



























Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

- Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
- Rayons infra-rouges (grilloir).

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère , ,  ou  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise

en marche du ventilateur.

- repère  ,  ,  ou  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère  ,  ,  ou  : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère  ,  ,  ou  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'ouverture maximale.
- repère  ,  ,  ou  : cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de température maximale.
- repère  ,  ,  ou  : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère  dans le tableau.
- repère  ,  ,  ou  : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère  dans le tableau.



Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument. REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se différencient entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

Position manette thermostat (Température en °C)	
	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.


UTILISATION DE LA MINUTERIE (Fig. 14)

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 15)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

COFFRE CHAUFFE-PLATS

Pour ouvrir le coffre chauffe-plats, lever l'abattant avec une main (voir fig. 16).

Refermer en poussant l'abattant dans son logement.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;

- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergents non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entre pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- ne soulever jamais la cuisinière par la poignée de la porte de four.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

Technical data and specifications	28
Installation	29 - 32
Ventilation	29
Positioning	29
Gas connection	29
Adapting to different types of gas	30
Replacing the injectors	30
Regulating the air	30
Minimum setting	30
Electrical connection	31
Electric ignition	31
Safety device	31
For the user	32 - 38
Ventilation	32
Igniting the burners	32
Igniting the gas oven	32
Igniting the gas grill	33
Safety device	33
Electrical switch-on	33
Using the gas hob	33
Using the electric hot-plates	33
Using the gas oven	34
Using the gas or electric grill ...	34
Using the static electric oven ...	35
Using the electric fan oven	35
Using the multifunction electric oven with 4 cooking programs .	35
Using the multi-function electric oven	36
Using the rotisserie	37
Oven with thermostat	37
Using the minute minder	37
Using the single-control cooking timer	37
Warming compartment	37
Advice and precautions	37
Figures	78 - 80

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. **The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.**
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate, visible inside the warming compartment or on the back of the cooker.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
 - EEC 90/396
 - EEC 73/23 and 93/88
 - EEC 89/336 (radio-frequency interference)
 - EEC 89/109 (contact with foods)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your cooker.

GB *Technical data and specifications*

Nominal external dimensions	Cookers 50x50	Cookers 54x54
Height at hob	cm 85,0	cm 85,0
Height with lid raised	cm 133,0	cm 137,0
Height w. glass lid raised	cm 133,3	cm 137,5
Depth with door closed	cm 50,0	cm 54,0
Depth with door open	cm 96,0	cm 100,0
Width	cm 50,0	cm 54,0

Usable dimensions	Oven	Fan oven
Width	cm. 39,5	cm. 39,5
Depth	cm. 42,0	cm. 40,0
Height	cm. 31,5	cm. 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G20 20 mbar	auxiliary	70	0,40	0,90
	semi-rapid	99	0,40	1,85
	rapid	126	0,85	3,00
	oven grill	130 110	1,00*	3,00 2,00
G30 28-30 mbar	auxiliary	48	0,40	0,90
	semi-rapid	68	0,40	1,85
	rapid	86	0,85	3,00
G31 37 mbar	oven	86	1,00*	3,00
	grill	70		2,00

* For thermostat. In case of oven with tap: 1.3 kW

ELECTRIC HOTPLATES

∅ 145 1,0 kW - Normal hotplate
1,5 kW - Rapid hotplate

∅ 180 1,5 kW - Normal hotplate
2,0 kW - Rapid hotplate

HEATING ELEMENT POWERS

bottom element 1.5 kW
top element 0.7 kW
oven circular element 2.0 kW
grill 2.0 kW
fan 25 W
oven light 15 W

TOTAL ELECTRIC OVEN POWER

static oven 2.21 kW
fan oven 2.0 kW
multi-oven 2.21 kW
multifunction oven 2.7 kW

Cat.: see nameplate on cover; Class 1 or 2.1

Type "X" cookers

EQUIPMENT

All models are equipped with safety device for oven and grill burners.

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners
- Oven thermostat (or tap)
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- Mechanical timer
- Single-control end of cooking timer
- One or more electric hotplates

For the LAYOUT OF HOB BURNERS see the models illustrated in figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual (for gas or gas-electric products only).

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

Before installing, ensure that the appliance is correctly preset for the local distribution conditions (gas type and pressure).

The presettings of this appliance are indicated on the nameplate shown on the cover. This appliance is not connected to a flue gas extractor device. It must be installed and connected in accordance with the regulations in force.

This appliance may only be installed and may only operate in rooms permanently ventilated in accordance with national regulations in force.

VENTILATION

The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation. The air flow necessary for combustion is at least 2 m³/h for each kW of rated power.

POSITIONING

Remove the packaging accessories, including the films covering the chrome-plated and stainless steel parts, from the cooker.

Position the cooker in a dry, convenient and draft-free place. Keep at an appropriate distance from walls which may be damaged by heat (wood, linoleum, paper, etc.).

The cooker may be free-standing (class 1) or between two units (in class 2 st 2-1) the sides of which must withstand a temperature of 100°C and which must not be higher than the working table.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used. Otherwise, make the conversion as described in the section headed "Adapting to different gas types". The connection is on the right; if the pipe has to pass behind the cooker, it must be kept low down where the temperature is

about 50°C.

- **Rigid connection** (see fig. 3 A + B)

The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe or with a metal hose. Remove the hose connector (if already fitted) and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train (see fig. 3A). The union for rigid connection may already be fitted on the gas train, or may be amongst the cooker accessories. Otherwise, it can be obtained from your dealer.

If national regulations permit, a metal hose complying with the national standards can be screwed directly onto the threaded connection of the gas train, fitting a seal (see fig. 3B). However, users are strongly recommended always to fit the rigid union.

- **Connection using a rubber hose** (see fig. 3C). (For butane/propane gas only).

Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated at the latest, and **must be secured at both ends using standard hose clamps. It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.**

CAUTION:

- **Use of the hose connector is only permitted for free-standing installation. If the appliance is installed between two class 2 st. 2-1 unions, the rigid union is the only form of connection permitted.**

IMPORTANT:

- **After installation, check that the connections are airtight.**

- For operation with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the nameplate.

- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.

- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well away from hot surfaces.

References to the regulations covering the gas connection to the appliance: ISO 7-1.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If the cooker is not already preset to operate with the type of gas available, it must be converted. Proceed as follows:

- Replace the injectors (see table on page 24);
- regulate the primary air flow;
- regulate the minimum settings.

N.B.: every time you change the type of gas, indicate the new type of gas on the serial number label.

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (fig. 4)

- Remove the lid of the cooker by lifting it off its supports;
- remove the grids, burner caps and burners, lifting them off;
- unscrew the 2 screws (above) or nuts (below) at the back which secure the work top, and pull it out forward.
- remove the mixer pipes and replace the injectors using a 7 mm socket wrench.

REPLACING THE OVEN BURNER INJECTOR (Fig. 5)

- Loosen the screw which secures the bottom of the oven;
- remove the oven bottom (pulling it forward);
- remove the oven burner, after taking out the screw which secures it;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.

REPLACING THE GRILL BURNER INJECTOR (Fig. 6)

- Remove the burner after taking out the two screws which secure it;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.

IMPORTANT:

- Never over-tighten the injectors;
- after replacing, check that all the injectors are airtight.

REGULATING THE BURNER AIR

Refer to the table below (indicative values) for regulation of the gap H in mm (fig. 4 for the hob, fig. 6 for the grill).

Burner	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
	Auxiliary	3
Semi-rapid	3	3
Rapid	4	6
Oven	-	-
Grill	3	8

Check operation of the burner:

- Ignite the burner at maximum flame;
- the tongue of the flame must be clear and with no yellow tip, and must adhere closely to the burner. If too much air is supplied, the flame detaches from the burner and may be dangerous. If the air supply is insufficient, the flame has a yellow tip and soot may form.

SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down.

The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See figure 7.

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:

- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screw-driver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable

even in quite strong draughts.

SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the thermostat by-pass must be screwed right down.

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows:

- Remove the oven bottom (loosen the screw to remove the bottom);
- ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting;
- shut the oven door;
- access the thermostat or tap by-pass (see fig. 8);
- back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
- after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
- slowly re-tighten the by-pass, watching the flame decrease in size through the window in the closed oven door until the tongue of the flame is about 4 mm long. Never keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly;
- turn off the burner and replace the oven bottom.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide a switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;

- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figures 4, 5 and 6. If no spark is generated, do not keep on trying as this might damage the generator.

Possible causes of malfunctions:

- spark plug damp, dirty or broken;
- electrode-burner gap not correct;
- spark plug wire broken or without sheathing;
- spark discharging to earth (to other parts of the cooker);
- generator or microswitch damaged;
- air has built up in the pipes (particularly if the cooker has been out of use for a long time);
- air-gas mixture incorrect (poor fuel setting).

THE SAFETY DEVICE

The correct gap between the end of the thermocouple sensor and the burner is shown in figures 4, 5 and 6.

To check that the valve is working properly, proceed as follows:

- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position (●);
- after 90 seconds for hob burners, 60 seconds for oven and grill burners, turn the knob pointer to the "on" position;

GB *Installation*

- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx.

Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90 seconds for hob burners; not more than 60 seconds for oven and grill burners.

IMPORTANT

- Before doing any work inside the cooker, disconnect the mains plug and shut the gas tap.
- Never use matches to check the gas circuit for leaks. If a specific control device is not available, foam or very soapy water can be used.
- When re-closing the hob, check that the electrical wires of the spark plugs (if present) are not close to the injectors, so that they cannot run across them.

For the user



HOW TO USE THE COOKER

VENTILATION


All gas cooking appliances produce heat and moisture in the rooms where they are installed. Take care to ensure that the kitchen is well ventilated; keep the ventilation openings unobstructed or install an extractor hood with fan.

In case of intensive or prolonged use, additional ventilation may be required; open a window, or increase the extractor fan power.

IGNITING THE HOB BURNERS

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- at the same time, move a burning match towards the burner head;
- to reduce the flame, turn the knob further in the same direction until its pointer is against the  symbol (minimum flame position).

FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- move a burning match towards the burner, keeping the knob pressed right down for about 10 seconds;
- then release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE OVEN BURNER

- Open the oven door;
- press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum flame position;
- move a burning match towards the hole in the centre of the oven bottom and press the knob right down (see fig. 9);
- check that the burner has ignited, looking through the hole in the centre of the bottom, keeping the knob pressed all the time;

- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE GRILL BURNER (GAS GRILLS)

- Fit the control knob guard as shown in fig. 12;
- press the oven knob and turn it to the right until it reaches the stop;
- move a burning match towards the perforated burner pipe and press the knob right down (see fig. 10);
- check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

SAFETY DEVICE

Burners equipped with this device have the advantage that they are protected if they accidentally go out. If this occurs, the supply of gas to the burner concerned is automatically cut off, preventing the hazards deriving from a leak of unburnt gas. The gas supply must be cut off within no more than 60 seconds for the oven and grill burners or 90 seconds for the hob burners.

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

All the above applies, except that the match is no longer required; a spark is obtained by pressing the button on the control panel once or more, or by pressing the knob of the burner to be ignited.

If electronic ignition is difficult with some types of gas, set the knob on the low (small flame) setting.

- **For cookers with electric ignition of the oven and grill burners, ensure the oven door is completely open when these burners are ignited;**
- Do not operate the ignition device for more than 10 seconds when igniting the oven and grill burners. If the burner has not lit after


these 10 seconds, stop using the device, leave the door open and wait one minute before trying again to ignite the burner. If the ignition device malfunctions again, light the burner with a match and call the after-sales service.

IMPORTANT

- Difficulty in igniting burners is normal if the cooker has been out of use for some time. The air accumulated in the pipes will be expelled in a few seconds;
- Never allow too much unburnt gas to flow from the burners. If ignition is not achieved within a relatively short time, repeat the procedure after returning the knob to the off position (●);
- when the oven and grill are lit for the first time, a smell may be noticed and smoke may come out of the oven. This is because of the surface treatment and oily residues on the burners.

HOW TO USE THE HOB BURNERS

Use pans of diameter suitable for the burner type. The flames must not project beyond the base of the pan. Recommended sizes:

- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm
 - for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
 - for rapid burners = pans of at least 22 cm.
- N.B.: Never keep the knob at settings between the maximum flame symbol  and the off position (●).

FOR COOKERS EQUIPPED WITH ELECTRIC HOTPLATES

The different heat settings are obtained as follows:

- 1 = minimum setting for all hotplates;
- 6 = maximum setting for normal and rapid hotplates (with red disc);
- 0 = off.

Pans must never be smaller in diameter than the hotplates and their bottoms must be as flat as possible (see fig. 11).

IMPORTANT:

- Never leave hotplates on without pans,

- except when first used; leave for about 10 minutes to dry oil or moisture residues;
- if the hotplate is to be out of use for a long time, apply a little grease to its painted surface;
 - do not allow spills to burn onto the hotplate, requiring the use of abrasive cleaners.



HOW TO USE THE GAS OVEN



- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary oven dish and place it on the chrome-plated shelf;
- place the food in the oven, using the shelf on the third pair of runners whenever possible, and turn the knob pointer to the desired setting;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

Thermostat knob setting	Temperature in °C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

IMPORTANT: never place foods directly on the drip tray for cooking; it is there only to collect any drips of fat during grilling.

N.B.: For cookers without thermostat:

- with the knob on the maximum setting  = 270 degrees C
- with the knob on the minimum setting  = 150 degrees C
- All other temperatures between 150 and 270 degrees C are obtained approximately by positioning the knob between the maximum and minimum settings.

Never leave the knob in positions between the maximum symbol  and the off setting .

HOW TO USE THE GAS OR ELECTRIC GRILL

- fit the knob guard (see fig. 12);
- ignite the burner and wait a few minutes to allow it to warm up, or switch on the heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away. The grill must only be used at its full rated heat.

IMPORTANT: accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

The grill element in the top of the oven is switched on by turning the thermostat knob clockwise to the grill symbol on the control panel.

The red light will come on to show the element is in operation.

The table below will serve as a guide; bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.




Food to be grilled	Time (minutes)	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Small poultry	20	15

STATIC ELECTRIC OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-  symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- Setting from 1 to 8 (or from 60 to 250 degrees C): oven heat settings, with thermostat control.
-  symbol: grill on (in roof of oven)
-  symbol: rotisserie start with grill on.

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.




Thermostat knob setting	Temperature in°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

ELECTRIC FAN OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-   symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings) and operation of the fan.
- Setting from 60 to 220 degrees C: oven heat settings, with thermostat control.
-  symbol: grill on (in roof of oven)

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.


Thermostat knob setting	Temperature in°C
	60
	80
	100
	120
	150
	180
	200
	220







MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 4 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking programs. There are three principle sources of heat:

- a) Forced heat diffusion (fan oven)
- b) Spontaneous heat diffusion (static oven)
- c) Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol  : oven light and red warning light on

- symbol  or : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  or : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  or : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.































Thermostat knob setting Temperature in°C
50
80
110
130
150
170
190
210
230
250

MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:

- a) Forced heat diffusion (fan oven)
- b) Spontaneous heat diffusion (static oven)
- c) Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol , ,  or : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol , ,  or : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol , ,  or : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol , ,  or : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol , ,  or : infra-red cooking with fast grill, advised for long grilling: the thermostat knob should be set at the maximum temperature.
- symbol , ,  or : quick cooking using the fan oven, the oven temperatures correspond to those under the symbol  in the table.
- symbol , ,  or : slow cooking using fan oven, the oven temperatures correspond to those under the symbol  in the table.



In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.
- Remember that cooking times may vary if

food is cooked on two shelves at the same time.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Thermostat knob setting Temperature in °C	
	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

HOW TO USE THE ROTISSERIE

- fit the control knob guard as shown in figure 13.
- ignite the grill burner, or switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- start the rotisserie motor by pressing the switch on the symbol.
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

OVENS WITH THERMOSTAT

If cooking temperatures are not as set, call in an engineer to check the thermostat.



HOW TO USE THE MINUTE MINDER (Fig. 14)

Set the cooking time considered necessary by turning the timer knob clockwise. An alarm will sound at the end of the preset time.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (fig. 15)

This allows the cooking time to be programmed.

Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max. for the electric oven; 100 mins max. for the gas oven).
 - Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
 - When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
 - Move the thermostat knob back to symbol .
 - Move the selector knob to symbol 0.
- N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

WARMING COMPARTMENT

To open the warming compartment, open the flap door with one hand (see figure 15).

To close the warming compartment, simply press the flap door back into place.

GENERAL PRECAUTIONS

- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be se-

- cured at both ends using a standard hose clamp.
- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
 - Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
 - Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
 - Do not use too much water when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.
 - The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been drips or overflows from pans.
 - Never close glass lids until the hob burners or hotplates have cooled completely; it might shatter or crack.
 - Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
 - The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.
 - Never lift the cooker by taking hold of the oven door handle.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

In case of malfunctions, particularly gas leaks or short-circuits, contact your engineer without delay.

Технические данные и характеристики	40
Установка	41 - 44
Вентиляция помещения	41
Размещение	41
Подключение к газораспределительной сети	41
Настройка на различные типы газа	42
Замена жиклеров	42
Регулировка подачи воздуха	42
Регулировка минимального пламени	42
Подключение к электросети	43
Электрическое зажигание	44
Предохранительное газоконтрольное устройство	44
Информация для потребителей	45 - 52
Вентиляция помещения	45
Зажигание горелок	45
Включение газовой духовки	45
Включение газового гриля	45
Предохранительное устройство газоконтроля	45
Электрическое зажигание	46
Использование газовых горелок рабочей поверхности плиты	46
Использование электрических конфорок	46
Использование газовой духовки	47
Использование газового или электрического гриля	47
Использование конвекционной электрической духовки	48
Использование электрической духовки с системой вентиляции	48
Использование электрической комбинированной духовки	49
Использование электрической многофункциональной духовки	49
Использование вертела	50
Духовки с терморегулятором	51
Использование таймера	51
Использование программирующего устройства без часов	51
Отделение разогрева тарелок	51
Рекомендации по технике безопасности	51
Рисунки	93 - 95

- Наша фирма благодарит Вас за выбор и покупку одного из наших высококачественных изделий. Мы горячо надеемся, что в Ваших руках наши плиты будут функционировать с максимальной отдачей и наилучшими результатами, оправдывая все Ваши ожидания. С этой целью предлагаем Вам внимательно прочитать настоящее руководство и придерживаться тех его указаний, где речь идет о приборах и системах, которыми оснащена Ваша плита. **Фабрика - изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.**
- Для того, чтобы выпускать плиты в соответствии с современными технологическими решениями и/или для постоянного повышения качества наших изделий, фабрика оставляет за собой право внесения каких-либо изменений даже без предварительного предупреждения, что, однако, не вызывает проблем или затруднений при эксплуатации.
- Если возникнет необходимость заказа запчастей, надо сделать запрос Вашему продавцу, где следует указать номер модели и номер серии плиты, «проштампованные на фабричной опознавательной табличке. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если есть) или на задней стороне плиты.
- Плита соответствует нормативам:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 и 93/68
 - CEE 89/336 (по уровню радиопомех)
 - CEE 89/109 (контактирование с пищевыми продуктами)

ПОЯСНЕНИЕ

- В настоящем руководстве представляют интерес только те параграфы или разделы, где говорится о приборах, которыми оснащена Ваша плита.

RU Технические данные и характеристики

Номинальные размеры	Плиты	
	50x50	54x54
Высота до рабочей поверхности	см 85,0	см 85,0
Высота с поднятой крышкой	см133,0	см137,0
Высота со стекл. крышкой	см133,3	см137,3
Глубина с закрытой дверцей духовки	см 50,0	см 54,0
Глубина с открытой дверцей духовки	см 96,0	см100,0
Ширина	см 50,0	см 54,0

Полезные размеры	Духовка	
		с воздуш.
Ширина	см 39,5	см 39,5
Глубина	см 42,0	см 40,0
Высота	см 31,5	см 31,5
Объем	Л. 52,0	Л. 50,0

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ (жиклеры и мощности)

Газ	Горелка	Жиклер	Мощность сокращен.	Мощность
номинальн.			(кВт)	(кВт)
G20 мбар	малая	70	0,40	0,90
	средняя	99	0,40	1,85
	большая	126	0,85	3,00
	духовка гриль	130 110	1,00* 1,00*	3,00 2,00
G30 28-30 мбар	малая	48	0,40	0,90
	средняя	68	0,40	1,85
	большая	86	0,85	3,00
G31 37 мбар	духовка	86	1,00*	3,00
	гриль	70	1,00*	2,00

* Для термостата. В случае крана духовки: 1,3 кВт.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Ø 145 1,0 кВт - Обычная конфорка
1,5 кВт - Быстрая конфорка

Ø 180 1,5 кВт - Обычная конфорка
2,0 кВт - Быстрая конфорка

МОЩНОСТИ ЭЛЕМЕНТОВ

сопротивление пода 1,5 кВт
сопротивление свода 0,7 кВт
круговое сопротивление духовки 2,0 кВт
гриль 2,0 кВт
крыльчатка 25 Вт
освещение духовки 15 Вт

ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

статическая духовка 2,21 кВт
духовка с системой вентиляции 2,0 кВт
комбинированная духовка 2,21 кВт
многофункциональная духовка 2,7 кВт

Кат.: смотри фабричную табличку на обложке

Класс 1 или же 2-1

Степень теплоизоляции «X»

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Плиты всех моделей укомплектованы предохранительным устройством для горелок духовки и гриля.

Кроме того, в зависимости от модели, в комплектацию плиты входит:

- Предохранительное устройство газоконтроля для одной или нескольких горелок рабочей поверхности плиты
- Электрическое зажигание горелок рабочей поверхности
- Электрическое зажигание горелок духовки и гриля
- Терморегулятор (или кран) для духовки
- Электрическое освещение духовки
- Вертел
- Горелка для гриля
- Механический таймер
- Использование программирующего устройства без часов
- Одна или несколько электрических конфорок

РАСПОЛОЖЕНИЕ ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ смотри модели на рисунке 1 в конце настоящего руководства.

СХЕМУ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ смотри на рисунке 2 в конце настоящего руководства.

Электрическая мощность указана на фабричной опознавательной таблички. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если есть) или на задней стороне плиты.

Один экземпляр этой таблички наклеен на обложке настоящего руководства (только для газовых или комбинированных плит).

УСТАНОВКА

Установку плиты должен выполнять квалифицированный персонал в строгом соответствии с действующими положениями по технике безопасности.

Прежде чем приступить к установке убедиться, что параметры местной газораспределительной сети (природа и давление газа) подходят для функционирования плиты.

Условия регулирования данной плиты указаны на этикетке на обложке.

Эта плита не соединена с устройством отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подключено к плите в соответствии с действующими положениями по установке и эксплуатации.

Установка плит разрешается только в постоянно проветриваемых помещениях согласно действующим национальным правилам.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

В помещении, где предполагается установка газовых плит, должен быть постоянный приток свежего воздуха, что обеспечивает горение газа и позволяет хорошую вентиляцию.

В частности, количество свежего воздуха, необходимого для горения газа, должно быть не меньше, чем $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый кВт номинальной установленной мощности.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Вынуть плиту из упаковки и снять с нее все упаковочные материалы, в том числе защитное пленочное покрытие хромированных и стальных нержавеющей частей.

Установить плиту в хорошо проветриваемом сухом помещении без сквозняков. Плита не должна соприкасаться с неустойчивыми к действию температуры материалами. При ее установке соблюдать безопасное расстояние от таких поверхностей (как дерево, линолеум, бумага и т. д.).

Плита может устанавливаться самостоятельно (класс 1) или же между двумя элементами

мебели (в классе 2 ST 2-1), боковины которых должны выдерживать температуру 100°C , с высотой не более рабочей поверхности плиты.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать плиту к газораспределительной сети убедиться, что тип газа совпадает с тем, на который плита настроена. В противном случае действуйте согласно описанию параграфа «Настройка на различные типы газа». При подключении плиты газовый шланг должен проходить справа. Если шланг проходит сзади, он должен располагаться в нижней части плиты. В этой зоне плита нагревается до 50°C .

- Жесткое соединение (смотри рис. 3 А и В)

Соединение с газораспределительной сетью может выполняться при помощи жесткой или же гибкой металлической трубы. Для этого необходимо снять штуцер (если он уже установлен) и завинтить муфту на резьбовое соединение ramпы (смотри рис. 3А). Муфта, используемая для жесткого соединения, может быть уже установлена на ramпе или же находиться вместе с принадлежностями плиты. В противном случае вы можете запросить ее у продавца.

Если национальные стандарты это разрешают, то соответствующая национальным действующим стандартам жесткая или гибкая металлическая труба может быть завинчена непосредственно на резьбовое соединение ramпы, предварительно установив уплотнительную прокладку (смотри рис. 3В).

В любом случае настоятельно рекомендуется использовать муфту.

- Соединение с резиновым шлангом на штуцере (смотри рис. 3 С и D)

Соединение выполняется при помощи резинового шланга, марка которого соответствует действующим национальным стандартам. Оба конца шланга должны быть закреплены стандартными зажимами. Необходимо производить замену шланга в установленный срок и доступ к нему должен быть облегчен для контроля его состояния по всей длине.

ВНИМАНИЕ:

- Использование штуцера допускается только для самостоятельной установки. В случае, если плита устанавливается между двумя элементами мебели класса 2 st. 2-1, то

допускается лишь только жесткое соединение.
ВНИМАНИЕ:

- После подключения плиты к газораспределительной сети необходимо проверить газонепроницаемость соединений.
- Для функционирования плиты на Бутане/Пропане необходимо убедиться, что давление газа сети соответствует давлению, указанному на фабричной опознавательной табличке.
- Использовать только стандартные резиновые шланги. При работе на сжиженном нефтяном газу использовать шланг, соответствующий действующим национальным стандартам.
- Избегать сильных изгибов и пережатий трубы или шланга и стараться не прислонять его к разогретым стенкам плиты.
- Соединение рампы соответствует нормам ISO 228-1.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

В случае, если используемый для функционирования плиты газ отличается от указанного, необходимо настроить плиту, действуя следующим образом:

- Заменить жиклеры (в соответствии с таблицей на странице 34).
- Выполнить регулировку подачи воздуха.
- Выполнить регулировку минимального пламени всех горелок.

Примечание: При каждой смене газа наклеивать на фабричную табличку название нового типа газа, на который настроена плита.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ (рис. 4)

- Убрать крышку с плиты движением вверх, что позволит снять её с держателей.
- Снять решётки, рассекатели пламени и горелки движением вверх.
- отвинтить 2 (верхних) винта или (нижние) гайки, крепящие рабочую поверхность и выдвинуть ее вперед.
- Снять смесительные трубы и заменить жиклеры, используя торцевой трубчатый ключ размером 7 мм.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ (рис. 5)

- Отвинтить винт, крепящий дно духовки.
- Снять дно духовки (продвинув его

вперёд).

- Вынуть горелку духовки, отвинтив предварительно крепящий её винт.
- Заменить жиклер, используя торцевой трубчатый ключ размером 7 мм.

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (рис. 6)

- Снимите горелку, предварительно открутив два крепящие ее винта
- Замените жиклер, используя торцевой трубчатый ключ на 7 мм.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- При установке жиклеров никогда излишне не затягивайте их ключом
- После замены всех жиклеров проверьте их газонепроницаемость.

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ВОЗДУХА ГОРЕЛКАМ

Внимательно рассмотрите нижеприведенную таблицу (ориентировочные данные) для регулирования параметра Н, выраженного в мм., на рис. 4 для рабочей поверхности плиты, на рис. 6 для гриля.

Проверить функционирование горелок:

Горелка	G20 20 мбар	G30 28-30 мбар G31 37 мбар
	Малая	3
Средняя	3	3
Большая	4	6
Духовка	-	-
Гриль	4	8

- Зажечь горелку и установить максимальное пламя.
- Конус пламени должен быть чистым без желтых язычков и плотно прилегать к горелке. При избыточной подаче воздуха пламя отделяется от горелки, что создает определенную опасность. Наоборот, при недостаточной подаче воздуха в пламени появляются желтые язычки и оно дает копоть.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулировочный винт должен быть закручен до упора.

Плита может быть оснащена кранами типа «А», с установленным внутри регулировочным винтом (регулировать который можно при помощи маленькой отвертки через стержень) или типа «В» с наружным регулировочным винтом с правой стороны (его можно регулировать непосредственно), смотри рис. 7.

Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то независимо от типа крана действовать следующим образом:

- Зажгите горелку и установите максимальное пламя.
- Снимите ручку регулятора, потянув ее на себя, не нажимая на переднюю панель плиты во избежание ее повреждения.
- При помощи маленькой отвертки открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота (вращая отвертку против часовой стрелки).
- Поверните еще раз стержень крана против часовой стрелки до его блокировки. В этом случае будет максимальное пламя.
- Очень медленно закрутите регулировочный винт, не нажимая на отвертку, до тех пор, пока пламя не уменьшится на 3/4. При этом обратите особое внимание на то, чтобы пламя было достаточно устойчивым даже при умеренном потоке воздуха.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулировочный винт должен быть закручен до упора.

Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то независимо от типа крана регулировка минимального пламени выполняется следующим образом:

- Снять дно духовки (чтобы вынуть дно, необходимо отвинтить винт).
- Зажгите горелку духовки и установите указатель регулировочной ручки в положение максимального пламени.
- Закройте дверцу духовки.
- Найдите регулировочный винт

- терморегулятора или крана (рис. 8)
- Открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота.
- Через 5-6 минут установите указатель ручки в положение минимального пламени.
- Медленно закрутите регулировочный винт, наблюдая уменьшение пламени через стекло в дверце духовки (дверца закрыта) до тех пор, пока конус пламени не уменьшится до 4 мм. приблизительно. Не рекомендуется слишком уменьшать пламя. Оно должно быть стабильным даже при быстром открывании и закрывании дверцы духовки.
- Выключите горелку и установите дно духовки на место.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать плиту к электросети, необходимо убедиться, что:

- напряжение внешней сети соответствует параметрам, указанным на фабричной опознавательной табличке
 - розетка заземления функционирует
- Если розетка для подключения плиты расположена в труднодоступном месте, наладчик должен предусмотреть выключатель с зазором размыкания контактов раным или превышающим 3 мм. Если плита укомплектована сетевым шнуром без вилки, то для подключения можно использовать стандартную вилку. При этом необходимо учитывать следующее:

- желто-зеленый провод должен использоваться для заземления
- голубой провод для нейтрали
- коричневый провод для напряжения сети
- шнур не должен соприкасаться со стенками плиты, нагревающимися более 75°C
- в случае замены сетевого шнура использовать шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F подходящего сечения (смотри схемы на рис. 2).
- если плита поставлена без сетевого шнура, при подключении использовать шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F

подходящего сечения (смотри схемы на рис. 2).

ВНИМАНИЕ:

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных требований и действующих правил по технике безопасности при подключении плиты. Обязательно проверьте, что провод заземления плиты правильно соединен с сетью заземления (смотри схемы на рис. 2).

ПЛИТЫ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ ЭЛЕКТРОЗАЖИГАНИЯ

Точные расстояния между электродом и горелкой указаны на рис. 4, 5, 6.

Если искра не выбивается, не упорствуйте, т. к. можно повредить генератор. Система зажигания может не срабатывать по следующим причинам:

- влажная, неисправная или загрязненная свеча.
- неправильно установлено расстояние между электродом и горелкой.
- токопроводящий проводок поврежден или оголен.
- искровой разряд уходит в землю (в других частях плиты).
- поврежден генератор или микровыключатель.
- скопление воздуха в трубопроводах (особенно после длительного периода неиспользования плиты).
- неправильно составлена газозооушная смесь (неправильное горение)

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ

Правильное расстояние между концами чувствительного элемента термопары и горелкой показано на рис. 4, 5, 6.

Для контроля функционирования клапана газоконтроля действовать следующим образом:

- Зажгите горелку и оставьте ее включенной приблизительно на 3 минуты.
- Выключите горелку и поверните ручку регулятора в положение «закрыто», обозначенное символом (●).

- Через 90 секунд в случае контроля горелок рабочей поверхности и через 60 секунд в случае горелок духовки и гриля повернуть ручку в положение «открыто».
- Оставьте ручку в этом положении и приблизить зажженную спичку к горелке. ГОРЕЛКА НЕ ДОЛЖНА ЗАЖЕЧЬСЯ. Во время зажигания требуются приблизительно 10 секунд для возбуждения магнита.

Клапан газоконтроля срабатывает автоматически после выключения пламени не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через 60 секунд для горелок духовки и гриля

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед любой операцией по чистке или техобслуживанию отключайте плиту от электросети и закрывайте кран подачи газа.
- При подключении плиты к источнику подачи газа не проверяйте герметичность стыков при помощи пламени. Если в вашем распоряжении нет специальных приборов для контроля газонепроницаемости, можно использовать пену или концентрированную мыльную воду.
- Устанавливая на место рабочую поверхность плиты убедитесь, что электрические проводки свечей (если имеются) не соприкасаются с жиклерами и не перекрывают их.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ


Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением теплоты и влажности в помещении, где она установлена. Поэтому, необходимо обеспечить вентиляцию помещения и поддерживать открытыми естественные вентиляционные отверстия или установить вытяжной зонт.

В случае длительного и интенсивного использования плиты возникает необходимость дополнительной вентиляции, как, например, открыть окно или увеличить мощность вынужденной вентиляции и вытяжного зонта.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

- Нажмите и поверните регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа  обозначенного на передней панели плиты (положение максимального пламени).
- Затем поднесите зажженную спичку к горелке.
- Для уменьшения пламени поворачивайте ручку в том же направлении, устанавливая отметку напротив символа  (положение минимального пламени).

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ, ОСНАЩЕННЫХ КЛАПАНОМ ГАЗОКОНТРОЛЯ

- Нажмите и поверните регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа  обозначенного на передней панели плиты (положение максимального пламени).
- Затем поднесите зажженную спичку к горелке и нажмите на ручку до упора и держите ее прижатой в течении приблизительно 10 секунд.
- Отпустите ручку и убедитесь, что горелка зажглась. В противном случае повторите все сначала.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки

- Нажмите на ручку и поверните ее против часовой стрелки до положения максимального пламени.
- Затем поднесите зажженную спичку к центральному отверстию на дне духовки и нажмите на ручку до упора (смотри рис. 9).
- Не отпуская ручки убедитесь в том, что горелка зажглась, наблюдая пламя через центральное отверстие на дне духовки
- Приблизительно через 10 секунд отпустите ручку и проверьте, не потухла ли горелка. В противном случае повторить все сначала.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ)

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 12.
- Нажмите на регулировочную ручку духовки и поверните ее вправо до конца.
- Затем поднесите зажженную спичку к перфорированной трубе горелки и нажмите на ручку до упора (смотри рис. 10).
- Не отпуская ручку убедитесь, что горелка зажглась.
- Приблизительно через 10 секунд отпустите ручку и убедитесь, что горелка не потухла. В противном случае повторите все сначала.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ

Преимущество оснащенных этим устройством горелок состоит в том, что в случае непроизвольного гашения пламени срабатывает система защиты. Действительно, в этом случае автоматически прекращается подача газа к потухшей горелке, позволяя таким образом избежать опасности утечки газа. После непроизвольного гашения пламени клапан газоконтроля срабатывает автоматически не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через 60 секунд для горелок духовки и гриля.

ПЛИТЫ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ ЗАЖИГАНИЯ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ИСКРЫ

Принцип зажигания такой же как описано выше, за исключением того, что вместо спички используется искра, получаемая при нажатии, даже многократном, расположенной на передней панели кнопки, или же нажимая на рукоятку горелки, которая должна быть включена. В случае, если горелка не зажигается, попробуйте еще раз, установив регулировочную ручку в положение минимального пламени (●).

- Если плита оснащена системой электрозажигания горелок духовки и гриля, при их включении обязательно держать дверцу духовки полностью открытой.

- Во время включения горелок духовки и гриля, оснащенных системой электрозажигания, не нажимайте на кнопку зажигания более чем на 10 секунд. Если через 10 секунд горелка не зажжется, отпустите кнопку, откройте дверцу духовки и подождите по крайней мере минуту прежде чем повторить включение. Если же горелка не включается по причине неисправности системы электрозажигания, то зажгите горелку вручную при помощи спички, а затем вызовите специалиста по техобслуживанию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Обычно после длительного неиспользования плиты сразу не удастся зажечь горелки. Перед зажиганием достаточно подождать несколько секунд, пока не выйдет скопившийся в трубопроводах воздух.

- Старайтесь, чтобы вместе с выпускаемым из горелок воздухом не вышло много газа. Если горелка не зажжется в течении нескольких секунд, повторите зажигание, предварительно повернув регулировочную ручку в положение закрывания (●), а затем вновь открыв ее.

- Когда духовка или гриль используются впервые, из отверстия духовки может появиться дым и неприятный запах, вызванный разогреванием эмалированного покрытия стенок духовки и остатков

маслянистой смазки горелок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРКОВ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ

Используйте кастрюли с диаметром дна, подходящего к данному размеру конфорки. Пламя не должно вырываться из под кастрюли. Рекомендуется:

- для малой горелки использовать кастрюли диаметром 8 см.
- для средней горелки использовать кастрюли диаметром 14 см.
- для большой горелки использовать кастрюли диаметром 22 см.

ПРИМЕЧАНИЕ: никогда не устанавливайте ручку в промежуточное положение между символом максимального пламени (●) и положением закрывания (●).

ПЛИТЫ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ

Конфорки имеют различную интенсивность нагревания в зависимости от положения регулятора.

- положение 1 = минимальное нагревание всех конфорок
- положение 6 = максимальное нагревание обычных и быстрых конфорок (с красным диском)
- положение 0 = выключение всех конфорок.

Не используйте кастрюли с диаметром дна меньше диаметра конфорки. Дно кастрюли должно быть как можно более плоским, чтобы лучше прилегать к поверхности конфорки (смотри рис. 11).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не оставляйте конфорку включенной без кастрюли. Если же вы используете конфорку впервые, то рекомендуется оставить ее включенной приблизительно на 10 минут для того, чтобы просушить влагу и остатки смазки на ее поверхности.
- Если конфорка не используется в течении длительного периода времени, рекомендуется слегка смазать жировой смазкой ее эмалированную поверхность.
- Избегайте применения абразивных средств при очистке поверхности конфорки.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ


- После включения горелки закройте крышку и оставьте духовку в течении 10 минут для разогревания.
- Уложите приготовляемую пищу на обычную сковороду без ручки и поставьте ее на хромированную решетку.
- Поместите решётку вместе со сковородой в духовку на 3-ю ступень, и установите указатель ручки регулятора в желаемое положение.
- За приготовлением пищи можно наблюдать через застекленную дверцу духовки при включенном электрическом освещении. Таким образом можно избежать постоянного открывания дверцы, если в этом нет определенной надобности, как, например, полить готовящееся блюдо жиром.

Положение ручки терморег.	Температура в °С
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не укладывайте приготовляемую в духовке пищу прямо на противень. Он служит только для того, чтобы на него стекал выделяемый при жарке жир.

ПРИМЕЧАНИЕ: для плит без терморегулятора:

- ручка регулятора в положении максимального нагрева  = 270°C
 - ручка регулятора в положении минимального нагрева  = 150°C
 - Все промежуточные температуры между 150°C и 270°C устанавливаются приблизительно между минимального и максимального положения.
- Никогда не устанавливайте ручку регулятора в промежуточное положение между символами максимального нагрева

 и отключения духовки (●).


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 12.
- Зажгите горелку и подождите несколько минут, пока нагреется духовка, или же включите электрическую спираль гриля.
- Разместите на решетке приготовляемое на гриле кушанье.
- Установите решетку в духовку в самое верхнее положение.
- Чуть ниже решетки поставьте противень.
- Закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Через несколько минут переверните жарившуюся на гриле пищу таким образом, чтобы обе стороны подверглись одинаковому действию инфракрасного излучения и зажарились равномерно. (время приготовления зависит от типа продукта и индивидуального вкуса).

ПРИМЕЧАНИЕ: при включении гриля впервые можно заметить появление дыма из духовки. Прежде чем приступить к приготовлению пищи, рекомендуется подождать пока полностью не сгорят остатки смазки некоторых деталей.

Во время приготовления пищи на гриле не превышать номинальную установленную температуру.

ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные части духовки могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к духовке.

Электрическая спираль гриля, расположенная в верхней части духовки, включается при повороте ручки терморегулятора по часовой стрелке до символа  на передней панели плиты.

При включении гриля загорается красная лампочка, обозначающая включение электрической спирали.

Ниже приведена ориентировочная таблица режима приготовления различных блюд. Не забывайте, что эти параметры могут изменяться в зависимости от количества и типа приготовляемой пищи и индивидуального вкуса.

RU ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ


Приготавливаемое на гриле блюдо	Время в минутах	
	1 сторона	2 сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Достаточно толстые куски мяса	8	5
Мелкая рыба без чешуи	10	8
Достаточно крупная рыба	15	12
Сосиски	12	10
Тосты	5	2
Мелкая птица	20	15

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА


- На решетку духовки устанавливается сковорода, в которой можно готовить сладкие блюда, жаркое. При приготовлении пищи на гриле, мясо раскладывается непосредственно на решетке.


- Противень служит только для того, чтобы на него стекал сок или жир во время жарки. Никогда не используйте противень в качестве посуды для приготовления пищи.

Как духовка так и гриль включаются при помощи одной регулировочной ручки. Начиная с нулевого положения 0 (выключено) и поворачивая ручку по часовой стрелке можно установить ее в следующие положения:

- Символ : включение лампочки духовки (лампочка включается когда указатель регулятора установлен в любом из обозначенных положений).

- Положение от 1 до 8 (или же от 60°C до 250°C): прогрессивный нагрев духовки с терморегулятором.

- Символ : включение гриля (на своде духовки).

- Символ : запуск вертела с включенным грилем.

Для возвращения указателя регулировочной ручки в положение 0 (выключение), поворачивайте ручку против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При включении

терморегулятора, загорается желтая лампочка.

Прежде чем приступить к приготовлению пищи в духовке, необходимо сначала разогреть ее по крайней мере в течении 10 минут.

Положение ручки терморег.	Температура в °C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С СИСТЕМОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

- На решётку духовки ставятся противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.


- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.

Зажигание духовки или гриля выполняется посредством одной единственной ручки.

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- Символ  - зажигание лампы духовки (которая будет постоянно гореть, также и при указателе ручки, установленном на всех других положениях), и функционирование крыльчатки.

- Положение от 60 до 220°C - обогрев духовки в сторону повышения с термостатическим регулированием.

- Символ  - зажигание гриля (на плафоне духовки).

Чтобы вернуть указатель ручки в положение 0 (погашено), необходимо повернуть ручку против часовой стрелки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.


Положение ручки терморег. Температура в °С
60
80
100
120
150
180
200
220



КОМБИНИРОВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА



Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством селектора, и регулируемым при помощи термостата, этот тип духовки позволяет производить процесс варки различными способами, основанными на трёх главных источниках тепла:



- a) Вынужденное распространение тепла (духовка с системой вентиляции).
- b) Естественное распространение тепла (конвекция или статическая духовка).
- c) Инфракрасные лучи (гриль).

Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:

- символ  - зажигание лампы духовки и красной индикаторной лампочки.

- символ  или  - конвекционная варка "статической" духовки. Температура духовки регулируется посредством ручки термостата.

- символ  или  - варка в духовке с системой вентиляции, на одном или двух уровнях. Температура духовки регулируется посредством ручки термостата.

- символ  или  - зажигание гриля (на плафоне духовки). Ручка термостата должна быть в положении максимальной температуры.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит зажигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

- На решётку духовки ставятся имеющиеся в продаже противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.

- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.

- Если приготовление блюд производится одновременно на двух уровнях, то следует иметь в виду, что сроки готовности блюд могут быть разными.

Положение ручки терморег. Температура в °С
50
80
110
130
150
170
190
210
230
250





МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА





Благодаря различным нагревающим элементам, приводимым в действие посредством селектора, и регулируемым при помощи термостата, этот тип духовки





позволяет производить процесс варки различными способами, основанными на трёх главных источниках тепла:





- а) Вынужденное распространение тепла (духовка с системой вентиляции).
- б) Естественное распространение тепла (конвекция или "статическая" духовка).
- с) Инфракрасные лучи (гриль).





Исходя из положения 0 (погашено), и вращая ручку по часовой стрелке, устанавливаются следующие положения:






- символ  ,  ,  или  - зажигание лампы духовки и красной индикаторной лампочки, функционирование крыльчатки.






- символ  ,  ,  или  - конвекционная варка ЖстатическойЖ духовки. Температура духовки регулируется посредством ручки термостата.

- символ  ,  ,  или  - варка в духовке с системой вентиляции, на одном или двух уровнях Температура духовки регулируется посредством ручки термостата.

- символ  ,  ,  или  - зажигание гриля (на плафоне духовки). Ручка термостата должна быть в положении максимальной температуры.

- символ  ,  ,  или  - варка в инфракрасных лучах с "усиленным" грилем, - рекомендуется для блюд, приготавливаемых на решётке в обильных количествах. Ручка термостата должна быть в положении максимальной температуры.

- символ  ,  ,  или  - быстрая варка в духовке с системой вентиляции. Температуры духовки соответствуют температурам под символом  , приведённым в таблице.

- символ  ,  ,  или  - медленная варка в духовке с системой вентиляции. Температуры духовки соответствуют температурам под символом  ,

приведённым в таблице.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит зажигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.



ЗАМЕЧАНИЕ: жёлтая индикаторная лампочка загорается в зависимости от включения термостата.

Прежде чем ставить в духовку продукты для варки, она должна разогреться в течение по крайней мере 10 минут.

- На решётку духовки ставятся имеющиеся в продаже противни для приготовления сладких блюд, жаркого из мяса и т.д. Мясо можно расположить прямо на решётке, - такой способ называется мясо на гриле.

- Поддон служит с исключительной целью для стекания соусов во время готовки кушаний. Поддон ни в коем случае не должен использоваться в качестве ёмкости для приготовления блюд.

- Если варка производится в духовке с системой вентиляции, то можно одновременно поместить две решётки. При этом нужно иметь в виду, что если продукты отличаются между собой по качеству и количеству, то, естественно, и сроки готовности могут быть разными.

Положение ручки терморег.	
Температура в °С	
	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 13.

- Зажгите горелку гриля или включите электрическую спираль гриля.
- Поместите кусок мяса для поджаривания на вертел, закрепив его специальными вилками.
- Вставьте острие вертела в ступицу микродвигателя.
- Снимите с вертела специальную ручку.
- Установите противень в самом низу духовки.
- Закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Запустите вертел, нажимая на специальный выключатель.
- Время от времени поливайте жиром мясо. Когда мясо будет готово, закрутите на вертел специальную ручку и выньте его из ступицы микродвигателя.

ДУХОВКА С ТЕРМОРЕГУЛЯТОРОМ

Если во время приготовления пищи будут замечены перепады температуры или отклонения действительной температуры от установленной, необходимо вызвать специалиста и проверить функционирование терморегулятора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (рис. 14)

Установите время, необходимое для приготовления пищи, поворачивая ручку таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени вы услышите звонок, извещающий об окончании приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА БЕЗ ЧАСОВ (рис. 15)


Это программирующее устройство позволяет программирование времени окончания приготовления пищи.

Функционирование:

- Установите желаемое время приготовления (максимум 120 минут для электрической духовки и максимум 100 минут для газовой духовки).
- При помощи ручки терморегулятора выберите температуру и установите переключатель на желаемом способе

приготовления.

- Когда ручка программатора дойдет до нулевого положения (0), пища будет готова и духовка автоматически отключится.
- После этого переведите ручку терморегулятора в положение ●.
- Установите переключатель в нулевое положение 0.

ПРИМЕЧАНИЕ: Без использования программирующего устройства духовка функционирует только в том случае, когда ручка программатора установлена в положение ручного режима, обозначенное символом .

ОТДЕЛЕНИЕ РАЗОГРЕВА ТАРЕЛОК

Чтобы открыть отделение разогрева тарелок поднимите рукой откидную панель (смотри рис. 16).

Чтобы закрыть отделение достаточно опустить откидную панель.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И УХОДУ ЗА ПЛИТОЙ

- Перед любой операцией по техобслуживанию, чистке или ремонту внутри духовки и везде, где существует опасность соприкосновения с находящимися под напряжением деталями, отключайте плиту от электросети.
- Не используйте отделение разогрева тарелок и отделение размещения газового баллона для хранения воспламеняющихся жидкостей или неустойчивых к действию температуры материалов, таких как дерево, бумага, аэрозоли, жидкости и газы под давлением, спички и т. д.
- Часто проверяйте состояние шланга, соединяющего плиту с источником подачи газа. Обратите внимание на то, чтобы он был достаточно удален от нагреваемых стенок, чтобы не было сильных изгибов, пережатий или повреждений шланга. При обнаружении повреждений надо немедленно

произвести замену шланга. В любом случае его необходимо заменять в установленный срок. Оба конца шланга должны быть закреплены при помощи стандартных гарантирующих безопасность зажимов.

- В случае, если со временем кран подачи газа будет открываться с трудом, рекомендуется вызвать специалиста Технической Службы.
- Для очистки эмалированных или хромированных частей плиты применяйте теплую мыльную воду или неабразивные моющие средства. Для очистки горелок рабочей поверхности и рассекателей пламени можно использовать металлическую щеточку для удаления накипи. Аккуратно высушивайте очищенные поверхности.
- Не применяйте абразивные моющие средства для чистки эмалированных или хромированных частей.
- При чистке старайтесь не заливать водой рабочую поверхность плиты. Избегайте попадания воды или моющего средства в отверстия горелок.
- Всегда поддерживайте в чистоте свечи для электрозажигания (если имеются) и просушивайте их после каждого использования плиты, особенно если в процессе приготовления пищи из кастрюль вытекала жидкость.
- Если плита укомплектована стеклянной крышкой, никогда не закрывайте крышку до тех пор, пока не остынут горелки или электроконфорки рабочей поверхности. Крышка может треснуть или разбиться.
- Не подвергайте ударам эмалированные части плиты и свечи электрозажигания (если есть).
- После каждого использования плиты рекомендуется закрывать центральный (или настенный) газовый кран, перекрывающий подачу газа.

вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

В случае неисправности плиты, обнаружения утечки газа или повреждения электропроводки немедленно обратитесь в Центр техобслуживания и вызовите специалиста.

Фабрика - изготовитель не несет ответственности за повреждения, неисправности и несчастные случаи,

Dados técnicos e características	54
Instalação	55 - 58
Ventilação do ambiente	55
Localização	55
Ligação do gás	55
Adaptação a tipos de gás diferentes	56
Substituição dos injectores	56
Regulação do ar	56
Regulação do mínimo	57
Ligação eléctrica	57
Acendimento eléctrico	58
Dispositivo de segurança	58
Para o usuário	59 - 66
Ventilação do ambiente	59
Acendimento dos queimadores	59
Acendimento do forno a gás	59
Acendimento do grelhador a gás ..	59
Dispositivo de segurança	59
Acendimento eléctrico	59
Utilização o plano de cozedura a gás	60
Utilização dos discos eléctricos	60
Utilização do forno a gás	60
Utilização do grelhador a gás ou eléctrico	61
Utilização do forno eléctrico estático	62
Utilização do forno eléctrico ventilado	62
Utilização do forno eléctrico múltiplo	63
Utilização do forno eléctrico multifunção	63
Utilização do espeto	64
Forno com termóstato	64
Utilização do conta-minutos	64
Utilização do programador de comando único de final de cozedura	65
Compartimento de aquecimento de pratos	65
Conselhos e recomendações	65
Figuras	93 - 95

- A nossa empresa, ao agradecê-lo por ter escolhido um dos nossos produtos de alta qualidade, quer que V.Exa. obtenha deste aparelho o melhor rendimento, justamente desejado no momento da compra do mesmo. Com esta finalidade, convidamo-lo a seguir atentamente as instruções contidas neste manual. Obviamente, só considere os parágrafos que se referirem aos acessórios e instrumentos presentes no seu aparelho. **O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou pela utilização incorrecta do aparelho.**
- Com o objectivo de produzir aparelhos cada vez mais evoluídos, e/ou a fim de melhorar a qualidade do produto, a nossa empresa reserva-se o direito de efectuar as modificações que julgar necessárias, que não prejudiquem os usuários, sem aviso prévio.
- Para eventuais pedidos de peças sobressalentes, indique ao seu revendedor o número de modelo e o número de matrícula do seu aparelho. Estes dados estão indicados na placa de matrícula, a qual é visível abrindo o vão de esquentar os pratos ou o vão da garrafa, ou está situada na parte posterior do fogão.
- ESTE APARELHO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Interferências de rádio)
 - CEE 89/109 (Contacto com produtos alimentares)

INTRODUÇÃO

- Só consulte os parágrafos deste manual que se referirem aos acessórios presentes no seu fogão.

Dimensões externas nominais	Fogões	
	50x50	54x54
Altura do plano de trabalho	cm 85,0	cm 85,0
Altura com a tampa levantada	cm133,0	cm137,0
Altura com tampa de vidro	cm133,3	cm137,3
Profundidade com a porta fechada	cm 50,0	cm 54,0
Profundidade com a porta aberta	cm 96,0	cm100,0
Largura	cm 50,0	cm 54,0

Dimensões úteis	Forno estático	Forno com ventilador
Largura	cm. 39,5	cm. 39,5
Profundidade	cm. 42,0	cm. 40,0
Altura	cm. 31,5	cm. 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

QUEIMADORES A GÁS (injectores e débitos)

Gás	Queimador	Injector	débito reduzido (kW)	débito nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	70	0,40	0,90
	semi-rápido	99	0,40	1,85
	rápido	126	0,85	3,00
	forno	130	1,00*	3,00
	grelhador	110		2,00
G30 28-30 mbar	auxiliar	48	0,40	0,90
	semi-rápido	68	0,40	1,85
	rápido	86	0,85	3,00
G31 37 mbar	forno	86	1,00*	3,00
	grelhador	70		2,00

* Para termostato. Em caso de torneira de forno: 1,3 kW

DISCOS ELÉCTRICOS

Ø 145 1,0 kW - Disco Normal
1,5 kW - Disco Rápido

Ø 180 1,5 kW - Disco Normal
2,0 kW - Disco Rápido

POTÊNCIAS DOS ELEMENTOS

resistência inferior	1,5 kW
resistência superior	0,7 kW
resistência circular do forno	2,0 kW
grelhador	2,0 kW
ventoinha	25 W
luz interna	15 W

POTÊNCIA TOTAL FORNO ELÉCTRICO	
forno estático	2,21 kW
forno ventilado	2,0 kW
forno multiforno	2,21 kW
forno multifunções	2,7 kW

Cat.: ver etiqueta de matrícula aplicada na capa do manual; Classe 1 ou 2.1

Fogões do tipo "X"

DISPOSITIVOS FORNECIDOS COM OS FOGÕES

Todos os modelos possuem o dispositivo de segurança para os queimadores, forno e grelhador.

Dependendo do modelo, os fogões podem possuir:

- Dispositivo de segurança para um ou mais queimadores do plano de cozedura
- Acendimento eléctrico dos queimadores superiores
- Acendimento eléctrico dos queimadores do forno e do grelhador
- Termóstato (ou torneira) para o forno
- Iluminação eléctrica no forno
- Espeto
- Queimador do grelhador
- Conta-minutos mecânico
- Programador de final de cozedura de comando único
- Um ou mais discos eléctricos

Para a DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES NO PLANO DE TRABALHO, veja os modelos representados na figura 1 no final do manual.

Para o ESQUEMA ELÉCTRICO, veja a figura 2 no final do manual.

A potência eléctrica está indicada na placa de matrícula. A placa está colocada no compartimento de aquecimento de pratos (se existir) ou na parte traseira do fogão.

Uma cópia da etiqueta de matrícula está aplicada na capa do manual (somente para os produtos a gás ou mistos).

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser feita por um técnico qualificado, que deverá respeitar as normas de instalação vigentes.

Antes de efectuar a instalação, certifique-se de que as condições da rede de distribuição de gás da sua zona (tipo e pressão de gás) e a regulação do aparelho sejam compatíveis. As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta aplicada na capa do manual.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação vigentes.

Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em ambientes com ventilação permanente, de acordo com as normas nacionais em vigor.

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Os ambientes onde são instalados aparelhos a gás devem ser bem arejados a fim de permitir uma combustão do gás e uma ventilação correcta.

Nomeadamente, a entrada de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para cada kW potência nominal instalada.

LOCALIZAÇÃO

Retire todos os componentes da embalagem do fogão, incluindo as películas que protegem as partes cromadas ou de aço inoxidável.

Coloque o fogão num local seco, de fácil acesso e afastado de correntes de ar. Mantenha uma distância apropriada entre o aparelho e paredes sensíveis ao calor (madeira, linóleo, papel, etc.).

O fogão pode ser instalado numa posição livre (classe 1) ou entre dois móveis (em classe 2 st 2-1) cujas paredes devem resistir a uma temperatura de 100 °C. A altura das paredes dos móveis não pode ser superior à altura do plano de trabalho.

LIGAÇÃO À ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Antes de fazer a ligação do fogão à rede de distribuição, verifique se ele está preparado para o tipo de gás com que vai ser alimentado. Se não estiver, efectue a transformação indicada no parágrafo “Adaptação a tipos de gás diferentes”. A ligação do aparelho deve ser feita à direita. Se for necessário que o tubo passe por trás do aparelho, deverá ficar na parte baixa do fogão. Nesta zona, a temperatura é de cerca de 50°C.

- **Ligação rígida** (ver fig. 3 A e B)

A ligação ao gás de rede pode ser feita com um tubo metálico rígido ou com um tubo metálico flexível. Para isso, desmonte o porta-borracha (se já estiver montado) e enrosque a luva na conexão de rosca da rampa (ver fig. 3A). A luva que deve ser utilizada para a ligação rígida poderá já estar montada na rampa ou encontrar-se junto aos acessórios do fogão. Se assim não for, poderá solicitá-la ao seu revendedor.

Se permitido pelas normas nacionais, o tubo metálico, rígido ou flexível conforme às normas em vigor, pode ser atarraxado directamente na conexão de rosca da rampa colocando, entre os dois elementos a unir, uma vedação de estanqueidade (ver fig. 3B). Seja como for, a utilização da luva é sempre muito recomendável.

- **Ligação com tubo de borracha no porta-borracha** (ver fig. 3 C e D);

Esta ligação é feita com uma mangueira de borracha que traz a marca de conformidade com as normas em vigor. A mangueira deve ser substituída, o mais tardar, na data indicada e as suas extremidades devem ficar bem presas por meio de braçadeiras normalizadas.

Deve ficar numa posição completamente acessível para a inspecção do seu estado ao longo do seu comprimento.

ATENÇÃO:

- **A utilização do porta-borracha só é permitida na instalação livre. No caso do aparelho estar montado entre dois móveis classe 2 st. 2-1, a única ligação consentida é a conexão rígida.**

IMPORTANTE:**- Depois da instalação controle a boa estanqueidade das conexões.**

- Para o funcionamento com B/P verifique se a pressão do gás é conforme às indicações da placa de matrícula.
- Só utilize mangueiras de borracha normalizadas. Para o GPL, utilize um tubo em conformidade com as normas nacionais em vigor.
- Evite curvas bruscas no tubo e mantenha-o convenientemente afastado das paredes quentes.

Referências às regras de instalação para a conexão de gás do aparelho: ISO 228-1.

ADAPTAÇÃO A TIPOS DE GÁS DIFERENTES

Se o fogão não estiver preparado para funcionar com o tipo de gás disponível, será preciso transformá-lo de acordo com a seguinte ordem:

- Substituição dos injectores (consulte a tabela na pág. 46);
- regulação do ar primário;
- regulação dos "mínimos".

Nota: Todas as vezes que mudar o gás utilizado, cole a indicação do gás de nova regulação na etiqueta de matrícula.

COMO SUBSTITUIR OS INJECTORES DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO (fig. 4)

- Retire a tampa do fogão desafiando-a dos respectivos suportes por cima;
- retire as grelhas, os espalhadores de chama e os queimadores desafiando-os por cima;
- desaperte os dois parafusos (superiores) ou porcas (inferiores) traseiras que fixam o plano de trabalho e extraia-o puxando pela frente;
- retire os tubos misturadores e substitua os injectores utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO FORNO (fig. 5)

- Desenrosque o parafuso que fixa o fundo

do forno;

- retire o fundo do forno (puxando-o para a frente);
- extraia o queimador do forno depois de ter retirado o respectivo parafuso de fixação;
- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

COMO SUBSTITUIR O INJECTOR DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (fig. 7)

- Extraia o queimador depois de ter retirado os dois parafusos de fixação;
- substitua o injector utilizando uma chave tubular de 7 mm.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

- Nunca aperte os injectores excessivamente;
- ao concluir a substituição, verifique a estanqueidade de todos os injectores.

REGULAÇÃO DO AR PARA OS QUEIMADORES

Observe a tabela reproduzida a seguir (valores indicativos) para regular a distância H expressa em mm (fig. 4 para o plano de trabalho, fig. 6 para o grelhador).

Queimador	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
	Auxiliar	3
Semi-rápido	3	3
Rápido	4	6
Forno	-	-
Grelhador	4	8

Verifique o funcionamento do queimador:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- a chama deve ser nítida e sem pontas amarelas, mas de qualquer maneira bem próxima ao queimador. Se a alimentação de ar for exagerada, a chama destaca-se do queimador, criando uma situação perigosa. Por outro lado, se a alimentação de ar for insuficiente, a chama apresentará pontas amarelas com possibilidade de formação de fuligem.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass das torneiras deverá ficar bem atarraxado.

O fogão pode estar equipado com torneiras do tipo "A", com by-pass interno (o acesso é obtido com a introdução de uma pequena chave de parafusos na haste) ou de tipo "B" com by-pass externo no lado direito (acesso directo). Ver a figura 7.

Se o fogão deve funcionar com gás natural, procede-se da seguinte maneira para ambos os tipos de torneira:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- desenfie o manípulo, instalado por simples pressão, sem empurrar o painel de comandos para que não se estrague;
- com uma pequena chave de parafusos, desaperte o by-pass de cerca de 3 voltas (gire a chave de parafusos no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio);
- torne a rodar a haste da torneira no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até o final do seu curso; a chama estará no máximo;
- aperte muito lentamente o by-pass, sem carregar na chave de parafuso, até criar uma chama aparentemente reduzida de 3/4, mas que seja suficientemente estável mesmo na presença de correntes de ar moderadas.

REGULAÇÃO DO "MÍNIMO" DO QUEIMADOR DO FORNO

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass do termóstato deve ficar completamente atarraxado.

Por outro lado, se o fogão funcionar com gás natural, siga estas instruções:

- Retire o fundo do forno (desenrosque o parafuso para extrair o fundo);
- acenda o queimador do forno colocando o índice do manípulo na posição de "máximo";

- feche a porta do forno;
- tenha acesso ao by-pass do termóstato ou da torneira (ver fig. 8);
- desaperte o by-pass do termóstato de cerca de 3 voltas;
- depois de 5 ou 6 minutos, coloque o índice do manípulo na posição de "mínimo";
- atarraxe lentamente o by-pass observando o abaixamento da chama através do vidro da porta (a porta deve estar fechada), até que a chama tenha cerca de 4 mm de comprimento. Aconselha-se a não manter a chama excessivamente baixa. Esta deve ficar estável mesmo com um movimento forte da porta do forno, quer durante a abertura, quer durante o fecho da mesma;
- desligue o queimador e volte a montar o fundo do forno.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação à rede eléctrica, certifique-se de que:

- a tensão da rede corresponda à tensão indicada na placa de matrícula;
- a tomada de ligação à terra seja eficiente. Se a tomada não for facilmente acessível, o instalador deverá providenciar a colocação de um interruptor com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. Se o cabo de alimentação do aparelho não possuir a ficha de ligação, a ficha a utilizar é a de tipo normalizado. Considere que:
 - o cabo verde-amarelo deve ser utilizado para a ligação à instalação de terra;
 - o cabo azul deve ser utilizado para o neutro;
 - o cabo castanho para a fase;
 - o cabo não deve entrar em contacto com paredes cuja temperatura alcance valores superiores a 75 °C;
 - em caso de substituição do cabo, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2);
 - caso o aparelho tenha sido fornecido sem o cabo de alimentação, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2).

IMPORTANTE: o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos provocados pelo não cumprimento das regulamentações e das normas em vigor. Aconselha-se a verificar se a ligação à instalação de terra do aparelho foi feita de maneira correcta (ver esquemas na fig. 2 no final do manual).

PARA OS FOGÕES EQUIPADOS COM ACENDIMENTO ELÉCTRICO

As distâncias correctas entre o eléctrodo e o queimador estão indicadas nas figuras 4, 5, 6.

Se a faísca não for produzida, aconselha-se a não insistir para que o gerador não se estrague. Possíveis causas de defeito ou de funcionamento ineficiente:

- vela húmida, com incrustações ou partida;
- distância errada entre o eléctrodo e o queimador;
- fio condutor da vela partido ou sem bainha;
- faísca que descarrega para a terra (em outras partes do fogão);
- gerador ou microinterruptor avariados;
- acumulação de ar nas tubagens (especialmente depois de um longo período de inactividade do fogão);
- mistura ar-gás incorrecta (carburação inadequada).

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

A distância correcta entre a extremidade do elemento sensível do termopar e o queimador está indicada nas figuras 4, 5, 6. Siga estas instruções para controlar a eficiência da válvula:

- acenda o queimador e deixe-o funcionar durante cerca de 3 minutos;
- desligue o queimador recolocando o respectivo manípulo na posição desligada (●);
- depois de 90 segundos para os queimadores do plano de trabalho e de 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador, coloque o índice do manípulo na posição de "aberto";
- solte o manípulo nesta posição e aproxime

um fósforo aceso ao queimador: ESTE NÃO DEVE SER ACENDER.

Tempo necessário para excitar o magnete durante o acendimento: cerca de 10 segundos;

Tempo de intervenção automática caso a chama se apague: não superior a 90 segundos para os queimadores do plano; não superior a 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador.

RECOMENDAÇÕES

- Qualquer intervenção técnica no fogão deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica e com a torneira de gás fechada.
- Os controlos da estanqueidade no circuito de gás não devem ser feitos com a utilização de uma chama. Se não possuir um dispositivo de controlo específico, utilize espuma ou água com muito sabão.
- Quando montar o plano de trabalho, tome cuidado para que os fios eléctricos das velas (se existirem) não fiquem perto dos injectores, para evitar que sejam esmagados pelos mesmos.



COMO UTILIZAR O FOGÃO

VENTILAÇÃO DO AMBIENTE


A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no aposento onde estiver instalado. O ambiente deve possuir uma boa ventilação: mantenha abertos todos os orifícios de ventilação natural ou instale uma coifa de exaustão.

Em caso de utilização intensa e prolongada, pode ser necessário uma ventilação adicional, como por exemplo a abertura de uma janela ou o aumento da potência da ventilação forçada.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO PLANO DE TRABALHO

- Carregue no manípulo e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo  marcado no painel de comando (posição de chama ao máximo);
- entretanto, aproxime um fósforo aceso à tampa do queimador;
- se quiser reduzir a chama, gire o manípulo no mesmo sentido e coloque seu índice na posição  (posição de mínimo).

PARA OS QUEIMADORES EQUIPADOS COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

- Carregue no manípulo e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo  marcado no painel de comando (posição de chama ao máximo);
- aproxime um fósforo aceso ao queimador e mantenha o manípulo carregado por cerca de 10 segundos;
- solte o manípulo e verifique se o queimador permanece aceso. Se não permanecer, repita a operação.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO FORNO

- Abra a porta do forno;
- carregue no manípulo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição de "máximo";

- aproxime um palito de fósforo aceso ao furo colocado na parte central do fundo do forno e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig. 9);
- verifique se o queimador se acendeu através do furo central do fundo continuando a carregar no manípulo;
- depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO GRELHADOR (GRELHADOR A GÁS)

- Coloque a protecção para os manípulos conforme indicado na fig. 12;
- carregue no manípulo do forno e gire-o para a direita até ao final do seu curso;
- aproxime um palito de fósforo aceso ao tubo perfurado do queimador e carregue no manípulo até ao fundo (ver fig.10);
- verifique se o queimador se acendeu continuando a manter o manípulo carregado;
- depois de cerca de 10 segundos, solte o manípulo e certifique-se de que o queimador continua aceso. Se não continuar, repita a operação.

O DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Os queimadores equipados com este dispositivo possuem a vantagem de estarem protegidos caso a chama se apague acidentalmente. De facto, neste caso, a alimentação de gás ao queimador em questão é automaticamente interrompida, evitando os perigos de uma saída de gás não combusto. A partir do momento do desligamento da chama, não devem passar mais do que 60 segundos para os queimadores do forno e do grelhador e 90 segundos para os queimadores do plano de cozedura.

PARA OS FOGÕES EQUIPADOS COM ACENDIMENTO ELÉCTRICO

Vale inteiramente o supracitado, com excepção que o uso do fósforo é substituído por uma faísca que é obtida carregando,

mesmo repetida, no botão situado no painel de comando, ou carregando no manípulo do queimador que se deseja acender.

Se o acendimento eléctrico for difícil para determinados tipos de gás, aconselha-se a efectuar a operação com o manípulo na posição de “mínimo” (chama pequena).

- **Para os fogões equipados com acendimento eléctrico nos queimadores do forno e do grelhador, é indispensável que estes queimadores sejam acesos com a porta do forno completamente aberta;**
- Durante o acendimento dos queimadores do forno e do grelhador que possuam o dispositivo de acendimento, este não deverá ser accionado por mais de 10 segundos. Se o queimador não se acender depois de 10 segundos, pare de accionar o dispositivo, deixe a porta do forno aberta e espere pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente. Se o problema de funcionamento do dispositivo se repetir, acenda o queimador manualmente e chame o serviço de assistência técnica.

RECOMENDAÇÕES


- Se depois de um certo período de inactividade do fogão, for difícil acender o queimador, isto é um facto normal. Serão suficientes poucos segundos para que o ar acumulado nos tubos seja expulso;
- de qualquer forma, é preciso evitar uma saída exagerada de gás não combusto pelos queimadores. Se o acendimento não ocorrer depois de um tempo relativamente breve, repita a operação depois de ter colocado o manípulo na posição desligada (●);
- a primeira vez que acender o forno e o grelhador, será possível perceber um odor característico com a saída de fumaça da boca do forno. Isto acontece devido ao tratamento das superfícies e aos resíduos de óleo nos queimadores.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DO PLANO DE COZEDURA

Utilize caçarolas com diâmetro adequado ao

tipo de queimador. De facto, as chamas não devem superar o fundo das caçarolas. Aconselhamos:

- para o queimador auxiliar = caçarola com pelo menos 8 cm de diâmetro;
- para o queimador semi-rápido = caçarola com pelo menos 14 cm de diâmetro;
- para o queimador rápido = caçarola com pelo menos 22 cm de diâmetro.

NOTA: nunca deixe o manípulo numa posição intermediária entre o símbolo de  de chama ao máximo e a posição de desligado (●).

PARA OS FOGÕES EQUIPADOS COM DISCOS ELÉCTRICOS

As várias intensidades de calor são obtidas da seguinte maneira:

- posição 1 = intensidade mínima para todos os discos;
- posição 6 = intensidade máxima para os discos normais e rápidos (com disco vermelho);
- posição 0 = completamente desligado.

O diâmetro das caçarolas nunca deve ser menor do que o diâmetro do disco e o seu fundo deve ser o mais plano possível (ver fig. 11).

RECOMENDAÇÕES:

- Não deixe que os discos funcionem se não estiverem cobertos pela caçarola, com excepção da primeira vez e por cerca de 10 minutos, para secar os resíduos de óleo ou de humidade;
- se o disco tiver que ficar muito tempo sem funcionar, aconselha-se a untar moderadamente a sua superfície pintada;
- evite deixar incrustações sobre o disco para que não seja obrigado a adoptar produtos abrasivos para a sua limpeza.

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS

- Depois de ter aceso o queimador, deixe que o forno se aqueça durante 10 minutos;
- coloque o alimento a cozer num tabuleiro vendido normalmente no comércio e apoie-o sobre a grelha cromada;


- introduza o conjunto no forno utilizando, de preferência, o terceiro degrau e coloque o índice do manípulo na posição desejada;
- a fase da cozedura pode ser observada através do vidro da porta e com a luz do forno acesa. Desta maneira, evita-se abrir a porta com frequência, a não ser quando for preciso virar o untar o alimento.


Posição do manípulo do termóstato	Temperatura em°C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

RECOMENDAÇÃO IMPORTANTE: nunca use a pingadeira fornecida com o forno como tabuleiro, pois esta serve exclusivamente para recolher a gordura que cai durante a cozedura com o grelhador.


NOTA: Para os fogões que não possuem termóstato:

- com o manípulo em posição de "máximo"

 = 270°C

- com o manípulo em posição de "mínimo" 
- = 150°C

- Todas as outras temperaturas entre 150°C e 270°C estão entre as posições de mínimo e máximo.

Nunca deixe o manípulo em posições entre os símbolos de máximo  e o de forno desligado (●).

COMO UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS OU ELÉCTRICO

- coloque a protecção para os manípulos (ver fig. 12);
- acenda o queimador e espere alguns minutos para deixar que o queimador se es quente, ou ligue a resistência;
- coloque o alimento sobre a grelha;
- introduza o conjunto no forno colocando-o

- no degrau mais alto do forno;
- coloque a pingadeira no degrau inferior;
- feche a porta com cuidado apoiando-a contra a protecção para os manípulos;
- depois de alguns minutos, vire o alimento para expor o outro lado aos raios infravermelhos; (o tempo de exposição depende do tipo de alimento e do gosto pessoal de cada um).

NOTA: a primeira vez que utilizar o grelhador, poderá notar uma saída de fumaça pelo forno. Antes de introduzir o alimento no forno, espere que os eventuais resíduos de óleo no queimador tenham queimado completamente.

O grelhador só deve ser utilizado na sua capacidade calorífica nominal.

ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador! Mantenha as crianças afastadas.

Para ligar a resistência do grelhador, situada na parte superior do forno, rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo do grelhador marcado no painel.

O acendimento da lâmpada piloto vermelha indica que a resistência está ligada.

Como exemplo, consulte o quadro a seguir lembrando-se, todavia, que são possíveis variações em função da qualidade e da quantidade dos alimentos e do gosto de cada um.




Alimento a grelhar	Tempo (minutos)	
	1° lado	2° lado
Carnes baixas ou em fatias	6	4
Carnes moderadamente altas	8	5
Peixes finos e sem escamas	10	8
Peixes moderadamente volumosos	15	12
Linguiças	12	10
Sandes	5	2
Pequenas aves	20	15

FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO

- A grelha do forno serve para sustentar os tabuleiros que contêm os doces e os assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve exclusivamente para recolher o molho que cai das carnes. Nunca deve ser usada como tabuleiro para a cozedura dos alimentos.

Para acender o forno ou o grelhador, utiliza-se um único manípulo.

A partir da posição 0 (desligado), girando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, estão as seguintes posições:

- Símbolo  : acendimento da lâmpada do forno (que permanece sempre acesa, mesmo com o índice do manípulo em todas as outras posições).
- Posições de 1 a 8 (ou de 60 a 250°C): aquecimento ascendente do forno com regulação por termóstato.
- Símbolo  : acendimento do grelhador (no tecto do forno).
- Símbolo  : funcionamento do espeto com o grelhador aceso.

Para recolocar o índice do manípulo na posição 0 (desligado), é preciso girar o manípulo no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

NOTA - A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deixe que este se aqueça durante pelo menos 10 minutos.




Posição do manípulo do termóstato	Temperatura em °C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

FORNO ELÉTRICO VENTILADO

- A grelha do forno serve para sustentar os tabuleiros que contêm os doces e os assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve exclusivamente para recolher o molho que cai das carnes. Nunca deve ser usada como tabuleiro para a cozedura dos alimentos.

Para acender o forno ou o grelhador, utiliza-se um único manípulo.

A partir da posição 0 (desligado), girando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, estão as seguintes posições:

- Símbolo   : acendimento da lâmpada do forno (que permanece sempre acesa, mesmo com o indicador do manípulo em todas as outras posições) e funcionamento da ventoinha.
- Posições de 60 a 220°C: aquecimento ascendente do forno com regulação por termóstato.
- Símbolo  : acendimento do grelhador (no tecto do forno).

Para recolocar o indicador do manípulo na posição 0 (desligado), é preciso girar o manípulo no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

NOTA - A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deixe que este se aqueça durante pelo menos 10 minutos.


Posição do manípulo do termóstato (Temperatura em °C)
60
80
100
120
150
180
200
220



FORNO ELÉCTRICO MÚLTIPLO



Graças a diferentes elementos aquecedores comandados por um selector e regulados por um termóstato, este forno oferece várias tipos de cozedura, baseados em três fontes de calor principais:



- Propagação forçada do calor (forno ventilado)
- Propagação espontânea do calor (convecção ou forno estático)
- Raios infravermelhos (grelhador)

A partir da posição 0 (desligado) e girando o manípulo de selecção no sentido dos ponteiros do relógio estão as seguintes posições:

- símbolo : acendimento da lâmpada do forno e da lâmpada piloto.

- símbolo  ou : cozedura convencional do forno "estático", regula-se a temperatura do forno com o manípulo do termóstato.

- símbolo  ou : cozedura com forno ventilado em um ou dois degraus, regula-se a temperatura do forno com o manípulo do termóstato.

- símbolo  ou : acendimento do grelhador (no tecto do forno), o manípulo do termóstato deve estar na posição de temperatura máxima.

Em todas as posições, com exceção da posição 0, acendem-se a lâmpada piloto vermelha e a lâmpada do forno.

NOTA: A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deve-se aquecê-lo durante pelo menos 10 minutos.

- A grelha do forno serve para suportar tabuleiros vendidos normalmente no comércio que contêm doces e assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.

- A pingadeira serve unicamente para recolher molhos caídos dos alimentos. Esta nunca deverá ser utilizada como prato de cozedura.

- No caso em que se coloquem dois

alimentos diferentes em dois degraus, é importante lembrar que os tempos de cozedura podem ser diferentes.

Posição do manípulo do termóstato (Temperatura em °C)	
	50
	80
	110
	130
	150
	170
	190
	210
	230
	250





FORNO ELÉCTRICO MULTIFUNÇÃO





Graças a diferentes elementos aquecedores comandados por um selector e regulados por um termóstato, este forno oferece várias tipos de cozedura, baseados em três fontes de calor principais:

- Propagação forçada do calor (forno ventilado)
- Propagação espontânea do calor (convecção ou forno estático)
- Raios infravermelhos (grelhador)

A partir da posição 0 (desligado) e girando o manípulo de selecção no sentido dos ponteiros do relógio estão as seguintes posições:















- símbolo , ,  ou : acendimento da lâmpada do forno e da lâmpada piloto.

- símbolo , ,  ou : cozedura convencional do forno "estático", regula-se a temperatura do forno com o manípulo do termóstato.

- símbolo , ,  ou : cozedura com forno ventilado em um ou dois degraus, regula-se a temperatura do forno com o manípulo do termóstato.

- símbolo , ,  ou : acendimento do grelhador (no tecto do forno), o manípulo

do termóstato deve estar na posição de temperatura máxima.

- símbolo , ,  ou : cozedura com raios infravermelhos com grelhador “reforçado”, aconselhada para grandes grelhadas: o manípulo do termóstato deve estar na posição de temperatura máxima.
- símbolo , ,  ou : cozedura rápida com forno ventilado, as temperaturas do forno correspondem àquelas do símbolo  na tabela.
- símbolo , ,  ou : cozedura lenta com forno ventilado, as temperaturas do forno correspondem àquelas do símbolo  na tabela.



Em todas as posições, com exceção da posição 0, acendem-se a lâmpada piloto vermelha e a lâmpada do forno.

NOTA: A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.

Antes de introduzir os alimentos no forno, deve-se aquecê-lo durante pelo menos 10 minutos.

- A grelha do forno serve para suportar tabuleiros vendidos normalmente no comércio que contêm doces e assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve unicamente para recolher molhos caídos dos alimentos. Esta nunca deverá ser utilizada como prato de cozedura.
- A cozedura com forno ventilado permite a introdução simultânea de duas grelhas. Todavia, alimentos diferentes em quantidade ou qualidade terão tempos de cozedura diferentes.

Posição do manípulo do termóstato (Temperatura em °C)

	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

COMO UTILIZAR O ESPETO

- coloque a protecção para os manípulos conforme indicado na figura 13;
- acenda o queimador do grelhador ou ligue a sua resistência eléctrica;
- enfie a carne no espeto, prendendo-a com os dois garfos grandes;
- enfie a ponta do espeto no cubo do motor;
- retire o pegador do espeto;
- coloque a pingadeira no degrau mais baixo do forno;
- feche a porta com cuidado apoiando-a contra a protecção para os manípulos;
- ligue o motor carregando no interruptor marcado pelo respectivo símbolo.
- unte a carne de vez em quando. No final da cozedura, atarraxe o pegador no espeto e desenfie o conjunto do cubo do motor.

FORNOS COM TERMÓSTATO

Se perceber um comportamento estranho do controlo da temperatura durante a cozedura, chame um técnico para verificar o termóstato.

COMO UTILIZAR O CONTA-MINUTOS (Fig. 14)

Programe o tempo que considera necessário para a cozedura rodando o manípulo do conta-minutos no sentido dos ponteiros do


relógio. No final do tempo programado, será dado um sinal acústico.

USO DO PROGRAMADOR DE COMANDO ÚNICO DE FINAL DE COZEDURA (SEM RELÓGIO) (fig. 15)

O programador de comando único de final de cozedura permite a programação do tempo de cozedura.

Funcionamento:

- Pôr o índice do manípulo em correspondência do tempo de cozedura desejado (120 minutos no máximo para o forno eléctrico; 100 minutos no máximo para o forno a gás).
- Escolher a temperatura com o manípulo do termóstato e pôr o índice do manípulo do selector em correspondência do tipo de cozedura escolhido.
- Quando o índice do manípulo do programador indicará 0 a cozedura terá acabado. A interrupção da cozedura é automática.
- Pôr novamente o índice do manípulo do termóstato no símbolo ●.
- Pôr novamente o índice do manípulo do selector no símbolo 0.

N.B.: Não desejando utilizar a programação, o forno funciona somente se o índice do manípulo do programador está na posição manual .

COMPARTIMENTO DE AQUECIMENTO DE PRATOS

Para abrir o compartimento destinado ao aquecimento de pratos, levante a porta rebatível com uma mão (ver fig. 16).

Para fechar o compartimento basta empurrar a porta rebatível para o respectivo alojamento.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Qualquer intervenção técnica no forno ou onde houver a possibilidade de acesso a partes submetidas a tensão, deve ser feita

com a ficha desligada da tomada eléctrica.

- Não utilize o compartimento de aquecimento de pratos para guardar líquidos inflamáveis ou objectos sensíveis ao calor, tais como madeira, papel, frascos de produtos sob pressão, fósforos, etc.
- Controle com frequência o tubo de conexão de borracha. Este deve ficar suficientemente afastado das partes quentes, não deve apresentar curvas bruscas ou estrangulamentos, e deve estar em boas condições. O tubo deve ser substituído até no máximo à data indicada no mesmo e deve ficar preso nas duas extremidades por meio de braçadeiras normalizadas.
- Se a rotação das torneiras ficar dificultosa com o tempo, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- As partes esmaltadas ou cromadas devem ser lavadas com água morna e sabão ou com detergentes não abrasivos. Para os queimadores superiores e para os espalhadores de chama, também é possível utilizar uma escova para remover as incrustações. Seque-os bem antes de os colocar no fogão.
- Não use produtos abrasivos para limpar as partes esmaltadas ou cromadas.
- Quando limpar o plano de cozedura, tome cuidado para que a água ou outro produto não entre nos furos de alojamento dos queimadores, pois isto poderia ser perigoso.
- As velas para o acendimento eléctrico devem ser mantidas limpas e secas depois de cada utilização, principalmente houve extravasamentos ou respingos durante a cozedura.
- Se o fogão possuir a tampa de vidro, não a feche enquanto os queimadores ou os discos eléctricos do plano de trabalho estiverem quentes, porque a tampa poderia ficar rachada e partir-se.
- Evite choques com as partes esmaltadas e com as velas de acendimento eléctrico (se existirem).

- Quando o fogão estiver desligado, aconselha-se a fechar a torneira central (ou de parede) de alimentação do gás.
- Nunca levante o fogão pegando pelo puxador da porta do forno.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou por uma utilização incorrecta do fogão.

Em caso de avarias, e principalmente se perceber fugas de gás ou de corrente, chame imediatamente o técnico.

Τεχνικά χαρακτηριστικά	68
Εγκατάσταση	69 - 72
Αερισμός του χώρου	69
Τοποθέτηση	69
Σύνδεση υγραερίου	69
Αντικατάσταση των μπέκ	70
Ρύθμιση αέρα	70
Ρύθμιση του μίνιμουμ	70
Ηλεκτρική σύνδεση	71
Ηλεκτρική ανάφλεξη	71
Διάταξη ασφαλείας	71
Για το χρήστη	72 - 79
Αερισμός του χώρου	72
Αναμμα των καυστήρων	72
Αναμμα του φούρνου υγραερίου	72
Αναμμα του grill υγραερίου	73
Διάταξη ασφαλείας	73
Ηλεκτρική ανάφλεξη	73
Χρήση της εστίας υγραερίου	74
Χρήση των ηλεκτρικών εστιών	74
Χρήση του φούρνου υγραερίου ...	74
Χρήση του grill υγραερίου ή του ηλεκτρικού grill	75
Χρήση του στατικού ηλεκτρικού φούρνου	75
Χρήση του αεριζόμενου ηλεκτρικού φούρνου	76
Χρήση του πολλαπλού ηλεκτρικού φούρνου	76
Χρήση του ηλεκτρικού φούρνου πολλαπλών λειτουργιών	77
Χρήση της σούβλας	78
Φούρνος με θερμοστάτη	78
Χρήση του χρονόμετρου	78
Χρήση του απλού προγραμματιστή για το τελείωμα του ψησίματος ...	78
Θερμοθάλαμο	78
Συμβουλές και προειδοποιήσεις ..	79
Εικόνες	93 - 95

- Η εταιρία μας, ευχαριστώντας σας που διαλέξατε ένα από τα άριστα προϊόντα μας, θέλει να έχετε από αυτή τη συσκευή την καλύτερη απόδοση, όπως σωστά απαιτείτε με αυτή την αγορά σας. Γι' αυτό σας παρακαλεί να διαβάσετε και να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, λαμβάνοντας υπόψη μόνο εκείνες τις παραγράφους που αφορούν τα αξεσουάρ και τα όργανα που υπάρχουν στη συσκευή σας. **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.**
- Έχοντας σαν σκοπό την παραγωγή συσκευών που προσαρμόζονται όλο και περισσότερο στις μοντέρνες τεχνικές, και για μια καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, η εταιρία μας επιφυλάσσεται του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις, ακόμα και χωρίς προειδοποίηση, πάντως χωρίς να δημιουργήσει προβλήματα στο κοινό.
- Για τυχόν ανταλλακτικά, η παραγγελία προς το κατάστημα πώλησης πρέπει να συνοδεύεται από τον αρ. του μοντέλου και τον αρ. μητρώου που είναι τυπωμένοι πάνω την πινακίδα αναγνώρισης. Η πινακίδα με τον αριθμό μητρώου είναι ορατή ανοίγοντας τον θερμοθάλαμο ή το χώρο της φιάλης, ή βρίσκεται στην πίσω πλευρά της κουζίνας.
- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΞΗΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:
 - EOK 90/396
 - EOK 73/23 και 93/68
 - EOK 89/336 (Ραδιοφωνικά παράσιτα)
 - EOK 89/109 (Επαφή με τρόφιμα)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Από το παρόν εγχειρίδιο σας ενδιαφέρουν μόνο οι παράγραφοι και τα κεφάλαια σχετικά με τα αξεσουάρ που υπάρχουν στην κουζίνα.

Εξωτερικές διαστάσεις	Κουζίνες	Κουζίνες
	50x50	54x54
Υψος έως τις εστίες	cm 85,0	cm 85,0
Υψος με το καπάκι σηκωμένο	cm133,0	cm137,0
Υψος γυάλινου καπακιού	cm133,3	cm137,3
Βάθος με την πόρτα κλειστή	cm 50,0	cm 54,0
Βάθος με την πόρτα ανοικτή	cm 96,0	cm100,0
Πλάτος	cm 50,0	cm 54,0

Οφέλιμες διαστάσεις	Φούρνος	Φούρνος με ανεμιστήρα
Πλάτος	cm 39,5	cm 39,5
Βάθος	cm 42,0	cm 40,0
Υψος	cm 31,5	cm 31,5
Όγκος	l. 52,0	l. 50,0

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ (εγχυτήρες και παροχές)

Υγραέριο	Καυστήρας	Εγχυτήρας	μειωμένη παροχή (kW)	ονομαστική παροχή (kW)
G30	βοηθητικός	48	0,40	0,90
28-30	ημιταχύς	68	0,40	1,85
mbar	ταχύς	86	0,85	3,00
G31	φούρνος	86	1,00*	3,00
37	grill	70		2,00
mbar				

* Για θερμοστάτη. Σε περίπτωση ρουμπινέτου φούρνου: 1,3 kW

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Ø 145 1,0 kW - Κανονική Εστία
1,5 kW - Εστία Ταχείας

Ø 180 1,5 kW - Κανονική Εστία
2,0 kW - Εστία Ταχείας

ΙΣΧΕΙΣ ΕΣΤΙΩΝ

κάτω αντίσταση	1,5 kW
πάνω αντίσταση	0,7 kW
κυκλική αντίσταση φούρνου	2,0 kW
grill	2,0 kW
ανεμιστήρας	25 W
φως φούρνου	15 W

ΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

στατικός φούρνος	2,21 kW
φούρνος με κυκλοφορία αέρα	2,0 kW
φούρνος πολυφούρνος	2,21 kW
φούρνος πολλαπλών λειτουργιών	2,7 kW

Κατηγορ.: βλέπε πινακίδα προσδιορισμού στο κάλυμμα

Κλάση 1 ή 2.1

Κουζίνες τύπου "X"

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Όλα τα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με διάταξη ασφαλείας για καυστήρες, φούρνο και grill.

Ανάλογα με τα μοντέλα οι κουζίνες μπορούν επίσης να έχουν:

- Διάταξη ασφαλείας για ένα ή περισσότερους καυστήρες
- Ηλεκτρική ανάφλεξη στους άνω καυστήρες
- Ηλεκτρική ανάφλεξη στους καυστήρες του φούρνου και του grill
- Θερμοστάτη (ή ρουμπινέτο) για φούρνο
- Ηλεκτρικό φωτισμό του φούρνου
- Σούβλα
- Καυστήρα του grill
- Μηχανικός χρονοδιακόπτης
- Απλού προγραμματιστή για το τελείωμα του ψησίματος
- Μία ή περισσότερες ηλεκτρικές εστίες

Για τη ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ, βλέπε τα μοντέλα που απεικονίζονται στην εικόνα 1 στο τέλος του εγχειριδίου.

Για το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ βλέπε εικόνα 2 στο τέλος του εγχειριδίου.

Η ηλεκτρική ισχύς αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού. Η πινακίδα είναι ορατή ανοίγοντας τον θερμοθάλαμο (αν υπάρχει) ή βρίσκεται στην πίσω πλευρά της κουζίνας.

Ένα αντίγραφο της πινακίδας είναι κολλημένο στο κάλυμμα του εγχειριδίου (μόνο για τις συσκευές αερίου ή μικτές).

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο άτομο που πρέπει να τηρήσει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος και πίεση του υγραερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατές.

Οι συνθήκες ρύθμισης της συσκευής αυτής αναγράφονται πάνω στην πινακίδα στο κάλυμμα.

Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε μια διάταξη απαγωγής των προϊόντων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργήσει μόνο σε μόνιμα αεριζόμενους χώρους σύμφωνα με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ

Οι χώροι στους οποίους εγκαθίστανται οι συσκευές υγραερίου πρέπει να αερίζονται καλά ώστε να επιτρέπουν την καύση του υγραερίου και το σωστό εξαερισμό.

Συγκεκριμένα η προσαγωγή αέρα που είναι απαραίτητη για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 2 m³/h για κάθε kW εγκατεστημένης ονομαστικής παροχής.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Ελευθερώστε την κουζίνα από τη συσκευασία της, συμπεριλαμβανόμενου του φιλμ που καλύπτει να επιχρωμιωμένα ή ατσάλινα τμήματα.

Τοποθετήστε την κουζίνα σε στεγνό και άνετο χώρο, χωρίς ρεύματα αέρος. Κρατήστε την κατάλληλη απόσταση από τα τοιχώματα που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία (ξύλο, πλαστικό, χαρτί, κλπ.). Η κουζίνα μπορεί να μην εντοιχιστεί (κατηγορία 1) ή να εγκατασταθεί ανάμεσα σε δύο έπιπλα (κατηγορία 2 st 2-1) των οποίων τα τοιχώματα μπορούν να αντέξουν σε θερμοκρασίες 100°C που δεν πρέπει να είναι υψηλότερα από τη μονάδα εστιών.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Πριν συνδέσετε την κουζίνα βεβαιωθείτε ότι είναι ρυθμισμένη για το αέριο με το οποίο θα τροφοδοτηθεί. Σε αντίθετη περίπτωση κάνετε την αλλαγή που αναφέρεται στην παράγραφο “Προσαρμογή σε διάφορα αέρια”. Η σύνδεση της συσκευής γίνεται δεξιά. Αν ο σωλήνας πρέπει να περάσει από πίσω, πρέπει να παραμείνει στο κάτω μέρος της κουζίνας. Στην περιοχή αυτή η θερμοκρασία είναι περίπου 50°C.

- Ακαμπτο ρακόρ (βλέπε εικ. 3 Α και Β)

Η σύνδεση στο υγραέριο του δικτύου πρέπει να γίνει με έναν μεταλλικό άκαμπτο σωλήνα ή με έναν μεταλλικό εύκαμπτο σωλήνα. Για το λόγο αυτό αφαιρέστε τη φλάντζα (αν είναι τοποθετημένη) και βιδώστε τη μούφα στο ρακόρ της γραμμής (βλέπε εικ. 3Α). Η μούφα που πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την άκαμπτη σύνδεση μπορεί να είναι ήδη τοποθετημένη στη γραμμή ή να βρίσκεται ανάμεσα στα αξεσουάρ της κουζίνας. Σε αντίθετη περίπτωση μπορείτε να τη ζητήσετε από το κατάστημα πώλησης.

Αν επιτρέπεται από την τοπική νομοθεσία, ο άκαμπος ή εύκαμπος μεταλλικός σωλήνας μπορεί να βιδωθεί απευθείας στο ρακόρ της γραμμής, βάζοντας ανάμεσα ένα λαστιχάκι (βλέπε εικ. 3Β).

Η χρήση της μούφας πάντως συνιστάται θερμά.

- Ρακόρ με λαστιχένιο σωλήνα σε φλάντζα (βλέπε εικ. 3 C και D):

Γίνεται με ένα λαστιχένιο σωλήνα που έχει το σήμα συμμόρφωσης στην ισχύουσα νομοθεσία. Ο σωλήνας πρέπει να αντικατασταθεί το αργότερο εντός της ημερομηνίας που αναγράφεται και πρέπει να στερεωθεί στις δύο άκρες με τυποποιημένους σφικτήρες και **πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει πρόσβαση για τον έλεγχο της κατάστασής του καθ' όλο το μήκος του.**

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Η χρήση της φλάντζας επιτρέπεται μόνο για την ελεύθερη εγκατάσταση. Σε

περίπτωση συσκευής εγκατεστημένης ανάμεσα σε δύο επίπελα κατηγορίας 2 στ. 2-1, η μοναδική επιτρεπτή σύνδεση είναι το άκαμπο ρακόρ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Μετά την εγκατάσταση ελέγξτε τη στεγανότητα των ρακόρ.
- Για τη λειτουργία με Βουτάνιο/Προπάνιο βεβαιωθείτε ότι η πίεση του αερίου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τυποποιημένους λαστιχένιους σωλήνες. Για υγραέριο (LPG) χρησιμοποιείτε τον κατάλληλο σωλήνα σύμφωνα με τη νομοθεσία.
- Αποφεύγετε απότομες καμπές του σωλήνα και κρατάτε τον μακριά από θερμά τοιχώματα.

Αναφορές στους κανόνες εγκατάστασης για το ρακόρ αερίου της συσκευής: ISO 228-1

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ ΣΤΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (εικ. 4)

- Αφαιρέστε το καπάκι της κουζίνας τραβώντας το προς τα πάνω από τα στηρίγματα.
- βγάλτε τις σχάρες, τον εκτροπέα φλόγας και τους καυστήρες τραβώντας προς τα πάνω.
- ξεβιδώστε τις 2 βίδες (πάνω) ή πίσω παξιμάδια (κάτω) που στερεώνουν το επίπεδο εργασίας και τραβήξτε το προς τα εμπρός.
- αφαιρέστε τους σωλήνες μίξης και αντικαταστήστε τα μπέκ χρησιμοποιώντας ένα σωληνωτό κλειδί 7 mm.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΕΚ ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (εικ. 5)

- Ξεβιδώστε τη βίδα που στερεώνει τον πάτο του φούρνου.
- αφαιρέστε τον πάτο του φούρνου (τραβώντας προς τα εμπρός).
- βγάλτε τον καυστήρα του φούρνου αφού πρώτα βγάλετε τη βίδα που τον στερεώνει.
- αντικαταστήστε το μπέκ χρησιμοποιώντας

ένα σωληνωτό κλειδί 7 mm.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΠΕΚ ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ GRILL (εικ. 6)

- Βγάλτε τον καυστήρα αφού αφαιρέσετε τις δύο βίδες που τον στηρίζουν.
- αντικαταστήστε το μπέκ χρησιμοποιώντας ένα σωληνωτό κλειδί των 7 mm.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

- Ποτέ μη σφίγγετε υπερβολικά τα μπέκ.
- μετά την αντικατάσταση, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητα όλων των μπέκ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΕΡΑ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Διαβάστε τον παρακάτω πίνακα (ενδεικτικές τιμές) για να ρυθμίσετε το ύψος H που μετράται σε mm (εικ. 4 για τις εστίες, εικ. 6 για το grill).

Καυστήρας	G30 28-30mbar G31 37mbar
βοηθητικός	4
ημιταχύς	3
ταχύς	6
φούρνος	-
grill	8

Ελέγξτε τη λειτουργία του καυστήρα:

- Ανάψτε τον καυστήρα με τη φλόγα στο μέξιμουμ.
- Η φλόγα δεν πρέπει να έχει κίτρινες άκρες και πρέπει να είναι κοντά στον καυστήρα. Αν δώσετε υπερβολικό αέρα, η φλόγα αποσπάται από τον καυστήρα και αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο. Αν αντιθέτως, ο αέρας δεν είναι επαρκής, η φλόγα σχηματίζει κίτρινες άκρες και πιθανότατα καπνιά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ “MINIMOYM” ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΕΣΤΙΩΝ

Σε περίπτωση που η κουζίνα πρέπει να λειτουργήσει με υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο), το by-pass των ρουμπινέτων πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέρμα. Η κουζίνα μπορεί να εφοδιαστεί με ρουμπινέτα τύπου “A”, που έχουν by-pass

εσωτερικά (για τη ρύθμιση πρέπει να βάλετε ένα μικρό κατσαβίδι) ή τύπου “B” που έχουν το by-pass εξωτερικά, στη δεξιά πλευρά (άμεση πρόσβαση). Βλέπε εικόνα 7.

Για να έχετε πρόσβαση στην παράκαμψη (by-pass) βγάλτε το διακόπτη, τραβώντας τον απλά, χωρίς να εξασκήσετε πίεση στο ταμπλό, που θα μπορούσε να πάθει ζημιά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ “MINIMOYM” ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σε περίπτωση που η κουζίνα πρέπει να λειτουργήσει με υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο), το by-pass του θερμοστάτη πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέρμα.

Για να έχετε πρόσβαση στην παράκαμψη (by-pass) του θερμοστάτη ή του ρουμπινέτου (βλέπε εικ. 8) βγάλτε τον πάτο του φούρνου (ξεβιδώστε τη βίδα για να βγάλετε τον πάτο).

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

Πριν αρχίσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.

- η γείωση είναι σωστή.

Σε περίπτωση που η πρίζα βρίσκεται σε απόσταση, ο εγκαταστάτης πρέπει να προβλέψει ένα διακόπτη με μια απόσταση ανοίγματος των επαφών ίση ή μεγαλύτερη από 3 mm.

Αν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καλώδιο χωρίς ρευματολήπτη, ο ρευματολήπτης που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι τυποποιημένος και να λάβετε υπόψη σας ότι:

- το πράσινο-κίτρινο καλώδιο πρέπει να χρησιμοποιηθεί για τη γείωση.
- το μπλε καλώδιο για τον ουδέτερο.
- το καφέ καλώδιο για τη φάση.
- το καλώδιο δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με ζεστά τοιχώματα με θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 75°C.
- σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F

κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).

- σε περίπτωση που η συσκευή χορηγείται χωρίς καλώδιο, χρησιμοποιήστε καλώδιο τύπου H05RR-F ή H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών. Συνιστάται να ελέγξετε αν η γείωση της συσκευής έχει γίνει σωστά (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2 στο τέλος του εγχειριδίου).

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Οι σωστές αποστάσεις μεταξύ ηλεκτροδίου και καυστήρα αναγράφονται στις εικόνες 4, 5, 6.

Αν δεν δημιουργείται σπινθήρας, μην επιμένετε: η γεννήτρια θα μπορούσε να υποστεί ζημιά. Πιθανές αιτίες ανώμαλης ή μη αποδοτικής λειτουργίας:

- μπουζί υγρό, βρόμικο ή σπασμένο.
- μη σωστή απόσταση μεταξύ ηλεκτροδίου-καυστήρα.
- αγωγός του μπουζί σπασμένος ή χωρίς μονωτικό περίβλημα.
- σπινθήρας που εκκενώνει στη γείωση (σε άλλο μέρος της κουζίνας).
- η γεννήτρια ή ο μικροδιακόπτης έχουν υποστεί ζημιά.
- αέρας στις σωληνώσεις (ειδικά μετά από παρατεταμένη αχρηστία της κουζίνας).
- λάθος μίγμα αέρα-αερίου (κακή ανάμειξη).

ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η σωστή απόσταση μεταξύ της ευαίσθητης άκρης του θερμοστοιχείου και του καυστήρα αναφέρεται στις εικόνες 4, 5, 6. Για να ελέγξετε την απόδοση της βαλβίδας, κάνετε τα εξής:

- ανάψτε τον καυστήρα και αφήστε τον να λειτουργήσει περίπου για 3 λεπτά.
- σβήστε τον καυστήρα επαναφέροντας το διακόπτη στη θέση κλεισίματος (●).
- αφού παρέλθουν 90 δευτερόλεπτα για

GR Εγκατάσταση

τους καυστήρες των εστιών, 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill, γυρίστε το δείκτη του διακόπτη στη θέση “ανοικτό”.

- αφήστε το διακόπτη σε αυτή τη θέση και πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στον καυστήρα: ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΨΕΙ.

Χρόνος που απαιτείται για τη διέγερση του μαγνήτη κατά το άναμμα: 10 δευτερόλεπτα περίπου.

Χρόνος αυτόματης επέμβασης, μετά το σβήσιμο της φλόγας: όχι πάνω από 90 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες των εστιών, όχι πάνω από 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν από οποιαδήποτε τεχνική επέμβαση στο εσωτερικό της κουζίνας πρέπει να αποσυνδέσετε τον ρευματολήπτη και να κλείσετε το ρομπινέτο του υγραερίου.
- Οι έλεγχοι στεγανότητας του κυκλώματος υγραερίου δεν πρέπει να γίνουν με τη χρήση φλόγας. Αν δεν διαθέτετε μια ειδική διάταξη ελέγχου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αφρό ή σαπουνόνερο.
- Κλείνοντας το επίπεδο με τις εστίες προσέξτε ώστε τα ηλεκτρικά καλώδια των μπουζί (αν υπάρχουν) να μη βρίσκονται κοντά στα μπέκ, ώστε να μην ακουμπήσουν πάνω σε αυτά.

Για το χρήστη



ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ


Η χρήση μιας συσκευής μαγειρέματος με υγραέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο όπου είναι εγκατεστημένη. Εξασφαλίστε έναν καλό αερισμό της κουζίνας: αφήνετε ανοικτές τις σχισμές φυσικού αερισμού, ή εγκαταστήστε έναν απορροφητήρα.

Σε περίπτωση εντατικής και παρατεταμένης χρήσης μπορεί να απαιτηθεί ένας πρόσθετος αερισμός π.χ. ανοίγοντας ένα παράθυρο, ή ένας πιο αποδοτικός αερισμός, αυξάνοντας π.χ. την ισχύ του εξαναγκασμένου εξαερισμού.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο σύμβολο  πάνω στον πίνακα (θέση της φλόγας στο μάξιμουμ).
- Ταυτόχρονα πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στην κεφαλή του καυστήρα.
- Θέλοντας να μειώσετε τη φλόγα, γυρίστε και άλλο το διακόπτη προς την ίδια φορά φέρνοντας το δείκτη στο σύμβολο  (θέση της φλόγας στο μίνιμουμ).

ΓΙΑ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στο σύμβολο  πάνω στον πίνακα (θέση της φλόγας στο μάξιμουμ).
- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στον καυστήρα και κρατήστε το διακόπτη πατημένο περίπου για 10 δευτερόλεπτα.
- Μετά αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας παραμένει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβετε τη διαδικασία.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη αντίθετα

προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τη θέση “μάξιμουμ”.

- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στην κεντρική οπή στο βάθος του φούρνου και πιέστε το διακόπτη (βλέπε εικ. 9).
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ανάψει ελέγχοντας από την κεντρική τρύπα του πάτου ενώ κρατάτε το διακόπτη συνεχώς πατημένο.
- Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει παραμείνει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβετε τη διαδικασία.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ GRILL (GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ)

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπών όπως δείχνει η εικ. 12.
- Πιέστε και γυρίστε το διακόπτη του φούρνου προς τα δεξιά, μέχρι τέρμα.
- Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο στο διάτρητο σωλήνα του καυστήρα και πιέστε το διακόπτη (βλέπε εικ. 10).
- Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας άναψε κρατώντας πάντα πατημένο το διακόπτη.
- Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα, αφήστε το διακόπτη και βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει παραμείνει αναμμένος. Σε αντίθετη περίπτωση, επαναλάβετε τη διαδικασία.

ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οι καυστήρες που είναι εφοδιασμένοι με αυτή τη διάταξη έχουν το πλεονέκτημα ότι είναι προστατευμένοι σε περίπτωση κατά λάθος σβήσιματος. Πράγματι, σε αυτή την περίπτωση, η παροχή υγραερίου στο συγκεκριμένο καυστήρα διακόπτεται αυτόματα, αποφεύγοντας με αυτό τον τρόπο τους κινδύνους που οφείλονται στη διαρροή άκαυστου υγραερίου: από το σβήσιμο της φλόγας, δεν πρέπει να περάσουν περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες του φούρνου και του grill ή 90 δευτερόλεπτα για τους καυστήρες των εστιών.

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ισχύουν πλήρως τα παραπάνω, με διαφορά ότι η χρήση του σπίρτου έχει αντικατασταθεί από έναν σπινθήρα που επιτυγχάνεται πιέζοντας, ακόμα και επανειλημμένα, το κομβίο που βρίσκεται στο ταμπλώ, ή πιέζοντας το διακόπτη του καυστήρα που θέλετε να ανάψετε.

Σε περίπτωση που η ηλεκτρική ανάφλεξη γίνεται με δυσκολία για συγκεκριμένους τύπους γκαζιού, συνιστάται να γίνεται με το διακόπτη στη θέση “ελάχιστο” (μικρή φλόγα).

- Για τις κουζίνες που είναι εφοδιασμένες με ηλεκτρική ανάφλεξη στους καυστήρες του φούρνου και του grill, είναι υποχρεωτικό να ανάψετε αυτούς τους καυστήρες με την πόρτα του φούρνου εντελώς ανοικτή.

- Κατά το άναμμα των καυστήρων του φούρνου και του grill που είναι εφοδιασμένοι με τη διάταξη ηλεκτρικής ανάφλεξης, αυτή δεν πρέπει να ενεργοποιηθεί για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αν μετά από 10 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν ανάψει, σταματήστε, αφήνοντας την πόρτα ανοικτή και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε και πάλι να ανάψετε τον καυστήρα. Σε περίπτωση που η ελαττωματική λειτουργία της ανάφλεξης επαναληφθεί, ανάψτε χρησιμοποιώντας ένα σπίρτο και καλέστε το σέρβις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ


- Αν, μετά από παρατεταμένη αδράνεια της κουζίνας, η ανάφλεξη είναι δύσκολη, είναι φυσικό. Αρκούν λίγα δευτερόλεπτα μέχρις ότου βγει ο αέρας που υπάρχει στις σωληνώσεις.
- Πάντως, πρέπει να αποφεύγετε την υπερβολική παροχή άκαυστου υγραερίου από τους καυστήρες. Αν το άναμμα δεν λάβει χώρα αρκετά σύντομα, επαναλάβετε την ενέργεια αφού πρώτα κλείσετε το διακόπτη (στη θέση (●)).

- Κατά το πρώτο άναμμα του φούρνου και του grill θα αισθανθείτε μια χαρακτηριστική μυρωδιά και θα παρατηρήσετε λίγο καπνό να βγαίνει από το στόμιο του φούρνου. Αυτό οφείλεται στην επεξεργασία των επιφανειών και στα ελαιώδη υπολείμματα στους καυστήρες.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΕΣΤΙΕΣ

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλης διαμέτρου ανάλογα με το είδος του καυστήρα. Πράγματι, οι φλόγες δεν πρέπει να εξέρχουν από τον πάτο των σκευών. Συναίσταται:

- για τον βοηθητικό καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 8 cm.
- για τον ημιταχύ καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 14 cm.
- για τον ταχύ καυστήρα = σκεύος τουλάχιστον 22 cm.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ποτέ μην αφήνετε το διακόπτη σε ενδιάμεσες θέσεις μεταξύ του συμβόλου  της φλόγας στο μάξιμουμ και της θέσης κλεισίματος (●).

ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Οι διαφορετικές εντάσεις θερμότητας επιτυγχάνονται με τον εξής τρόπο:

- θέση 1 = ελάχιστη ένταση για όλες τις εστίες.
- θέση 6 = μέγιστη ένταση για κανονικές εστίες και εστίας ταχείας (με κόκκινο δίσκο).
- θέση 0 = σβηστή.

Τα σκεύη ποτέ δεν πρέπει να έχουν μικρότερη διάμετρο από εκείνη της εστίας και ο πάτος τους πρέπει να είναι επίπεδος (βλέπε εικ. 11).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Μην αφήνετε τις εστίες αναμμένες χωρίς σκεύος, εκτός από την πρώτη φορά, για 10 λεπτά περίπου, για να στεγνώσουν τα υπολείμματα λαδιού ή υγρασίας.
- Αν η εστία πρέπει να παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη, θα ήταν καλό να

αλείψετε με αρκετό λάδι τη βαμμένη επιφάνεια.

- Αποφεύγετε το σχηματισμό κρούστας πάνω στην εστία για να μην αναγκαστείτε να χρησιμοποιήσετε σκληρά σφουγγαράκια για να την καθαρίσετε.



ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ


- Αφού ανάψετε τον καυστήρα, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί για 10 λεπτά.
- Βάλτε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε σε ένα συνήθες ταψί και ακουμπήστε το πάνω στη σχάρα.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο χρησιμοποιώντας κατά προτίμηση το τρίτο σκαλοπάτι και γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή θέση.
- Μπορείτε να ελέγξετε το ψήσιμο μέσω της πόρτας με το φούρνο φωτισμένο. Ετσι αποφεύγετε το συχνό άνοιγμα της πόρτας, εκτός αν πρέπει να προσθέσετε λάδι ή να αλείψετε το φαγητό.

Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θερμοκρασία σε °C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λιποδόχη σαν ταψί ψησίματος, χρησιμεύει αποκλειστικά για να μαζεύει τα λίπη κατά το ψήσιμο στο grill.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για κουζίνες χωρίς θερμοστάτη:

- με το διακόπτη στο “μάξιμουμ”  = 270°C
- με το διακόπτη στο “μίνιμουμ”  = 150°C
- Όλες οι άλλες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 150°C έως 270°C βρίσκονται μεταξύ μίνιμουμ και μάξιμουμ.

Ποτέ μη βάζετε το διακόπτη σε ενδιάμεσες θέσεις μεταξύ του “μάξιμουμ”  και της θέσης κλεισίματος (●).

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ GRILL ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ Ή ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ GRILL

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπών (βλέπε εικ. 12).
- Ανάψτε τον καυστήρα και αναμείνατε μερικά λεπτά ώστε να ζεσταθεί ο καυστήρας, ή ανάψτε την αντίσταση.
- Βάλτε το φαγητό πάνω στη σχάρα.
- Βάλτε τη σχάρα στην υψηλότερη θέση του φούρνου.
- Τοποθετήστε τη λιποδόχη στη χαμηλότερη θέση.
- Κλείστε την πόρτα ακουμπώντας την πάνω στην προστασία διακοπών.
- Μετά από μερικά λεπτά γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά (ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού και από τα προσωπικά γούστα).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά την πρώτη χρήση του grill βγαίνει καπνός από τον φούρνο. Πριν βάλετε τα φαγητά για ψήσιμο, πρέπει επομένως να περιμένετε μέχρις ότου καούν εντελώς όλα τα υπολείμματα λαδιού στον καυστήρα.

Το grill πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο στην ονομαστική θερμαντική ισχύ του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα εξωτερικά τοιχώματα της κουζίνας μπορεί να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείτε το grill. Κρατάτε μακριά τα παιδιά.

Η αντίσταση του grill, που βρίσκεται στο άνω μέρος του φούρνου, ανάβει γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη προς τα δεξιά μέχρι το σύμβολο του grill πάνω στον πίνακα.

Το κόκκινο φωτάκι ανάβει επισημαίνοντας τη λειτουργία της αντίστασης.

Ενδεικτικά μπορείτε να συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα, υπενθυμίζοντας ότι μπορεί να υπάρξουν διαφορές που οφείλονται στην ποιότητα και στην ποσότητα των φαγητών που ψήνετε και στα γούστα του καθενός.




Φαγητά στο grill	Χρόνος (λεπτά)	
	1η πλευρά	2η πλευρά
Ψιλές φέτες κρέας	6	4
Χοντρές φέτες κρέας	8	5
Ψιλές φέτες ψάρι χωρίς κόκαλα	10	8
Χοντρές φέτες ψάρι	15	12
Λουκάνικα	12	10
Τοστ	5	2
Μικρά πουλερικά	20	15

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει ταψιά με γλυκά, ψητά ή απ'ευθείας κρέας για ψήσιμο στο grill.
- Η λιποδόχη χρησιμεύει αποκλειστικά για να μαζεύει το λίπος από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σαν ταψί ψησίματος.

Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη.

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις).
- Θέση από 1 έως 8 (ή από 60 έως 250°C): ζέσταμα του φούρνου με θερμοστατική ρύθμιση.
- Σύμβολο : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).
- Σύμβολο : λειτουργία της σούβλας με το grill αναμμένο.

Για να επαναφέρετε το δείκτη του διακόπτη στη θέση 0 (σβηστός) πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη προς τ' αριστερά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

Θέση διακόπτη θερμοστάτη	Θερμοκρασία σε °C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

Θέση διακόπτη θερμοστάτη Θερμοκρασία σε °C
60
80
100
120
150
180
200
220


ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για να στηρίζει ταψιά με γλυκά, ψητά ή απ'ευθείας κρέας για ψήσιμο στο grill.


- Η λιποδόχη χρησιμεύει αποκλειστικά για να μαζεύει το λίπος από τα φαγητά. Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σαν ταψί ψησίματος.

Το άναμμα του φούρνου ή του grill γίνεται με ένα και μόνο διακόπτη.

Αρχίζοντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά έχετε τις εξής θέσεις:

- Σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου (που θα παραμείνει πάντα αναμμένη ακόμα και με το δείκτη του διακόπτη σε όλες τις άλλες θέσεις) και λειτουργία του ανεμιστήρα.

- Θέση από 60 έως 220°C: ζέσταμα του φούρνου με θερμοστατική ρύθμιση.

- Σύμβολο : άναμμα του grill (στο άνω μέρος του φούρνου).

Για να επαναφέρετε το δείκτη του διακόπτη στη θέση 0 (σβηστός) πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη προς τ' αριστερά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το κίτρινο φωτάκι ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη. Πριν βάλετε στο φούρνο τα φαγητά, αφήστε το φούρνο να ζεσταθεί τουλάχιστον για 10 λεπτά.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΠΟΛΥΦΟΥΡΝΟΣ


Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από έναν θερμοστάτη, αυτός ο φούρνος προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις κύριες πηγές θέρμανσης:



α) Εξαναγκασμένη κυκλοφορία της θερμότητας (αεριζόμενος φούρνος)



β) Φυσική κυκλοφορία της θερμότητας (στατικός φούρνος)



γ) Υπέρυθρες ακτίνες (grill).

Ξεκινώντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρνώντας τον διακόπτη επιλογής δεξιόστροφα συναντάτε τις ακόλουθες θέσεις:

- σύμβολο : άναμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης λυχνίας

- σύμβολο  ή : παραδοσιακό ψήσιμο "στατικός φούρνος", η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.

- σύμβολο  ή : άναμμα του grill (στο πάνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.

Σε όλες τις θέσεις εκτός από το 0, ανάβει η κόκκινη λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με την επέμβαση του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε το φαγητό για μαγείρεμα, αφήστε να θερμανθεί ο φούρνος για 10 λεπτά τουλάχιστον.

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για τη στήριξη συνηθισμένων ταψιών, που περιέχουν γλυκά, ψητά ή απευθείας τα κρέατα για ψήσιμο στο grill.
- Η λιποδόχη χρησιμεύει μόνο για να συλλέγει τα ζουμιά που στάζουν από τα φαγητά. Δεν πρέπει να την χρησιμοποιείτε ποτέ σαν ταψί για ψήσιμο.
- Αν ψήνετε ταυτόχρονα σε δύο επίπεδα, λάβετε υπόψη σας ότι οι χρόνοι μπορούν να είναι διαφορετικοί.

Θέση διακόπτη θερμοστάτη Θερμοκρασία σε °C	
	50
	80
	110
	130
	150
	170
	190
	210
	230
	250

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Χάρη στα θερμαντικά στοιχεία που ελέγχονται από έναν επιλογέα και ρυθμίζονται από ένα θερμοστάτη, αυτός ο φούρνος προσφέρει περισσότερους τρόπους ψησίματος, που βασίζονται σε τρεις κύριες πηγές θέρμανσης:

- Εξαναγκασμένη κυκλοφορία της θερμότητας (αεριζόμενος φούρνος)
- Φυσική κυκλοφορία της θερμότητας (στατικός φούρνος)
- Υπέρυθρες ακτίνες (grill).

Ξεκινώντας από τη θέση 0 (σβηστός) και γυρνώντας τον διακόπτη επιλογής δεξιόστροφα συναντάτε τις ακόλουθες θέσεις:

- σύμβολο  ή  : ανάμμα λάμπας φούρνου και κόκκινης λυχνίας, λειτουργία του ανεμιστήρα
- σύμβολο  ,  ή  : παραδοσιακό ψήσιμο “στατικός φούρνος”, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο  ,  ή  : ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, σε ένα ή δύο επίπεδα, η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμίζεται μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη.
- σύμβολο  ,  ή  : ανάμμα του grill (στο πάνω μέρος του φούρνου), ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.
- σύμβολο  ,  ή  : ψήσιμο με υπέρυθρες ακτίνες “ενισχυμένο” grill, συνιστώμενο για εκτεταμένα ψησίματα, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να είναι στη θέση της μέγιστης θερμοκρασίας.
- σύμβολο  ,  ή  : γρήγορο ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, οι θερμοκρασίες αντιστοιχούν με εκείνες του συμβόλου  του πίνακα.
- σύμβολο  ,  ή  : αργό ψήσιμο με αεριζόμενο φούρνο, οι θερμοκρασίες αντιστοιχούν με εκείνες του συμβόλου  του πίνακα.



Σε όλες τις θέσεις εκτός από το 0, ανάβει η κόκκινη λυχνία και η λάμπα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κίτρινη λυχνία ανάβει ανάλογα με τις επεμβάσεις του θερμοστάτη.

Πριν βάλετε το φαγητό για ψήσιμο, αφήστε να θερμανθεί ο φούρνος για 10 λεπτά τουλάχιστον.

- Η σχάρα του φούρνου χρησιμεύει για τη στήριξη συνηθισμένων ταψιών, που περιέχουν γλυκά, ψητά ή απευθείας τα κρέατα για ψήσιμο στο grill.
- Η λιποδόχη χρησιμεύει μόνο για να συλλέγει τα ζουμιά που στάζουν από τα φαγητά. Δεν πρέπει να την χρησιμοποιείτε ποτέ σαν ταψί για ψήσιμο.

- Αν μαγειρεύετε με αεριζόμενο φούρνο, μπορείτε να βάλετε ταυτόχρονα δύο σχάρες. Παρόλα αυτά, αν τα φαγητά διαφέρουν μεταξύ τους ως προς την ποιότητα ή την ποσότητα, τότε είναι προφανές ότι και οι χρόνοι θα είναι διαφορετικοί.

Θέση διακόπτη θερμοστάτη Θερμοκρασία σε °C	
	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΣΟΥΒΛΑ

- Τοποθετήστε την προστασία διακοπών όπως δείχνει η εικόνα 13.
- Ανάψτε τον καυστήρα του grill ή την αντίσταση του grill.
- Περάστε το κρέας στη σούβλα και στερεώστε το με τα δύο πιρούνια.
- Βάλτε τη μύτη της σούβλας στον ομφαλό του μοτέρ.
- Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας.
- Βάλτε τη λιποδόχη στο χαμηλότερο σημείο του φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα ακουμπώντας την πάνω στην προστασία διακοπών.
- Ανάψτε το μοτέρ πατώντας τον ειδικό διακόπτη στο σύμβολο.
- Αλείβετε πότε πότε το κρέας. Το τέλος του ψησίματος, βιδώστε τη λαβή στη σούβλα και αφαιρέστε την από τον ομφαλό του μοτέρ.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Σε περίπτωση που κατά το ψήσιμο

παρατηρήσετε μια ανώμαλη συμπεριφορά της θερμοκρασίας, καλέστε έναν τεχνίτη για τον έλεγχο του θερμοστάτη.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (ΕΙΚ. 14)


Ρυθμίστε το χρόνο που νομίζετε απαραίτητο για το ψήσιμο γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά. Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΛΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΕΙΚ. 15)

Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Λειτουργία:

- Βάλτε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (μέγ. χρόνος = 210 λεπτά για τον ηλεκτρικό φούρνο και 100 λεπτά για τον φούρνο γκαζιού).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία μέσω του διακόπτη του θερμοστάτη, και γυρίστε τον επιλογή στον προεπιλεγμένο τύπο μαγειρέματος.
- Μόλις ο διακόπτης του προγραμματιστή τοποθετηθεί στο σύμβολο 0 θα σταματήσει το ψήσιμο. Το ψήσιμο θα διακοπεί αυτόματα.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη στο σύμβολο ●.
- Ξαναβάλτε το διακόπτη του επιλογέα στο σύμβολο 0.

ΣΗΜ.: Ο φούρνος χωρίς τη χρήση του προγραμματιστή, λειτουργεί μόνο όταν ο διακόπτης του προγραμματιστή βρίσκεται στη χειροκίνητη θέση (.

ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ

Για να ανοίξετε το θερμοθάλαμο σηκώστε με το ένα χέρι το ανατρεπόμενο καπάκι (βλέπε εικ. 16).

Για να κλείσετε το θερμοθάλαμο σπρώξτε το ανατρεπόμενο καπάκι στη θέση του.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση, στο εσωτερικό του φούρνου ή στα τμήματα υπό τάση, πρέπει να διακόψετε το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τον θερμοθάλαμο σαν αποθήκη για εύφλεκτα υγρά ή αντικείμενα που είναι ευαίσθητα στη θερμοκρασία, όπως ξύλο, χαρτί, σπρέι, σπύρτα, κλπ.
- Ελέγχετε τακτικά το λαστιχένιο σωλήνα που πρέπει να είναι μακριά από ζεστά τοιχώματα, να μην έχει απότομες καμπές και να βρίσκεται σε καλή κατάσταση. Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθιστάται στην καθορισμένη ημερομηνία και πρέπει να είναι στερεωμένος στις δύο άκρες με τυποποιημένους σφιγκτήρες.
- Σε περίπτωση που με την πάροδο του χρόνου το άνοιγμα των ρουμπινέτων γίνει δύσκολο, απευθυνθείτε στο σέρβις.
- Τα σμαλτωμένα ή επιχρωμωμένα τμήματα πλένονται με χλιαρό νερό και σαπούνι ή με υγρά απορρυπαντικά. Αντίθετα, για να καθαρίσετε τους πάνω καυστήρες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακόμα και μια μεταλλική βούρτσα. Στεγνώξτε τους καλά.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τα σμαλτωμένα ή επιχρωμωμένα τμήματα.
- Πλένοντας τις εστίες, μην χρησιμοποιείτε άφθονο νερό. Προσέξτε να μην μπει νερό ή άλλο στις οπές όπου στηρίζονται οι καυστήρες, γιατί είναι επικίνδυνο.
- Τα μπουζί για την ηλεκτρική ανάφλεξη πρέπει, μετά από κάθε χρήση, να διατηρούνται καθαρά και στεγνά, κυρίως αν υπάρχουν σταξίματα ή τα σκεύη έχουν ξεχειλίσει.
- Σε περίπτωση που το καπάκι είναι γυάλινο: μην το κλείσετε αν πρώτα οι καυστήρες ή οι εστίες δεν κρυσώσουν, γιατί θα μπορούσε να ραγίσει ή σπάσει.
- Μην χτυπάτε τα σμαλτωμένα τμήματα και τα μπουζί ανάφλεξης (αν υπάρχουν).
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνα, θα

ήταν καλό να κλείνετε το κεντρικό ρουμπινέτο υγραερίου.

- Ποτέ μη σηκώνετε την κουζίνα κρατώντας την από τη λαβή της πόρτας του φούρνου.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που να προκληθούν σ αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση τη συσκευής

Σε περίπτωση ανωμαλιών, και κυρίως α παρατηρηθεί διαρροή υγραερίου ή ρεύματος, απευθυνθείτε χωρίς καθυστέρηση σε έναν τεχνικό.

Características técnicas	81
Instalación	82 - 85
Ventilación del local	82
Ubicación	82
Conexión de gas	82
Adaptación a los diferentes tipos de gas	83
Cambio de inyectores	83
Regulación del aire	83
Regulación del mínimo	83
Conexión eléctrica	84
Encendido eléctrico	85
Dispositivo de seguridad	85
Para el usuario	86 - 92
Ventilación del local	86
Encendido de los quemadores	86
Encendido del horno de gas	86
Encendido del grill de gas	86
Dispositivo de seguridad	86
Encendido eléctrico	86
Uso de la encimera de gas	87
Uso de las placas eléctricas	87
Uso del horno de gas	87
Uso del grill de gas o eléctrico	88
Uso del horno eléctrico estático ...	88
Uso del horno eléctrico ventilado	89
Uso del horno eléctrico multihorno	89
Uso del horno eléctrico multifunción	90
Uso del asador	91
Horno con termostato	91
Uso del cuentaminutos	91
Uso del programador monocomando de fin de cocción ...	91
Calientaplatos	92
Consejos y advertencias	91
Figuras	93 - 95

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. **La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.**
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.
- APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 Y 93/68
 - CEE 89/336 (Radiorruídos)
 - CEE 89/109 (Contacto con alimentos)

ADVERTENCIA

- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

INSTALACIÓN

La instalación la debe realizar personal cualificado que se deberá atener a las normas de instalación vigentes.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato son compatibles.

Las condiciones de regulación de este aparato están escritas en la placa de la cubierta. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos en combustión. Deberá instalarse y conectarse según las normas de instalación en vigor.

Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en locales permanentemente ventilados según las normas nacionales en vigor.

VENTILACIÓN DEL LOCAL

Los locales en los que se instalan estos aparatos de gas deben estar ventilados para permitir una buena combustión del gas y una adecuada ventilación.

En concreto, la corriente de aire necesaria para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kW de capacidad nominal instalado.

UBICACIÓN

Desembale la cocina por completo, incluido el plástico que recubre las partes esmaltadas o inoxidable.

Coloque la cocina en un lugar seco, accesible y sin corrientes de aire. Colóquela alejada de paredes que se resientan del calor (madera, linóleo, papel, etc.).

La cocina puede instalarse individualmente (clase 1) o entre dos muebles (de clase 2 st. 2-1) cuyas paredes deben ser resistentes a una temperatura de 100°C y no deben ser más altas que la encimera.

CONEXIÓN DE GAS

Antes de conectar la cocina, asegúrese de que la instalación esté preparada para funcionar con el gas que se le vaya a suministrar. En caso contrario, realice la

transformación indicada en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". La conexión del aparato se realiza a la derecha. Si el tubo tiene que colocarse detrás, debe mantenerse en la parte inferior de la cocina. En esa zona la temperatura es de unos 50°C.

- Conexión rígida (ver figuras 3 A y B)

La conexión al gas de la red puede realizarse con un tubo metálico rígido o con un tubo metálico flexible. Para ello, se debe desmontar el portagomas (si ya está montado) y enroscar el manguito a la rosca de la rampa (ver figura 3A). El manguito que debe utilizarse para la conexión rígida puede estar ya montado en la rampa o encontrarse junto con los accesorios de la cocina. Si no es así, puede solicitarse en el punto de venta.

Si está permitido por las normas nacionales, el tubo metálico rígido o flexible conforme a las normas vigentes puede enroscarse directamente en la rosca de la rampa, interponiendo una junta de estanqueidad (ver figura 3B).

De cualquier forma, se aconseja utilizar el manguito.

- Conexión con tubo de goma en el portagomas (ver figuras 3 C y D):

Se realiza con un tubo de goma que lleve la marca en conformidad con las normas en vigor. El tubo debe cambiarse en la fecha indicada, y debe asegurarse en los dos extremos mediante abrazaderas de manguera normalizadas. **También debe resultar completamente accesible de manera que se pueda controlar su estado en toda su longitud.**

ATENCIÓN:

- La utilización del portagomas sólo está permitida para la instalación libre. En caso de que el aparato se instale entre dos muebles de clase 2 st. 2-1, la única conexión que está permitida es el racor rígido.

IMPORTANTE:

- Después de la instalación, compruebe que la estanqueidad de los racores sea

correcta.

- Para el funcionamiento con B/P, compruebe que la presión del gas esté conforme a la que se indica en la placa.
- Utilice exclusivamente tubos de goma normalizados. Para GLP, utilice un tubo conforme a las normas nacionales en vigor.
- Evite que el tubo forme pliegues muy pronunciados y mantenerlo alejado de paredes calientes.

Referencias a las normas de instalación para empalme de gas del equipo: ISO 7-1.

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

En caso de que la cocina no estuviera preparada para funcionar con el tipo de gas disponible, se deberá modificar en el siguiente orden:

- Sustitución de los inyectores (consultando el cuadro de la pág. 68);
- Regulación del aire primaria;
- Regulación de los "mínimos".

Nota: todas las veces que cambie tipo de gas, pegue sobre la etiqueta que contiene el número de identificación la indicación del gas con la nueva regulación.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA (fig. 4)

- Quitar por arriba la tapa de la cocina separándola de los soportes;
- quitar las rejillas, coronas y quemadores sacándolos por arriba;
- desenroscar los dos tornillos (superiores) o tuercas (inferiores) posteriores que fijan el plano de trabajo y extraerlo hacia adelante;
- quitar los tubos mezcladores y sustituir los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DEL QUEMADOR DEL HORNO (fig. 5)

- Aflojar el tornillo de fijación del fondo del horno;
- quitar el fondo del horno (tirando hacia

- adelante);
- quitar el quemador del horno después de quitar el tornillo de fijación;
- sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL GRILL (fig. 6)

- Quitar el quemador tras soltar los dos tornillos de fijación;
- Sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

CONSEJOS IMPORTANTES:

- No apriete demasiado los inyectores;
- una vez realizado el cambio, compruebe la estanqueidad de todos los inyectores.

REGULACION DEL AIRE DE LOS QUEMADORES

Observe el siguiente cuadro (valores indicativos) para regular la cuota H expresada en mm. (fig. 4 para la encimera y fig. 6 para el grill):

Quegador	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Auxiliar	3	4
Semirrápido	3	3
Rápido	4	6
Horno	-	-
Grill	4	8

Comprobar el funcionamiento de los quemadores:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- la llama debe ser clara y no tener partes amarillas además de estar bien unida al quemador. Si entra demasiado aire, la llama se separa lo que puede resultar peligroso. Si, por el contrario, el aire es escaso, la llama tiene puntas amarillas y puede producir hollín.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADORES DE LA ENCIMERA

En caso de que la cocina deba funcionar con

gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

La cocina puede estar dotada de espitas de tipo "A", con el by-pass en el interior (se accede a ellos introduciendo un pequeño destornillador en la varilla) o del tipo "B" con el by-pass exterior, situado a la derecha (se accede directamente). Ver figura 7.

En caso de que la cocina deba funcionar con gas natural, se procede del siguiente modo para ambos tipos de espita:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- quitar el mando simplemente tirando, sin hacer palanca sobre el panel frontal que se podría dañar;
- acceder al by-pass con un pequeño destornillador y desenroscar unas 3 vueltas (girando el destornillador en el sentido antihorario);
- girar la varilla de la espita en sentido antihorario hasta el final, la llama estará al máximo;
- enroscar de nuevo lentamente el by-pass sin colocar axialmente el destornillador hasta reducir la llama a unos 3/4, comprobando que es suficientemente estable incluso con una corriente moderada de aire.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADOR DEL HORNO

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

En cambio, si la cocina funciona con gas natural, se procede del siguiente modo:

- Quitar el fondo de horno aflojando el tornillo;
- encender el quemador del horno colocando el mando en la posición de "máximo";
- cerrar la puerta del horno;
- acceder al by-pass del termostato o de la espita (ver fig. 8);
- desenroscar unas 3 vueltas del by-pass del termostato;
- tras 5 o 6 minutos, poner el mando en la

posición de "mínimo";

- enroscar lentamente el by-pass comprobando que la llama se reduce a través del cristal de la puerta (cerrada) hasta que la llama tenga unos 4 mm de longitud. Se aconseja no reducir excesivamente la llama que debe mantener su estabilidad incluso con la corriente de aire provocada por la apertura o cierre bruscos de la puerta;
- apagar el quemador, colocar de nuevo el fondo del horno.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

En caso de que no pueda acceder fácilmente a la toma de tierra, el instalador debe colocar un interruptor con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).

IMPORTANTE: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado

correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

PARA COCINAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

Las distancias correctas entre el electrodo y el quemador se indican en las figuras 4, 5 y 6.

Si no salta la chispa, no es conveniente insistir, se podría dañar el generador. Causas posibles de un funcionamiento anómalo o ineficaz:

- bujía húmeda, con restos o rota;
- distancia incorrecta entre el electrodo y el quemador;
- hilo conductor de la bujía roto o sin vaina;
- chispa que descarga a tierra (en otras partes de la cocina);
- generador o microinterruptor dañados;
- acumulación de aire en los conductos (especialmente tras un período largo de inactividad);
- proporción aire-gas incorrecta (mala carburación).

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La distancia correcta entre el extremo del elemento sensible del termopar y el quemador está indicada en las figuras 4, 5 y 6.

Para controlar la eficiencia de la válvula, siga los siguientes pasos:

- encender el quemador y dejarlo funcionando unos 3 minutos;
- apagar el quemador poniendo el mando en la posición de cerrado (●);
- tras 90 segundos (para los quemadores de la encimera) o 60 segundos (para los quemadores del horno y del grill), colocar el mando en la posición de abierto;
- dejar el mando en esa posición y acercar una cerilla encendida al quemador: **NO DEBE ENCENDERSE.**

Tiempo necesario para apretar el magneto durante el encendido: alrededor de 10 segundos;

Tiempo de intervención automática tras apagar la llama: no más de 90 segundos

para los quemadores de la encimera y no más de 60 para los quemadores del horno y del grill.

ADVERTENCIAS

- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica y del cierre de la llave del gas.
- No se debe hacer uso de la llama tras las comprobaciones de estanqueidad del circuito de gas. Si no se dispone de un dispositivo específico de control, se puede utilizar espuma o agua con mucho jabón.
- Cuando se cierre la tapa, se debe comprobar que los hilos eléctricos de las bujías (si hay) no estén próximos a los inyectores para evitar que se apoyen sobre ellos.



USO DE LA COCINA

VENTILACIÓN DEL LOCAL


El uso de un aparato que funciona con gas puede producir calor y humedad en el local en el que esté instalado. Compruebe que el local está bien ventilado; mantener abiertos los orificios naturales de ventilación o instalar una campana de humos.

En caso de que se haga un uso intensivo y prolongado del mismo, puede ser necesaria una ventilación complementaria como, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz como aumentar la potencia de aspiración de la campana.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador;
- si se quiere reducir la llama, girar posteriormente el mando en el mismo sentido hasta llegar al símbolo  (posición de la llama al mínimo).

PARA LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA CON DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador y mantener el mando apretado unos 10 segundos;
- soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Abrir la puerta del horno;

- apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar a la posición de "máximo";
- acercar una cerilla encendida al agujero central del fondo del horno y apretar a fondo el mando (ver fig. 9);
- comprobar que se haya encendido el horno a través del orificio central del fondo sin dejar de apretar el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL GRILL (GRILL DE GAS)

- Colocar la protección de los mandos tal como se indica en la fig. 12;
- apretar y girar el mando del horno a la derecha hasta el final;
- acercar una cerilla encendida al tubo perforado del quemador y presionar a fondo el mando (ver fig. 10);
- comprobar que el quemador se ha encendido, manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

Los quemadores que poseen este dispositivo tienen la ventaja de que están protegidos en caso de apagarse accidentalmente. De hecho, en ese caso, el suministro de gas al quemador en cuestión se bloquea automáticamente, evitando de esta manera el peligro derivado de una salida de gas sin combustir: a partir de que se apague la llama, no deben transcurrir más de 60 segundos para que se apague el quemador del horno o del grill ni más de 90 para que se apaguen los quemadores de la encimera.

PARA COCINAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

Vale todo lo dicho anteriormente sólo que

en vez de usar una cerilla, se hace saltar una chispa producida cuando se aprieta, incluso repetidas veces, el botón que se encuentra en el panel frontal o regulando el pomo de ajuste del quemador que desee encender.

Siempre que el encendido eléctrico sea dificultoso para determinados tipos de gas, se aconseja efectuar la operación con el mando en la posición de "mínimo" (llama pequeña).

- **En las cocinas con encendido eléctrico en los quemadores de horno y grill, es obligatorio encender los quemadores con la puerta del horno totalmente abierta;**

- Cuando utilice el encendido eléctrico de los quemadores del horno y del grill, no lo accione durante más de 10 segundos. Si tras estos 10 segundos, el quemador no se ha encendido, deje de apretar el dispositivo, deje la puerta abierta y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar encender el quemador. En caso de que siga funcionando mal, enciéndalo manualmente y llame al servicio de asistencia.

ADVERTENCIAS:

- Si, tras un período largo de inactividad de la cocina, no se encendiese fácilmente, no se preocupe pues es normal. Bastarán unos pocos segundos para que el aire acumulado en las tuberías salga;
- en cualquier caso, es conveniente evitar un suministro exagerado de gas sin combustir a los quemadores. Si no lo puede encender en un tiempo relativamente breve, repita la operación tras haber colocado el mando en la posición de cierre (●);
- cuando se encienda por primera vez el horno y el grill, puede salir un olor característico a humo de la boca misma del horno. Eso se debe al tratamiento de las superficies y a los residuos oleosos de los quemadores.

USO DE LOS FUEGOS DE LA ENCIMERA

Usar recipientes de un diámetro adecuado

al tipo de quemador. De hecho, las llamas no deben sobresalir por los bordes de las ollas. Aconsejamos:

- para el quemador auxiliar: recipientes de 8 cm. como mínimo;
- para el quemador semirrápido: recipientes de 14 cm. como mínimo;
- para el quemador rápido: recipientes de 22 cm. como mínimo.

NOTA: no dejar nunca el mando en posición intermedia entre el símbolo de llama al máximo 🔥 y la posición de cierre (●).

PARA COCINAS CON PLACAS ELÉCTRICAS

Los diferentes grados de calor se obtienen de la siguiente manera:

- posición 1: intensidad mínima para todas las placas;
- posición 6: intensidad máxima de las placas normales y de las placas rápidas (con disco rojo);
- posición cero: todo apagado.

Las ollas no deben tener nunca un diámetro inferior al de la placa y su fondo debe ser lo más plano posible (ver fig. 11).

ADVERTENCIAS:

- No dejar funcionar las placas sin ollas excepto la primera vez durante unos 10 minutos para secar los residuos oleosos o la humedad;
- si la placa va a permanecer mucho tiempo inactiva, es aconsejable engrasar moderadamente la superficie barnizada;
- evitar las incrustaciones sobre la placa de manera que no sea necesario usar abrasivos para limpiarla.

USO DEL HORNO DE GAS



- Tras haber encendido el quemador, dejar que el horno se caliente durante unos 10 minutos;
- colocar la comida que se va a cocinar en una bandeja normal y colocarla sobre la rejilla cromada;
- introducirlo todo en el horno utilizando preferentemente el tercer nivel y poner el


- indicador del mando en la posición deseada;
- se puede controlar la cocción a través del cristal y con la luz encendida. De ese modo, se evita abrir con frecuencia la puerta excepto si se quiere añadir algo;

Posición mando del termostato	Temperatura en°C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

ADVERTENCIA IMPORTANTE: no usar nunca directamente la bandeja grasera como recipiente, sólo sirve para recoger las grasas que rezuman cuando se usa el grill.

NOTA: Para cocinas sin termostato:

- con el mando en la posición de máximo  = 270°C;
- con el mando en posición de mínimo  = 150°C
- Todas las demás temperaturas comprendidas entre los 150°C y los 270°C se buscan aproximativamente entre las posiciones de mínimo y máximo.

No coloque nunca el mando en una posición intermedia entre los símbolos de "máximo"  y de cierre (●).

USO DEL GRILL DE GAS O ELÉCTRICO

- colocar la protección de los mandos (ver fig. 12);
- encender el quemador y esperar algunos minutos para darle tiempo a calentarse o bien poner en marcha la resistencia;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta apoyándola en la protección de los mandos;

- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

NOTA: cuando se use por primera vez el grill, puede salir humo del horno. Antes de meter los alimentos, espere un poco a que los eventuales residuos oleosos se hayan quemado del todo.

El grill sólo se puede usar con su temperatura nominal.

ATENCIÓN: las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

La resistencia del grill, situada en la parte alta del horno, se pone en funcionamiento girando el mando del termostato en sentido horario hasta llegar al símbolo del grill en el panel frontal.

El piloto rojo se encenderá indicando que la resistencia se ha activado.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.




Alimentos que usan el grill	Tiempo (minutos)	
	un lado	otro lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.

- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida.

El encendido del horno y del grill se realiza con un solo mando. Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
- Posición del 1 al 8 (o de 60 a 250°C): calentamiento del horno con regulación termostática.
- Símbolo  : encendido del grill (en el techo del horno)
- Símbolo  : funcionamiento del asador con el grill encendido.

Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.




Posición mando del termostato	Temperatura en°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

HORNO ELÉCTRICO VENTILADO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.
- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida.

El encendido del horno o del grill se realiza con un solo mando.

Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- Símbolo   : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones) y el funcionamiento del ventilador
- Posición de 60 a 220°C: calentamiento del horno con regulación termostática.
- Símbolo  : encendido del grill (en el techo del horno)

Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.








Posición mando del termostato	Temperatura en°C
	60
	80
	100
	120
	150
	180
	200
	220

HORNO ELÉCTRICO MULTIHORNO

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, este horno ofrece diferentes maneras de cocinar basadas en tres fuentes principales de calor:

- a) Propagación forzada del calor (horno ventilado)
- b) Propagación espontánea del calor (convección u horno estático)
- c) Rayos infrarrojos (grill).

A partir de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, tenemos las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara de horno y del piloto rojo.
- símbolo  o : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  o : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  o : encendido del grill (en el techo del horno), el mando del termostato debe estar en la posición de temperatura máxima.

En todas las posiciones excepto en cero, se enciende la lámpara del horno y el piloto rojo. **NOTA:** el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, se debe dejar recalentar el horno durante unos 10 minutos como mínimo.

- la rejilla del horno sirve para colocar las fuentes para dulces, asados o, directamente, las carnes que se van a cocinar al grill.
- la bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de los alimentos. No debe usarse nunca como fuente para cocinar.
- si se cocina simultáneamente en dos niveles, se debe tener en cuenta que los tiempos de cocción pueden ser diferentes.

**Posición mando del termostato
Temperatura en°C**



50
80
110
130
150
170
190
210
230
250

HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCION











Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, este horno ofrece diferentes maneras de cocinar basadas en tres fuentes principales de calor:

- a) Propagación forzada del calor (horno ventilado)
- b) Propagación espontánea del calor (convección u horno estático)
- c) Rayos infrarrojos (grill).

A partir de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, tenemos las siguientes posiciones:

- símbolo , ,  o : encendido de la lámpara de horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- símbolo , ,  o : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo , ,  o : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo , ,  o : encendido del grill (en el techo del horno), el mando del termostato debe estar en la posición de temperatura máxima.
- símbolo , ,  o : cocción por



rayos infrarrojos con grill “reforzado”, aconsejado para parrilladas grandes; el mando del termostato debe estar en la posición de temperatura máxima.

- símbolo , ,  o : cocción rápida con horno ventilado, las temperaturas del horno corresponden a las del símbolo  en la tabla.
- símbolo , ,  o : cocción lenta con horno ventilado, las temperaturas del horno corresponden a las del símbolo  en la tabla.

En todas las posiciones excepto en cero, se enciende la lámpara del horno y el piloto rojo. **NOTA:** el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.
- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida. No debe usarse nunca como fuente para cocinar.
- Si se realiza la cocción con horno ventilado, se pueden cargar simultáneamente las dos rejillas. Sin embargo, si los alimentos difieren en cantidad o calidad, los tiempos de cocción serán obviamente diferentes.

Posición mando del termostato	
Temperatura en°C	
	
60	50
80	80
110	110
140	130
170	150
200	170
220	190
250	210
	230
	250

USO DEL ASADOR

- Colocar la protección de los mandos tal como lo indica la figura 13;
- encender el quemador del grill o poner en funcionamiento la resistencia del grill;
- colocar la carne en el pincho del asador y fijarla en el centro con dos trinchantes;
- colocar la punta del asador en el travesaño del motor;
- quitar la empuñadura del asador;
- colocar la bandeja grasera en el nivel más bajo del horno;
- cerrar la puerta con suavidad apoyándola en la protección de los mandos;
- poner en marcha el motor apretando el interruptor con el símbolo adecuado,
- engrasar la carne cada tanto. Una vez se ha terminado de asar, fijar la empuñadura a la punta del asador y sacarlo todo.

ATENCIÓN: Los pinchos del asador podrían tener las puntas afiladas. Maneje con cuidado.

HORNOS CON TERMOSTATO

En caso de que se observe un comportamiento anómalo de la temperatura durante la cocción, llamar a un técnico para que controle el termostato.


USO DEL CUENTAMINUTOS (fig. 14)

Fijar el tiempo que se considere necesario para la cocción girando el mando del cuentaminutos en sentido horario. Cuando transcurra el tiempo fijado, se activará una alarma.

USO DEL PROGRAMADOR DE FIN DE COCCIÓN MONOCOMANDO (SIN RELOJ) (fig. 15)

Permite programar la duración de la cocción. Funcionamiento:

- Colocar el mando en el tiempo de cocción deseado (120 min. como máximo para el horno eléctrico; 100 min. como máximo para el horno de gas).
- Elegir la temperatura mediante el mando del termostato y colocar el mando del selector en el tipo de cocción deseado.

- Cuando el mando del programador llegue al símbolo 0, la cocción habrá terminado. La interrupción de la cocción es automática.
- Colocar el mando del termostato en el símbolo ●.
- Colocar el mando del selector en el símbolo .

N.B.: En caso de que no se utilice la programación, el horno funciona solamente cuando el mando del programador está en posición manual.

CALIENTAPLATOS

Para abrir el calentaplatos empujar la tapa hacia arriba con una mano (ver fig. 16).

Para cerrarlo es suficiente volver a empujar la tapa hacia atrás.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

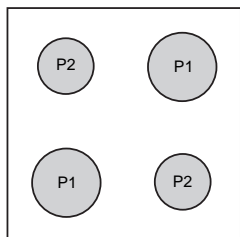
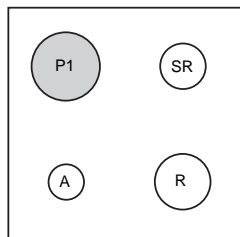
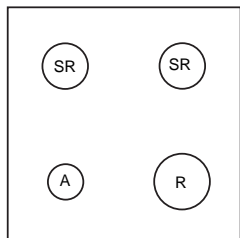
- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calentaplatos para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Controlar frecuentemente el tubo de goma. Comprobar que esté lo suficientemente alejado de paredes calientes, que no haga curvas bruscas ni pliegues y que se encuentre en buenas condiciones. El tubo debe cambiarse como máximo dentro de la fecha indicada y debe fijarse a ambos extremos con abrazaderas de manguera normalizadas.
- En caso de que el giro de las espitas se dificulte con el tiempo, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o con detergentes no abrasivos. Para los quemadores superiores y las coronas, se puede usar también un cepillo metálico.

Secar cuidadosamente.

- No usar abrasivos para limpiar las partes esmaltadas o cromadas.
- Cuando lave la encimera, evite inundarla de agua. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros de los quemadores ya que podría resultar peligroso.
- Las bujías de encendido eléctrico deben mantenerse limpias y secas después de cada uso, sobre todo si se han manchado con el contenido de las ollas.
- En caso de tapa de cristal: no cerrarla mientras los quemadores y las placas eléctricas de la encimera estén calientes porque podría dañarse o romperse.
- No golpear las partes esmaltadas ni las bujías de encendido (si hay).
- Cuando la cocina no esté funcionando, aconsejamos cerrar la llave central (o mural) del gas.
- No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.



A = AUSILIARIO
 = AUXILIAIRE
 = AUXILIARY
 = МАЛАЯ
 = AUXILIAR
 = βοηθητικός
 = AUXILIAR

SR = SEMIRÁPIDO
 = SEMI-RÁPIDE
 = SEMI-RAPID
 = СРЕДНЯЯ
 = SEMI-RÁPIDO
 = ημιταχύς
 = SEMIRRÁPIDO

R = RÁPIDO
 = RAPIDE
 = RAPID
 = БОЛЬШАЯ
 = RÁPIDO
 = ΤΑΧΥΣ
 = RÁPIDO

P1 = PIASTRA ø 180
 = PLAQUE ø 180
 = HOTPLATE ø 180
 = ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ø 180
 = DISCO ø 180
 = ΕΣΤΙΑ ø 180
 = PLACA ø 180

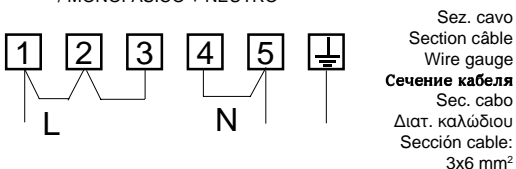
P2 = PIASTRA ø 145
 = PLAQUE ø 145
 = HOTPLATE ø 145
 = ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ø 145
 = DISCO ø 145
 = ΕΣΤΙΑ ø 145
 = PLACA ø 145

①

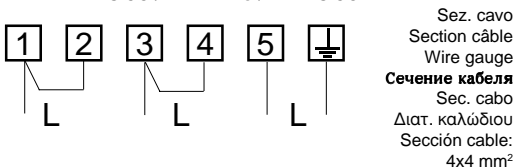
SCHEMA DI COLLEGAMENTO SCHEMA DES BRANCHEMENTS CONNECTION DIAGRAM СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ESQUEMA DE LIGAÇÃO ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ CUADRO DE CONEXIONES

230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / BIFÁSICO / ΔΙΦΑΣΙΚΟ / BIFASICO

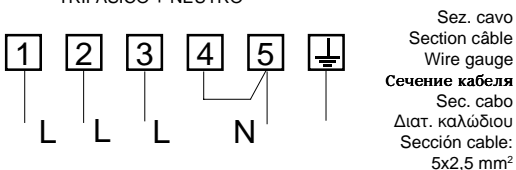
400 V MONOFASE + NEUTRO / MONOPHASE + NEUTRE / SINGLE-PHASE + NEUTRAL / ΟΜΟΦΑΣΙΚΟ + ΝΕΥΤΡΑΛ / ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ / MONOFÁSICO + NEUTRO



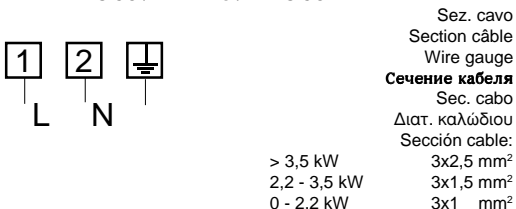
230 V TRIFASE / TRIPHASE / THREE-PHASE / ΤΡΕΧΦΑΣΙΚΟ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ / TRIFÁSICO



400 V TRIFASE + NEUTRO / TRIPHASE + NEUTRE / THREE-PHASE + NEUTRAL / ΤΡΕΧΦΑΣΙΚΟ + ΝΕΥΤΡΑΛ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ + ΝΕΥΤΡΟ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ / TRIFÁSICO + NEUTRO



230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / BIFÁSICO / ΔΙΦΑΣΙΚΟ / BIFASICO



②

Figure/Figures/Figures/Рисунки/Figuras/Εικόνες/Figuras

