ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE 90x60 cm (TIPO M9SV)

Questo libretto potrebbe contenere delle informazioni riguardo a funzioni opzionali non inerenti al Vostro specifico prodotto

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Il costruttore non è responsabile per eventuali danni a persone, cose ed animali derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze riportate in questo libretto.

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

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE

CAPITOLO 1 Certificato di garanzia ……	pag.	4
CAPITOLO 2 Servizio assistenza ……	pag.	7
CAPITOLO 3 Manuale per l'installatore……	pag.	8
Installazione cucina……	pag.	8
Ventilazione locali……	pag.	8
Ubicazione ed aerazione……	pag.	9
Piedini regolabili……	pag.	9
Zoccolatura……	pag.	9
Alzatina……	pag.	9
Sistema antiribaltamento……	pag.	9
Allacciamento alla rete gas-adattamento ai vari tipi di gas……	pag.	9-10
Regolazione bruciatori……..	pag.	11
Allacciamento elettrico-cavi d'alimentazione-allacciamento trifasico……..	pag.	.11-12
CAPITOLO 4 Manuale per l'intallatore……...	pag.	13
manutenzione e sostituzione componenti……	pag.	13
CAPITOLO 5 uso e manutezione……..	pag.	14
Descrizione elementi piano lavoro……	pag.	14
Descrizione pannello comandi……..	pag.	14
Bruciatori……..	pag.	14
Piastre elettriche……..	pag.	15
Piano in vetroceramica……	pag.	16
Piano ad induzione……	pag.	17
Forno a gas- commutatore-termostato-selettore…….	pag.	19-20-21
Forno elettrico a convezione-elettrico ventilato…….	pag.	23
Grill a gas-grill elettrico statico-grill elettrico ventilato……..	pag.	24-25
orologio contaminuti-timer fine cottura-orologio digitale-orologio touch	pag.	25
orologio analogico-programmatore elettronico-programmatore 3 tasti	pag.	26-27
Indicatore di raggiungimento temperatura ……..	pag.	29
pulizia ……	pag.	29

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/EU in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

ATTENZIONE

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche,sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti**
- **. I bambini non devono giocare con l'apparecchio**. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno
- **ATTENZIONE**: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti a distanza.
-
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro
-
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno
-
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio
-
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche

CAPITOLO 1
-
CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Il testo di questo Certificato di Garanzia contiene le condizioni della Garanzia Convenzionale riconosciuta al Consumatore; dette condizioni non pregiudicano e sono rispettose dei diritti riconosciuti al Consumatore dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n.24 emesso in attuazione della Direttiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo, nonché dal Decreto Legislativo 6 settembre 2005 n. 206

Durata e condizioni di validità

Per tutti i difetti di conformità esistenti al momento della consegna dell'apparecchio ed **imputabili ad azioni od omissioni del produttore**, il marchio garantisce i suoi prodotti, alle condizioni e nei termini di cui alla presente garanzia ed in base alle previsioni normative sopra richiamate, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene risultante e certificata da un documento fiscalmente valido.
Il consumatore decade dai diritti previsti dalla presente garanzia se non denuncia al venditore il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla data in cui ha scoperto il difetto.
Perché la garanzia sia operativa è necessario che il certificato di garanzia sia conservato unitamente al documento di consegna fiscalmente valido (documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale, altro) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione; in caso di intervento, entrambi i documenti dovranno essere mostrati al personale tecnico. Per conoscere il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzata di zona, l'utente potrà contattare il numero dedicato da tutta Italia **800 927 987**.
Affinché la presente Garanzia Convenzionale abbia piena validità è necessario che:

- l'Apparecchiatura sia utilizzata per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attivita' imprenditoriali o professionali;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'Apparecchiatura alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni per l'installazione nonché nel Libretto d'uso inserito all'interno dell'apparecchiatura;
- tutte le operazioni di utilizzo dell'elettrodomestico, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto Istruzioni d'uso;
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza Autorizzati dal Produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali; la stessa cosa vale per gli accessori ed i materiali di consumo, il cui utilizzo può infatti incidere sulle prestazione del prodotto.

La difformità non è imputabile a **BERTAZZONI SpA** qualora venisse accertato dal personale tecnico che a causarla sono intervenute condizioni esterne al funzionamento del prodotto quali, a puro titolo esemplificativo e non esaustivo:

- portata insufficiente degli impianti elettrici e gas,
- errata installazione e/o manutenzione operata da personale non autorizzato
- negligenza, incapacità d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore rispetto a quanto riportato e raccomandato nel libretto di istruzioni del prodotto, che costituisce parte integrante del contratto di vendita.

Lo stesso vale per i danni causati all'apparecchiatura da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.) o da atti di vandalismo, ovvero da circostanze che non è possibile ricondurre a vizi di fabbricazione.
Non sono, inoltre, coperti da garanzia: gli interventi effettuati per ripristinare problemi causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento nel trasporto quando effettuato a cura del consumatore, interventi eseguiti da personale non autorizzato, interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche e tutto ciò che all'atto della vendita era stato portato a conoscenza del consumatore e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

Oggetto della Garanzia

Qualora nel periodo di durata della garanzia sia accertato e riconosciuto un difetto di conformità del bene imputabile ad azione od omissione del produttore, il consumatore avrà diritto al ripristino, senza spese, della conformità del bene mediante riparazione o sostituzione, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro e fatte salve comunque le altre previsioni a favore del consumatore previste dalle sopra richiamate normative
Resta inteso che, salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestino entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità.

Per il successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa, provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; pertanto, nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione non estendono la durata della garanzia originaria che decorre sempre dalla data della consegna.

Clausole di esclusione

Non sono coperte da garanzia tutti i componenti che dovessero manifestare un difetto di conformità a causa di:

- *usura, negligenza, trascuratezza d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore a causa del mancato rispetto di quanto riportato e raccomandato nei libretti d'uso, manutenzione ed installazione del prodotto.*
- *danni da trasporto, ovvero di circostanze che, comunque, non possono farsi risalire ad azione od omissione del produttore*
- *errata installazione e/o allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché incomplete regolazioni previste dal libretto istruzioni.*

Non sono inoltre coperti da garanzia, se non quando si dimostri che si tratti di vizio di fabbricazione, le parti mobili ed asportabili, le manopole, le maniglie, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le parti in gomma, gli eventuali accessori, i materiali di consumo e comunque tutti i componenti esterni al prodotto sui quali il consumatore può intervenire durante l'utilizzo ovvero per effettuale la corretta manutenzione del prodotto.

La presente garanzia non copre inoltre tutti gli interventi richiesti per controlli e manutenzioni periodiche come pure quelli per le dimostrazioni di funzionamento.

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

Limitazioni della responsabilità del Produttore

Il marchio declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni d'uso e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

GARANZIA – Informazioni supplementari

● Quando la garanzia e' valida?

La garanzia è valida nel momento in cui il cliente è in possesso della documentazione che attesta la data di acquisto, l'identificazione specifica e la tipologia del prodotto. L'utente è quindi tenuto a presentare al tecnico, oltre al certificato di garanzia relativo al prodotto, anche un documento fiscalmente valido (fattura, scontrino fiscale, documento di trasporto) che permetta di certificare la data di acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il prezzo di vendita del modello stesso. Terminato il periodo di validità della GARANZIA, gli interventi saranno da considerare a PAGAMENTO.

● Quali sono le competenze del rivenditore?

Mostrare le caratteristiche del prodotto al cliente, fornendogli spiegazioni inerenti il suo funzionamento, in linea con quanto indicato nei cataloghi commerciali.

Quando previsto dal contratto di compravendita, installare il prodotto secondo le procedure indicate sui libretti d'uso e manutenzione. Se non prevista, l'installazione è a carico dell'utente finale.

Consegnare al consumatore copia originale del documento fiscale, che attesti la data d'acquisto, la ragione sociale del rivenditore, il modello ed il costo del prodotto.

● Quali sono le competenze del Service Partner (CAT)?

Il tecnico ha il compito di ripristinare le funzionalità e conformità del prodotto, secondo quanto indicato dalle condizioni di garanzia.

Il tecnico è il solo che ha la giusta competenza per stabilire il corretto funzionamento, o meno del prodotto e decidere, in taluni casi, per L'eventuale sua sostituzione (nel caso in cui esso risulti irreparabile).
IL tecnico deve compilare il rapporto di assistenza (foglio di lavoro) in ogni sua parte, indicando precisamente le proprie considerazioni circa l'esito della verifica.

Prestazioni a pagamento per prodotti in garanzia

● Quali sono gli interventi su apparecchi in garanzia non coperti dalla medesima?

Sono a pagamento tutti gli interventi per i quali non è possibile applicare le norme di garanzia ovvero:
- Interventi atti a illustrare il funzionamento del prodotto.

- Interventi legati all'installazione del prodotto e/o alla correzione di errate o incomplete installazioni e/o manutenzione operata da personale non autorizzato

- interventi per trasformazione gas da Metano a GPL (sostituzione ugelli e regolazioni)

- Interventi per richiedere la verifica delle temperature esterne al prodotto

- interventi per sostituzione lampade o spie luminose

- Interventi per reinserire tasti o manopole fuoriusciti per cause non dipendenti dalla casa costruttice.

- Interventi per sostituire particolari soggetti a usura (manopole; ghiere manopole;

griglie appoggia pentole; spartifiamma; coperchietti; altro).

- Interventi per problematiche causate da corpi estranei (rotture varie)

- Interventi per riagganciare la porta del forno

- Interventi per la sostituzione del timer a causa della rottura della molla interna.

Interventi eseguiti per un'errata installazione (tubo gas non stretto sufficientemente o spina mal collegata)

- Interventi derivanti dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni e modalità d'uso indicate nell'apposito libretto di istruzioni

Interventi durante i quali non viene riscontrato il difetto indicato dal cliente.

- Interventi per danni causati all'apparecchiatura da agenti atmosferici (ossidazioni) e naturali (fulmini, inondazioni, terremoti, incendi e altro) o da atti di vandalismo.

- Interventi per un uso improprio e/o non domestico del prodotto (utilizzo in bar, ristorante, agriturismo o altro).

- Interventi necessari perché non è stata effettuata la manutenzione consigliata sull'apparecchio (ad esempio una corretta pulizia).

- Interventi per danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia acidi e aggressivi.

- Interventi per sbloccare o sostituire rubinetti gas a causa di ossidazioni derivanti da una cattiva pulizia e all'utilizzo di prodotti particolarmente dannosi non rimossi.

Per i casi sopra citati: sono da considerare a pagamento anche le spese di trasporto, qualora fosse necessario provvedere al ritiro dell'elettrodomestico per interventi di laboratorio.

Scadenza della Garanzia

Una volta scaduto il periodo di garanzia, i costi per eventuali interventi di riparazione saranno a carico del Consumatore. La invitiamo a rivolgersi con fiducia alla nostra organizzazione di Centri Assistenza Tecnica Autorizzati dai quali potrà ottenere Servizi di qualità, ricambi originali testati e garantiti e tariffe di intervento convenienti e trasparenti indipendentemente dalla distanza tra la sede del Centro Assistenza Tecnica Autorizzato e la Sua abitazione. In ogni momento potrà conoscere il Centro Assistenza Tecnica Autorizzato della sua zona d'appartenenza componendo il numero, unico da tutta Italia, **800 927 987**.

CAPITOLO 2
- SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Bertazzoni S.p.A., verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Bertazzoni S.p.A. effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati nel libretto istruzione.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il numero telefonico, unico da tutta Italia, **800 927 987,** Le sarà comunicato il Centro Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

MODELLO DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato il modello del prodotto ed il numero di matricola (10 cifre) che troverà sul libretto istruzioni (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta sul prodotto. In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

CAPITOLO 3

- MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 2 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 2 Installazione classe 1)
Le quote su disegni sono espresse in millimetri.

Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.

L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma UNI 9891

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

La cucina può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme UNI 7129 e UNI 7131.

Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale.

L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: **dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm²** (Fig. 3). Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .

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

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 4).Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio.(Fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

PIEDI REGOLABILI IN ALTEZZA (fig.6)

I piedini sono in una confezione posta all'interno del vano forno. I piedini devono essere installati con l'apparecchio vicino alla posizione di installazione finale, non vanno utilizzati per lunghi trasporti. Dopo la rimozione dell'imballo, sollevare l'apparecchio per inserire i piedini nelle loro basi montate sulla parte inferiore dell'apparecchio, e quindi abbassarlo delicatamente senza mantenere lo sforzo sui piedini. Si suggerisce di usare uno spessore sulla base o un pallet senza inclinare la cucina.

INSTALLAZIONE ZOCCOLATURA (disponibile solo per alcuni modelli)

Dopo aver installato i piedi, installare la zoccolatura come da illustrazioni seguenti Fig.7

INSTALLAZIONE ALZATINA

Vedere le istruzioni allegate alla confezione

INSTALLAZIONE DEL SISTEMA ANTIRIBALTAMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, è necessario installare il sistema di antiribaltamento fornito in dotazione Installare il sistema come mostrato nelle figure 9-

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas.

Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sulla controporta del porta forno) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.

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

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti che potrebbero danneggiarlo.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccorda di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (fig.11) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.

Si ricorda inoltre che gli apparecchi fissi o inseriti fra due mobili, devono essere collegati all'impianto con tubo metallico rigido , o con tubo flessibile di acciaio inox a parete continua secondo quanto prescritto dalla norma UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE DISINSERIRE L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS ED ELETTRICA !

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro (Fig. 12)
3. Togliere le teste dei bruciatori (fig.12)
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig. 13) secondo quanto indicato nella tabella N°1

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente:

1. Togliere il piano forno togliendo le viti (Fig. 14) , e rimuovere il piano (Fig. 15).
2. Svitare la vite V e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (fig.16)
3. Con una chiave esagonale a tubo da 10 mm sostituire l'ugello R (fig.16) con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas.

Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

Tabella nr1

	Tipo di gas	Pressione	Diametro ugello	Portata nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Ausiliario	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rapid 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butane G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rapid Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5 -	4300
	Butane G30	30	ext. 96 int. 46	334	- -	4,60	3956
	Propane G31	37	ext. 96 int. 46	328	- -	4,60	3956
Oven	Natural G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870

REGOLAZIONE BRUCIATORI

Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

Regolazione bruciatori piano lavoro: per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2. Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3. Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (Fig.18) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (Fig.19).
4. Per il bruciatore “dual” le viti sono situate sul corpo del rubinetto (fig.20).La vite A regola la fiamma interna; la vite B , la fiamma esterna.
5. Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:

1. Togliere la spina di alimentazione elettrica prima di eseguire la regolazione
2. Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.(accensione manuale con fiammifero)
3. Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
4. Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
5. Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (Fig. 21) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MINIMO a quella di MASSIMO.
6. Rimontare il frontalino procedendo in maniera inversa a quella descritta al punto 3

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 22 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:
  lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
  lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
  simbolo ⏚ (terra) = cavetto colore verde-giallo;
- Il cavo d’alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.
AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC , cioè del tipo H05VV-F (*) , e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella N° 4.
(*) Fa eccezione il cavo 3x4 mm^2 , che e' del tipo H07RN-F cioè con guaina in neoprene.

TABELLA N°3: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

Funzionamento piano lavoro	**Funzionamento Forno**	**Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi**		
		230V ~	**400V 2N~**	**400V 3N~**
Solo bruciatori a gas	Forno a gas Grill a gas	3x0.75mm²	-	-
	Forno a gas Grill elettrico	3x1mm²	-	-
	Forno elettrico statico	3x1mm² (M6 M1) 3x1,5mm² (M9)	-	-
	Forno elettrico ventilato multi-9 o multi-3	3x0.75mm²(M6 M1) 3x1,5mm²(M9)	-	-
Bruciatori a gas + 1 piastra	Forno a gas Grill a gas	3x1mm²	-	-
	Forno a gas Grill elettrico	3x1,5mm²(M6) 3x2,5mm² (M9)	-	-
	Forno elettrico statico	3x1,5mm²(M6) 3x2,5mm² (M9)	-	-
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm²	-	-
Bruciatori a gas + 2 piastre	Forno elettrico statico	3x2,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
4 Piastre	Forno elettrico statico	3x2,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
Piano in vetroceramica	Forno elettrico ventilato multi-9	3x10mm²	4x6mm²	5x2,5mm²
Piano induzione	Forno elettrico ventilato multi-9	3x10mm²	4x4mm²	5x1,5mm²

ATTENZIONE: Inserendo la marcatura CE su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza ,la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

Le cucine previste per essere collegate anche a sistemi trifase normalmente vengono predisposte in fabbrica per il collegamento monofase 230V e fornite senza cavo di alimentazione . In base al sistema di collegamento adottato , bisogna installare il cavo di alimentazione del tipo indicato nella tabella N° 3 .
Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig.23 .

CAPITOLO 4
- MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base

ATTENZIONE: Se l'apparecchio e' appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

Per cucine con coperchio in vetro

ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

Per cucine con forno elettrico

Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Per cucine con forno elettrico e programmatore:

Il forno è dotato di un sensore porta che scollega le resistenze superiori quando la porta forno è aperta.

Per cucine con forno elettrico

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.

Per il vano scaldavivande (o ribaltina nel ns. caso)

ATTENZIONE: Le parti interne del vano scaldavivande possono diventare calde durante l'utilizzo.

Per le porte in vetro

Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poiche' potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

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

Per la sostituzione di componenti quali manopole e teste dei bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.

Per la sostituzione di componenti quali coppette bruciatori , rubinetti e componenti elettrici seguire la procedura descritta nel paragrafo della regolazione dei bruciatori. Nel caso di sostituzione del rubinetto o del termostato gas bisogna smontare anche i due squadretti di fissaggio posteriore della rampa, svitando le 4 viti (2 x squadretto) che la fissano al resto della cucina e, svitare le 2 viti che fissano la staffa dei rubinetti al supporto comandi, previa estrazione di tutte le manopole. Nel caso di sostituzione del termostato gas od elettrico bisogna smontare anche la protezione posteriore della cucina, svitando le relative viti, per poter sfilare e riposizionare il bulbo del termostato.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 24).

ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica .

ATTENZIONE: Prima di qualsiasi sostituzione accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.

In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella tabella n.3:

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm² è necessario smontare lo schienalone posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore.

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

CAPITOLO 5
- MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

Dimensioni bruciatori gas

BRUCIATOE	Dimensione (mm)
Ausiliario	Ø 50
Semi-rapidod	Ø 70
Rapido	Ø 95
Ultra-rapido	Ø 125
Ultra-rapido- dual	Ø 135

Dimensione piastre elettriche

TIPO DI PIASTRA	DIMENSION
Piastra elettrica	Ø 145
Piastra elettrica	Ø 180

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi , un piccolo simbolo, mostra la funzione di ogni manopola o tasto.Di seguito sono riportati I vari comandi che si possono trovare in una cucina:

il simbolo o o indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame.

il simbolo o o indica il funzionamento del forno qualunque esso sia (forno a gas grill a gas – forno a gas grill elettrico – forno statico – commutatore 9 posizioni)

il simbolo indica il grill (grill a gas, grill elettrico)

il simbolo °C indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati

il simbolo indica il contaminuti

il simbolo indica il tasto di azionamento ventola forno per permettere l'utilizzo del forno a gas ventilato. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

il simbolo indica il tasto di azionamento del girarrosto (solo forno a gas)

il simbolo indica il tasto di accensione luce forno (tutti tranne forno elettrico ventilato)

il simbolo indica in pulsante di accensione bruciatori

il simbolo indica se i tasti sono in posizione di acceso o spento

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può' essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione elettrica: Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 25)tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.

- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.26): Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 25),premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Uso del bruciatore dual (Fig.27) Il bruciatore interno del bruciatore dual wok può essere utilizzato indipendentemente dal bruciatore esterno per dare maggiore flessibilità. Per accendere il bruciatore centrale, premere la manopola di controllo (Fig.27) e ruotare in senso antiorario fino alla posizione del singolo anello in grassetto (posizione 1).Continuare a tenere premuta la manopola finchè il bruciatore si accende. Regolare la fiamma come si vuole. L'impostazione del MINIMO è la posizione del singolo anello meno marcato posizione 2).
Per accendere il bruciatore esterno, così come il bruciatore interno, ruotare la manopola sulla posizione di doppio anello in grassetto (posizione 3). Regolare la fiamma come si preferisce.
L'impostazione del MINIMO sia il bruciatore interno sia per il bruciato esterno è la posizione del doppio anello meno marcato(posizione 4).

N.B.: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.
N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non e' correttamente posizionato.
Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig. 28).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 25).
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (cm.)
Ausiliario	12 - 14
Semi-rapido	14 - 26
Rapido	18 - 26
Doppia corona	22 - 50

ATTENZIONE: Impiegare recipienti a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete i bruciatori del piano lavoro si spengono automaticamente. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

La cucina con coperchio è dotata di un sistema di sicurezza che spegne i bruciatori del piano in automatico quando si abbassa il coperchio, questo per impedire che i bruciatori continuino a funzionare con il coperchio abbassato. Spegnere comunque tutti i bruciatori del piano lavoro prima di abbassare il coperchio.
N.B.: non chiudere il coperchio se il forno a gas è in funzione
Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.
NOTE:L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.
ATTENZIONE: Tenere i bambini lontani dai bruciatori accesi.

UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Piastre elettriche:

Queste piastre sono comandate da un commutatore a 6 posizioni Fig. 30 , l'inserzione delle piastre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata. Sul frontalino dell' apparecchio e' praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra e' segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa al frontalino.
Come utilizzare una piastra elettrica:
Quando si usa una piastra per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 30 minuti onde eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.
A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella con le regolazioni necessarie per l'utilizzo ottimale delle piastre elettriche.
ATTENZIONE: All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione 1 del commutatore.

POSIZIONE MANOPOLA	COTTURE EFFETTUABILI
0	Piastra spenta
1	Per sciogliere burro, ciccolato ecc. - Per scaldare piccole quantità di liquido
2	Per scaldare maggiori quantità di liquido - Per preparare creme e salse a lunga cottura
3	Per disgelare alimenti, cuocere alla temperatura di ebollizione
4	Per cuocere arrosti di carne delicate e pesce
5	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi
6	Per portare all' ebollizione grandi quantità di acqua, per friggere.

Per un uso corretto ricordare:
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi Fig. 31).
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato.
- Disinserire tutte le piastre prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere trattata con i normali prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita; questa operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
ATTENZIONE: Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo, non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare scottature.
ATTENZIONE: Durante il funzionamento delle piastre assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
ATTENZIONE: Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.
ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.
ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.
ATTENZIONE: Appena si noti un'incrinatura nella superficie, disinserire immediatamente lo apparecchio dalla rete

UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

Il piano lavoro ha 5 aree di cottura caratterizzate da diverse potenze e diametri (fig.32).
Le posizioni sono chiaramente indicate da aree circolari non serigrafate (vedere descrizione dei comandi).
L'operazione di riscaldamento avviene all'interno di queste aree designate.
Nel caso in cui si usino 1 oppure 2 aree di cottura la superficie rimanente rimane fredda .
Per un uso efficiente e per un basso consumo di energia è consigliabile usare appositi utensili per la cottura elettrica . Il fondo delle pentole dovrebbe essere spesso e piatto per ottenere una buona cottura .
Il diametro della base delle pentole (o di altri contenitori)dovrebbe essere il più possibile uguale a quello della piastra che si sta utilizzando ; se più piccolo l'energia verrà consumata in quanto il calore generato verrà in parte disperso dalla superficie di piastra lasciato scoperto .La superficie del piano e la base del contenitore devono essere tenuti puliti . Seguire questi consigli servirà a risparmiare energia e calore.

TIPO DI PIASTRA	POTENZA
A) piastra elettrica ceramica	Sinistra anteriore 700/1700W
B)) piastra elettrica ceramica	Sinistra posteriore 1200W
D)) piastra elettrica ceramica	Destra posteriore 1100/2200W
E)) piastra elettrica ceramica	Destra anteriore 1200W
C)) piastra elettrica ceramica	centrale 1400/2200W

Calore residuo:
Ogni piastra è dotata di un dispositivo che segnala l'eventuale calore residuo (H)
Dopo lo spegnimento delle piastre, si accenderà una segnalazione rossa sul display per avvertire che la zona di cottura in questione è ancora molto calda (fig.33)
Come usare il piano in vetroceramica:
Ogni area di cottura è controllata da un termostato o da un regolatore di energia che permette la selezione di una temperatura variabile.(fig. 34-35)
Quando viene raggiunto il punto di ebollizione , la temperatura può essere ridotta lasciando sobbollire il cibo.
L'esperienza vi darà il giusto periodo di tempo per permettere ai cibi di sobbollire , ma ovviamente questo dipende dal cibo e dal tipo di pentola. La combinazione corretta vi farà risparmiare tempo ed energia.

ATTENZIONE: In nessuna circostanza utilizzare fogli di alluminio o contenitori di plastica per tenere il cibo, durante la cottura su un piano cottura in vetroceramica
ATTENZIONE: Non toccare la superficie di cottura finché la luce che indica calore residuo sul piano di cottura in vetroceramica , è "on ", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.
ATTENZIONE:Il vostro piano in vetroceramica e' resistente agli shocks termici ed insensibile sia la caldo che al freddo.
Resisterà anche se lascerete cadere senza cura una casseruola pesante sopra di esso .
Un impatto particolare però , causato da un oggetto pesante come il contenitore per il sale o la bottiglia delle spezie , se avviene sul bordo o sull'angolo del piano , può causare la rottura del piano.
ATTENZIONE: non usare il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio.
ATTENZIONE: Se la superficie del piano vetroceramica e' crepata, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il pericolo di shock elettrico.

TIPI DI PENTOLE

Le pentole utilizzate per la cottura devono avere alcuni diametri minimi per garantire un funzionamento soddisfacente. Padelle più grandi delle zone di cottura possono anche essere utilizzate, ma è importante garantire che il fondo della pentola non tocchi le altre zone di cottura e che sia sempre centrato sul perimetro della zona stessa (Fig.36-37
Utilizzare solo pentole con fondo completamente piatto. Le pentole usate non devono avere il fondo concavo o convesso (Fig.38).

PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE
MANOPOLA PIANO

Queste manopole forniscono il controllo delle zone di cottura del piano in vetroceramica.
La zona di controllo è mostrata sopra ogni manopola. Ruotare la manopola verso destra per regolare la potenza di funzionamento della zona; le impostazioni vanno da un minimo di 1 ad un massimo di 9 (fig. 39).
La potenza di lavoro è indicato da un display sul piano di cottura.

Acceleratore di calore :

Ogni piastra è dotata di un acceleratore di riscaldamento.Questo sistema permette alla zona interessata di avere un picco potenza per un tempo proporzionale alla potenz di riscaldamento selezionato Per avviare l'acceleratore di riscaldamento, girare la manopola a sinistra ,selezionare l'impostazione "A" e poi lasciarla. La lettera "A" apparirà sul display del piano di cottura Ora avete 3 secondi per selezionare l'impostazione di riscaldamento a vostra scelta. Dopo aver selezionato una posizione tra 1 e 9, "A" e l'impostazione scelta lampeggeranno in modo alternato sul display.
Mentre l'acceleratore di riscaldamento è in funzione, il livello di riscaldamento può essere aumentato in qualsiasi momento. Il tempo di "piena potenza" sarà modificato di conseguenza. Se la potenza viene ridotta, ruotando la manopola in senso antiorario, l'opzione "A" si disattiva automaticamente.

Funzione di potenza :

La funzione di potenza permette all'utente di azionare ciascuna zona di riscaldamento continuo alla massima potenza per un tempo non superiore a 10 minuti. Questa funzione può essere utilizzata, per esempio, per portare una grande quantità di acqua ad ebollizione in fretta, o per alzare il calore sotto la carne.
Girare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento a 9, quindi utilizzare la manopola per regolare la posizione "P" e rilasciarla. "P" appare in corrispondenza della zona sul display. Dopo 10 minuti, la potenza viene automaticamente ridotta, la manopola ritorna al valore 9 ela"P"sparisce.
Tuttavia, la funzione di potenza può essere attivata in qualsiasi momento riducendo il livello di riscaldamento.
Quando viene selezionata la funzione di potenza per una zona di riscaldamento (ad esempio la zona anteriore sinistra), la potenza assorbita dalla seconda zona (zona posteriore sinistra) può essere ridotta per fornire la massima energia disponibile alla prima zona.
Di conseguenza, la funzione di potenza è prioritaria rispetto all'acceleratore di potenza.
Se una pentola viene rimossa dalla zona di cottura, mentre la funzione di alimentazione è accesa, la funzione viene disattivata.

PIANO DI COTTURA

ATTENZIONE: Articoli metallici come posate o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto potrebbero surriscaldarsi.

Zone di cottura (fig.40):

L'apparecchio è dotato di 5 zone di cottura di diverso diametro e potenza.Le loro posizioni sono chiaramente contrassegnati da cerchi, mentre la potenza di calore è solo rilasciata nell'area indicata sul piano cottura in vetroceramica. Le 5 zone di cottura sono di tipo HIGH-LIGHT e iniziano a scaldarsi in pochi secondi dopo che si sono accese. Il livello di calore di ciascuna zona può essere regolata dal valore minimo al valore massimo utilizzando le manopole sul pannello frontale.
Sotto ciascuna zona di cottura si trova una bobina chiamata induttore, alimentato da un sistema elettronico, che genera un campo magnetico variabile. Quando una pentola viene posizionata all'interno di tale campo magnetico, le correnti di alta frequenza si concentrano direttamente sul fondo della padella e producono il calore necessario per cuocere i cibi.

Le 5 luci fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone di cottura supera i 60 °C. Le luci si spengono quando la temperatura scende al di sotto dei 60 ° C.
Quando il piano viene usato per la prima volta, dovrebbe essere riscaldato alla sua massima temperatura per un tempo sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione, che potrebbero contaminare gli alimenti con odori sgradevoli.

Zona numero:	Assorbimento di potenza		Diametro
	Normale funzione:	Con funzione di potenza:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

TIPO DI PENTOLE

Questo tipo di apparecchio può funzionare solo con pentole particolari
Il fondo della pentola deve essere di ferro o acciaio/ferro per generare il campo magnetico necessario per il processo di riscaldamento.
Le padelle realizzate con i seguenti materiali non sono adatte:
vetro;
porcellana;
ceramica;
acciaio, alluminio o rame senza fondo magnetico.
Per verificare che una pentola sia adatta, è sufficiente posizionare un magnete vicino al suo fondo: se il magnete è attratto, la pentola è adatta per la cottura ad induzione. Se nessun magnete è a portata di mano, mettere un po' d'acqua nella pentola, posizionarla su una zona di cottura e accenderla. Se il simbolo U compare sul display al posto della potenza, la pentola non è adatta.
Le pentole utilizzate per la cottura devono avere alcuni diametri minimi per garantire un funzionamento soddisfacente.
Padelle più grandi delle zone di cottura possono anche essere utilizzate, ma è importante garantire che il fondo della pentola non tocchi le altre zone di cottura e che sia sempre centrato sul perimetro della zona stessa (**Fig.36-37**).
Utilizzare solo le padelle appositamente progettate per la cottura a induzione, con spessore, fondo completamente piatto; se queste non sono disponibili, le pentole usate non devono avere il fondo concavo o convesso (**Fig.38**).

Dipositivo pentola adatta :

Ogni piastra è dotata di un dispositivo "presenza pentola", che assicura che la cottura non possa iniziare senza che una pentola adatta sia presente sulla zona di cottura e correttamente posizionata.Se l'utente prova ad accendere la zona di cottura con una pentola non posizionata correttamente o con una vaschetta che non sia di materiale adatto, alcuni secondi dopo apparirà sul display il simbolo U riferito alla zona interessata per avvisare l'utente che è stato fatto un errore.

Calore residuo

Ciascuna piastra è dotata di un dispositivo che avverte il calore residuo. Dopo essere stata spenta la zona di cottura, lampeggerà una 'H' sul display. Ciò significa che la zona di cottura in questione è ancora molto calda.

Blocco del piano di cottura :

Quando non è in uso, il piano può essere " locked out" (bloccato) per impedire ai bambini di accendere il piano. Con le zone di cottura spente, girare le manopole delle zone 1 e 2 a sinistra contemporaneamente fino visualizzare sul display " L " quindi rilasciare le manopole.
Per disattivarla , ripetere la procedura: i display delle zone di cottura mostreranno "0", che indica che la funzione di blocco zona di cottura è disattivato

Attenzione:

Non rovesciare zucchero o miscele dolci sul piano di cottura durante la cottura , o ai materiali o sostanze che potrebbero fondere (fogli di plastica o alluminio) su di esso, se questo dovesse accadere, per evitare danni alla superficie, spegnere le zone immediatamente e pulire con il raschietto in dotazione mentre la zona cottura è ancora calda. Se il piano di cottura in vetroceramica non viene pulito immediatamente, si possono formare residui che non si potranno rimuovere una volta che il piano di cottura si è raffreddato .

Importante!

Sorvegliare i bambini perché. Le zone di cottura sono molto calde per qualche tempo dopo l'uso, anche se sono spenti. Assicurarsi che i bambini non li toccano.
AVVERTENZA: In nessuna circostanza utilizzare fogli di alluminio o contenitori di plastica per tenere il cibo, durante la cottura su un piano cottura in vetroceramica
AVVISO: Non toccare la superficie di cottura finché la luce che indica calore residuo sul piano di cottura in vetroceramica , è "on ", questo indica che la temperatura nella zona relativa è ancora alta.
ATTENZIONE: Non mettere mai padella con fondo non perfettamente piatta e liscia sul piano di cottura.
ATTENZIONE : Se si nota una crepa nel piano cottura in vetroceramica , scollegare l' apparecchio dalla rete elettrica e contattare un centro di assistenza.
ATTENZIONE : Il piano di cottura in vetroceramica è resistente agli shock termici e resistente al calore e freddo.

Se si lascia cadere una pentola pesante sul piano di cottura non si romperà.
Al contrario , se un oggetto duro , come la saliera o bottiglia colpisce il bordo o l'angolo del piano di cottura, il piano può rompersi.
ATTENZIONE : non utilizzare mai il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio .

UTILIZZO DEL FORNO A GAS

Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

Forno a gas ventilato

Inoltre esiste anche la possibilità di utilizzare il forno a gas ventilato (disponibile solo per alcuni modelli di M9/M9V), azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.
Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

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

Tabella n°6

POSIZIONE TERMOSTATO	TEMPERATURA IN °C
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

L'accensione del bruciatore forno può essere effettuata in diversi modi:

- Accensione manuale:(sempre possibile anche in mancanza di energia elettrica) :

Per effettuare l'accensione aprire la porta forno e ruotare la manopola fino a far corrispondere il N° 8 della scala con l'indice. Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno (Fig. 41-42). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e tenerlo premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

- Accensione elettrica (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per un tempo superiore a 15sec.; se dopo tale periodo il bruciatore non è acceso, cessare di agire su tale dispositivo ed aprire la porta del vano o attendere almeno 60sec. prima di tentare una nuova accensione.

ATTENZIONE: effettuare sempre l'accensione del forno con la porta aperta. Durante l'uso del forno lasciare aperto il coperchio della cucina per evitare surriscaldamenti.

AVVERTENZA: usando la prima volta il forno è necessario farlo funzionare per un tempo di 15-30 minuti alla temperatura di 250° circa senza cuocere nulla , al fine di espellere l'umidità e gli odori degli isolamenti interni.

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.
Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 44), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella numero 7 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni al valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento le parti accessibili possono diventare molto calde. I bambini devono essere tenuti a distanza.

ATTENZIONE: Tutti i nostri prodotti sono costruiti nel rispetto delle Direttive Comunitarie.
Le richieste di verifica e controllo della corrispondenza di alcune caratteristiche del prodotto ai requisiti delle direttive Comunitarie (es. controllo temperature frontali) saranno a completo carico dell'utente, qualora il tecnico del servizio di assistenza tecnica non riscontri alcuna anomalia.

Tabella n°7Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato

	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	220 (210)	1/2	60-70
ARROSTO DI MANZO	250 (240)	1/2	50-60
ARROSTO DI BUE	240 (230)	1/2	60-70
ARROSTO DI VITELLO	220 (210)	1/2	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	220 (210)	1/2	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	1/2	55-65
LEPRE ARROSTO	235 (225)	1/2	40-50
CONIGLIO ARROSTO	220 (210)	1/2	50-60
TACCHINO ARROSTO	235 (225)	1/2	50-60
OCA ARROSTO	225 (215)	1/2	60-70
ANITRA ARROSTO	235 (225)	1/2	45-60
POLLO ARROSTO	235 (225)	1/2	40-45
PESCE	200-225 (190-215)	¾	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	220 (210)	3	35-40
TORTA MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235 (225)	3	20
CIAMBELLE	190 (180)	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	220 (210)	3	20
SCHIACCIATA D' UVA	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	190 (180)	3	15
FRITTELLE DI MELE	220 (210)	3	20
BUDINO DI SAVOIARDI	220 (210)	3	20-30
TOAST	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILIZZO DEL COMMUTATORE (Fig45-46-47)

(solo per cucine con forno gas e grill elettrico)

Il simbolo e indica che la ventola e la luce del forno sono in funzione

Il simbolo e indica che lo spiedo e la luce sono in funzione

Il simbolo indica che la luce è in funzione

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO (FIG.48)

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .

Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 48) , allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.
Nota: alcuni modelli di cucine con forno elettrico multifunzione possono essere equipaggiati con motoventilatore tangenziale di raffreddamento, che entra in funzione ogniqualvolta il commutatore forno è in posizione diversa da 0 (zero), facendo fuoriuscire aria dalla fessura presente tra il pannello comandi e la porta forno; in questo modo la parte comandi e la porta forno rimangono più freddi durante il funzionamento dell'apparecchio.

Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.
Nelle cucine con forno elettrico statico a comando unico, la lampada forno si accende oltre che con il tasto specifico anche ogniqualvolta si aziona il forno tramite il relativo selettore.

UTILIZZO DEL SELETTORE FORNO MULTIFUNZIONE (FIG.49)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta:

- Rimuovere la confezione e gli accessori all'interno del forno.
- Riscaldare il forno a 200 ° C per ½ ora per bruciare i residui di fabbricazione.
- Il programmatore automatico deve essere impostato in modalità manuale per la cottura normale.
- Il forno non funziona quando è impostato in modalità automatica. Vedere a pagina 28.

Per usare i forni:

- Ruotare la manopola funzioni (**Fig.49**) in senso orario per selezionare la funzione che si desidera utilizzare. La luce arancione si accende, indicando che l'elemento è acceso.
- Ruotare la manopola della temperatura (**Fig48)** in senso orario per selezionare la temperatura desiderata. La luce arancione si spegne una volta che il forno ha raggiunto la temperatura scelta ed è pronto per l'uso. E' normale che questa luce si spenga e si accenda durante la cottura così che gli elementi mantengano costante la temperatura (Il funzionamento del forno è indicato dal display del programmatore
- Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni e la manopola della temperatura in senso antiorario fino a tornare a •.

Il vapore può essere generato quando si cucina. Per precauzione, aprire sempre la porta in due tempi. Innanzitutto, aprire parzialmente la porta di 100 mm per alcuni secondi per permettere al vapore di fuoriuscire, quindi aprire completamente la porta. Tenere il viso e la testa fuori dalla porta quando si apre.
Mai posizionare fogli di stagnola sulla base del forno poichè questo può causare surriscaldamento e danneggiamento dello smalto. Mai cuocere sulla base del forno. Collocare sempre piatti e vassoi sulla griglia forno. Non lasciare il vassoio con griglia o altri piatti sul fondo del forno, potrebbero causare danni al forno stesso.

Preriscaldamento del forno:

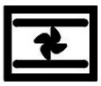
'Quickstart' fornisce il modo più efficiente e veloce per preriscaldare il forno principale (forno di sinistra). Questa funzione assicura inoltre di scaldare il forno in maniera uniforme. Utilizzare 'Quickstart' come segue (✳):

- Selezionare 'Quickstart' (utilizzando il selettore funzioni forno) e la temperatura di cottura desiderata (utilizzando il selettore di temperatura). Lasciare che la luce arancione del termostato si accenda e si spenga più volte. Questo permetterà alla temperatura di stabilizzarsi prima di introdurre il cibo
- Selezionare la funzione di cottura e inserire il cibo nel forno.
- Durante la preparazione di cibi sensibili al calore come torte o meringhe usare la funzione 'True Fan lasciare che la luce arancione si riaccenda più volte per consentire all'elemento superiore di raffreddarsi leggermente.

'Quickstart' non è adatto come funzione di cottura Si tratta di un sistema rapido di preriscaldamento.

Funzioni forno :

Quando si utilizza una delle funzioni del forno multifunzione (eccetto grigliata e sbrinamento) è sempre consigliabile che si pre-riscaldi il forno con la funzione di 'Quickstart', prima di passare alla funzione di cottura desiderata.
Quando si utilizza la funzione forno 'True Fan ' o 'Fan Assisted ', si consiglia di ridurre la temperatura del forno di 20° C se si sta seguendo una ricetta scritta per un forno convenzionale. Controllare il cibo spesso nelle ultime fasi di cottura fino a quando non si ha preso dimestichezza con tempi e temperature di cottura con questa funzione.
I forni hanno una gamma di funzioni di cottura che forniscono diverse zone di calore. La funzione di 'True Fan', per esempio, è più adatta per torte e dolci. La funzione 'Fan Assisted' dà più doratura quindi è più adatta per arrostire carni e verdure o patate congelate.

Simbolo	Funzione	Tipo forno	Elementi utilizzati	Cosa usare per
	Quickstar (preriscaldamento)	60cm e 90cm	Resistenza superiore e ventola	Si raccomanda di preriscaldare sempre il forno prima dell'uso, qualunque sia la temperatura di cottura. L'avvio rapido non è adatto per la cottura - una volta che il forno ha raggiunto la temperatura, passare a una delle funzioni del forno qui sotto.
	Defrost (scongelamento)	60cm e 90cm	Nessuno	Posizionare piccoli oggetti ghiacciati su una teglia da forno nel ripiano più basso, e impostare il selettore della temperatura a 0°C. Non usare mai il calore per scongelare poichè potrebbe rappresentare un rischio per la salute. Cibi più grandi come articolazioni, o un intero pollo o tacchino, dovrebbero essere scongelati in frigorifero.
	Forno convenzionale	Tutti I forni	Resistenza superiore e inferiore	Ideale per arrostire e per cucinare elementi quali pane o torte ricche di frutta su un singolo ripiano.
	Elemento inferiore	Tutti I forni	Resistenza inferiore	Utilizzare a basse temperature per cottura lenta in casseruola, crema pasticcera o per riscaldare piatti. Utilizzare ad alte temperature per la cottura di torte di pasticceria dolci e salate.
	Elemento superiore	Tutti I forni	Resistenza superiore	Utilizzare per rosolare e riscaldare piatti come lasagne o la moussaka.
	Conventional Grill (Grill Convenzionale)	Tutti I forni	Grill	Ideale per crumpets, muffin e rarebit gallese. Utilizzare la funzione Grill per meno di 15 minuti. Per i cibi che necessitano di un tempo maggiore usare la funzione 'Fun Assisted Grill'.
	Rotisserie (girarrosto)	30cm e 40cm (solo PRO T)	Grill	Il motore girarrosto fa ruotare il cibo sotto il grill per succulente risultati. Adatto per pollame, selvaggina, arrosti e carne di maiale o agnello.
	Fan assisted grill (ventola grill in funzione)	60cm e 90cm	Grill e ventola	La ventola fa circolare l'aria calda intorno al cibo aiutandolo a cuocere fino in fondo. Ideale per la cottura di carne, come salsicce e porzioni di pollo. Quando si cucinano alimenti ad alto contenuto di acqua come pancetta e costolette, questa funzione aiuta a ridurre la formazione di condensa. (Consigliato: Porta chiusa 200° C, 2° livello dall'alto, girare i cibi a metà cottura.
	Fan assisted oven (ventola forno in funzione)	60cm e 90cm	Resistenza superiore e Inferior e ventola	La ventola fa circolare l'aria calda intorno al forno per la cottura uniforme di grandi quantità di cibo. Utilizzare per arrostire le verdure, carne e pollame, o pesce al forno. Questa funzione è la migliore per cuocere prodotti di patate surgelati e impanati / pollo o pesce pastellati.
	True fan oven (funzione cottura ventilata)	60cm e 90cm	Resistenza circolare e ventola	Questa funzione è adatta per la maggior parte delle ricette, ed è un modo efficiente per cucinare. La temperatura viene mantenuta uniforme in tutto il forno ed è particolarmente adatta per la cottura su più ripiani o per cucinare in quantità.
	Pizza	60cm e 90cm	Resistenza circolare e inferiore e ventola	Utilizzare per cucinare pizza, pasta o focacce per ottenere una perfetta cottura della base.

UTILIZZO DEL GRILL

Il 'grill pan' è composto da un vassoio smaltato e da una griglia che ha la funzione di sottopentola. Posizionare il cibo sul sottopentola. Per rallentare la cottura o per ridurre la temperatura inserire il vassoio nel ripiano inferiore. Per la rimozione del vassoio caldo è disponibile una maniglia estrazione 'grill pan'.

Entrambe le funzioni 'Fan Assisted Grill' e 'Conventional Grill' sono progettate per essere utilizzate con la porta chiusa. Questo assicura un efficiente preriscaldamento e anche una cottura uniforme.

Quando si cucina, preriscaldare sempre la resistenza grill per 5 minuti prima di introdurre gli alimenti (si consiglia 200°C per il preriscaldamento). Si raccomanda di rimuovere sempre il 'grill pan' dal forno quando non è in uso, il flusso di aria attorno al forno potrebbe essere compromesso. La griglia deve essere usato con la porta chiusa. Utilizzare la funzione 'Fan Assisted Grill' quando si cucina spessi pezzi di carne ad alto contenuto di acqua per ridurre così la formazione di condensa.

Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia il 'grill pan' e si gira il cibo. Non rivestite il vassoio griglia con un foglio di alluminio, questo può causare danni al rivestimento di smalto e agli elementi del grill. Al termine della cottura rimuovere la vaschetta e la griglia per la pulizia. Se sono stati preparati cibi ad alto contenuto di grassi, lasciare il grill acceso alla massima temperatura per 5 minuti per pulire la resistenza grill.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Durante l'uso normale , selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.
Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig.44) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.
ATTENZIONE: Durante il funzionamento le parti accessibili possono diventare molto calde. I bambini devono essere tenuti a distanza.

Tabella n° 8

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	225	4/5	60-80
ARROSTO DI MANZO	225	4/5	60-80
ARROSTO DI BUE	250	4/5	50-60
ARROSTO DI VITELLO	225	4/5	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4/5	50-60
LEPRE ARROSTO	250	4/5	40-50
CONIGLIO ARROSTO	250	4	60-80
TACCHINO ARROSTO	250	4	50-60
OCA ARROSTO	225	4	60-70
ANITRA ARROSTO	250	4/5	45-60
POLLO ARROSTO	250	4/5	40-45
PESCE	200-225	3	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	225	3	35-40
TORTA MARGHERITA	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
CIAMBELLE	180-200	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	200-220	3	15-20
SCHIACCIATA D' UVA	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	180-200	3	40-50
FRITTELLE DI MELE	200-220	3	15-20
BUDINO DI SAVOIARDI	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
PANE	220	4	30

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. Solo su alcuni modelli , sullo schermo posteriore viene applicato un filtro metallico amovibile avente lo scopo di trattenere i grassi durante le cotture di arrosto , pertanto si raccomanda di provvedere periodicamente a rimuovere questi grassi lavandolo con acqua

saponata e risciacquandolo abbondantemente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento le parti accessibili possono diventare molto calde. I bambini devono essere tenuti a distanza.

Tabella n° 9

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	3	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	3	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	3	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	3	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	3	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	3	100-160
POLLO ARROSTO	180	3	70-90
PESCE	160-180	3/4	
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	180-200	3	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
CIAMBELLE	160-180	3	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	20-30
SCHIACCIATA D' UVA	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	3	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	18-25
BUDINO DI SAVOIARDI	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

Il grill elettrico può essere abbinato al forno a gas od al forno elettrico.

In tutti e due i casi, il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno (vedi anche utilizzo del forno a gas o elettrico). Come il grill a gas anche il grill elettrico si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

Le potenze del grill elettrico è di 2500W .

Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo.(FIG.50) Inserire il portaspiedo (G)sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel laterale sx del forno e appoggiando lateralmente lo spiedo nell'alloggiamento del porta spiedo. Inserire il vassoio in una delle guide inferiori, selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato e' una particolare funzione di cui e' dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 3000W e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale , posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.

IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato , posizionare la manopola del termostato non oltre i 175 °C che si trovano tra la posizione 150 °C e quella 200 °C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio ; la grigliatura ventilata , infatti , deve avvenire con la porta chiusa.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (Fig. 51) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.

ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

ATTENZIONE: non forzare la manopola durante il caricamento del contaminuti, potreste causare la rottura della molla interna.

UTILIZZO DEL TIMER FINE COTTURA(FIG. 52)

Il timer consente di selezionare lo spegnimento automatico del forno al termine della cottura.

Se non si intende utilizzare lo spegnimento automatico del forno è necessario selezionare la posizione col simbolo .
Per lo spegnimento autmatico , selezionare il tempo di cottura desiderato e impostare la funzione la temperatura del forno. laa fine del conto alla rovescia verrà confermata con un tono ripetuto

NOTA :questa funzione è disponibile solo per il forno elettrico

UTILIZZO DELL'OROLOGIO DIGITALE(FIG.53)

Acceso
Il display lampeggia
Funzione di ora
Versione 3 tasti: premere il pulsante ora del giorno
Versione 2 tasti: premere entrambi simultaneamente
Regolare l'ora con coi tasti "+" e "-"
Questa funzione rimane attivata 7 secondi dopo l'ultima operazione "+" / "-"!
Cambio ora legale / solare
Attivare la funzione dell'orario (vedere 2.1); premere il tasto per 4 secondi sino a che l'ora lampeggi.
Cambiare solo **l'orario** usando I tasti "+" o "-". I minuti ed I secondi nascosti non cambieranno.
Regolazione del timer
Questa funzione sarà attivata dal tasto "+". Premere il tasto "+" nuovamente per aumentare il tempo di durata.
Durante la regolazione le unità di aumento sono 10 secondi o minuti
Durante il count down il timer ha priorità nel display. Il simbolo della suoneria è illuminato. Le unità sono secondi o minuti in lunghi tempi di programmazione.
Il tempo massimo sono 10 ore. Il cambiamento d'ora sul display avverrà dopo 99 minuti e 50 secondi e diverrà 1 ora e 40 minuti
Il simbolo della pentola è illuminato..
Per vedere l'orario premere il tasto "ora del giorno" per 6 secondi.
Ripristino del timer
Count down a zero premendo permanentemente il tasto " – ''. (stop automatico a zero)
Segnale
Il segnale di "fine tempo" continuerà per 7 minuti se non viene resettato col tasto "ora del giorno".
Il segnale può essere annullato premendo il tasto ora del giorno durante gli ultimi 15 secondi del temporizzatore.
Frequenza del segnale
Se nessuna funzione è attivata, la frequenza del segnale può essere selezionata premendo il tasto "-".
Sono selezionabili 3 frequenze differenti (1,5 ; 2,0 ; 3,0kHz).

UTILIZZO DELL'OROLOGIO TOUCH (Fig.54)

Funzionamento

Rilevazione frequenza di rete

Al momento dell'accensione dell'apparecchio si determina la frequenza di rete. Quando il timer è collegato a 60 Hz, il simbolo Celsius lampeggia all'accensione.

Accensione

Al momento dell'accensione, il contatto del relay è aperto. Il display e il simbolo AUTO lampeggiano, l'ora parte da 0:00 e lampeggia fino a quando si effettua la regolazione dell'ora.

Regolazione dell'ora

Toccare i tasti PIU' e MENO contemporaneamente. All'accensione dell'apparecchio, è anche possibile accedere alla regolazione dell'ora toccando il tasto MODE.

L'ora può essere regolata con I tasti PIU' e MENO mentre il punto tra ora e minuti lampeggia. La modalità di regolazione veloce è attivata quando il tasto PIU' o MENO è toccato per più di un secondo. Se la regolazione dell'ora è selezionata mentre è attivo un programma di cottura automatico, il programma automatica viene cancellato.

Segnale acustico

Il segnale acustico si attiva se il contaminuti raggiunge il termine del tempo impostato. Il segnale può essere spento toccando qualsiasi tasto oppure quando si raggiunge il tempo di durata del segnale acustico.

Regolazione della del segnale acustico.

Toccare i tasti PIU' e MENO contemporaneamente (menu per modificare l'ora) poi il tasto mode per selezionare il menu per modificare il segnale acustico. La frequenza del segnale acustico può essere regolata toccando il tasto MENO quando il testo 'tonX' è visibile sul display.

Nota: se il tasto touch è inattivo, appare un allarme visivo che scompare quando si tocca una combinazione di tasti valida per più di 2 secondi.

Cancellare I programmi e la funzione manuale

La durata impostata del contaminuti può essere cancellata nei seguenti modi:

a) **"clear Function"Funzione re-set:** Selezionare il programma contaminuti, poi toccare i tasti PIU' e MENO simulatneamente. Dopo questa operazione il display esce dalla modalità di regolazione e torna a mostrare immediatamente l'ora.
b) Decrementare la durata del contaminuti fino a zero. Il contaminuti rimane in modalità di regolazione.

Contaminuti

Quando viene selezionato il contaminuti il simbolo della campana lampeggia e il display mostra il tempo che rimane alla fine del conteggio in ore e minuti, solo quando si arriva al conteggio dell'ultimo minuto il display mostra i secondi rimanenti.

Se è attivo un programma contaminuti il simbolo della campana resta acceso in modo permanente. Quando si raggiunge la fine del tempo impostato, il simbolo della campana lampeggia e si attiva il segnale acustico

Il programma contaminuti funziona indipendentemente da altri programmi.

Blocco dei tasti

Dopo avere riacceso il contaminuti o quando nessun tasto viene toccato per 7 secondi si attiva il blocco dei tasti.

Quando si tocca un tasto o una combinazione di tasti per 2 secondi o più. Il blocco dei tasti si disattiva.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO ANALOGICO (FIG55)

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 2 volte la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "CLOCK".

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

Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

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

Per programmare un "allarme" premere brevemente la manopola 1 volta fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "ALARM". Quindi ruotare la manopola, impostare l'orario di avviso allarme e premere brevemente la manopola 1 volta per confermare; l'icona 'allarme' rimarrà accesa per tutto il tempo impostato. Al termine del tempo impostato verrete avvisati da un segnale acustico. Ripremere brevemente la manopola 1 volta per ritornare sulla funzione orologio.

Per annullare la programmazione del minute minder tener premuta la manopola fino allo spegnimento dell'icona "allarme"

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO(fig.56)

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato , è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti + e -

TASTI + E -

Azionando i tasti + e - , il tempo aumenta o diminuisce ad una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Premendo contemporaneamente i tasti durata cottura, fine cotturai ed il tasto + o - , si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati.

FUNZIONAMENTO MANUALE

Premere contemporaneamente i tasti durata cottura e fine cottura. I contatti del relè vengono disinseriti , il simbolo “A” si spegne e il simbolo "PENTOLA" si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

Premere il tasto di durata cottura ed impostare il tempo desiderato coi tasti + e - . Il simbolo “A” si illumina in permanenza ed altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relè si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora , il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono , il simbolo AUTO lampeggia e il segnale acustico entra in funzione.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON FINE COTTURA

Premere il tasto di fine cottura ed impostare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto + . I simboli “A” e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relè si inseriscono. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora , il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo “A” lampeggia , il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono e entra in funzione il segnale acustico.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con i tasti + e - . I simboli AUTO e durata cottura si illuminano il permanenza mentre il relè si inserisce. Premere il tasto di fine cottura; sul display compare il tempo di fin cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato agendo sul tasto + . Il relè ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo “A” lampeggia , si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono.

CONTAMINUTI

Selezionare il tasto del contaminuti e impostare il tempo con i tasti +/-. Durante il trascorrere del tempo comparirà il simbolo della campana. Trascorso il tempo selezionato si verrà avvertiti dal segnale acustico

SEGNALE ACUSTICO

Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di 7 minuti. Per interromperla prima , si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti funzione.

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

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

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo “A”. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura. In presenza di un errore di impostazione , i relè sono disinseriti.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

Si può cancellare un programma premendo i tasti di fine cotture e durata cottura. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO A 3 TASTI (fig.57)

Significato dei simboli a display:

1	**A***	Programma Automatico in funzione. (* : in alcune versioni compare la scritta Auto in verticale.)
2		Se visualizzato il forno è abilitato al funzionamento manuale.
3	•	Se lampeggiante indica che il programmatore risulta in modalità impostazione
4		Se acceso indica che è in funzione un timer di avviso.
5	**-**	Tasto per decrementare le cifre durante le impostazioni del timer. Serve anche per selezionare il livello desiderato della suoneria (3 livelli).
6	**M**	Tasto "Mode" per accedere alle opzioni di programmazione previste dal programmatore
7	**+**	Tasto di incremento delle cifre durante le impostazioni del timer

la prima accensione

Quando il forno viene connesso alla rete elettrica o dopo un'eventuale black-out le cifre a display e la lettera “A” vengono visualizzate in modalità lampeggiante. In queste condizioni il forno non può essere acceso.
Per impostare l'ora corrente e/o abilitare il forno al funzionamento premere e mantenere premuto, per almeno 2 secondi, il tasto “M”. La lettera “A” si spegne e le cifre visualizzate a display diventano a luce fissa. Con puntino (3) in modalità lampeggiante, premere il tasto - o il tasto + per correggere l'ora visualizzata. Il dato impostato viene accettato dal programmatore dopo un breve periodo dal rilascio del tasto.
N.B. Il forno può esercitare le sue funzioni di cottura solo quando a display del programmatore risulterà acceso il simbolo (2) .

Timer di avviso

La funzione del "timer" consiste unicamente di un avvisatore acustico, che può essere regolato per un periodo massimo di 23 ore e 59 minuti. Trascorso il tempo impostato, si spegnerà il simbolo (4) e si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti oppure premendo un tasto qualsiasi.
Per regolare il timer premere il tasto “M” per almeno 2 secondi o comunque fino a che il simbolo (4) inizierà a lampeggiare.
Impostare fra quante ore e/o minuti la suoneria deve attivarsi usando il tasto + o il tasto - per incrementare o decrementare le cifre a display. Rilasciare il tasto + o - al raggiungimento del tempo desiderato. Dopo alcuni secondi verrà visualizzata l'ora corrente unitamente al simbolo). Il conteggio alla rovescia avrà inizio immediatamente.

Cottura semiautomatica

DURATA Cottura:
Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto M per almeno 2 secondi. Il simbolo (4) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto M. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo A e appare la dicitura: "dur": Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0·00. Impostare il tempo di durata cottura desiderato premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore).
Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto “M” fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. I simboli “A” e (2) risulteranno accesi. Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.
Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.
FINE Cottura:
Dopo avere selezionato una funzione di cottura tra quelle disponibili ed impostata la temperatura desiderata premere per accedere alla modalità di programmazione il tasto “M” per almeno 2 secondi. Il simbolo) si accende. Rilasciare e premere nuovamente il tasto “M”. Sul display inizia a lampeggiare il simbolo “A” e appare la dicitura: "dur", Premere nuovamente il tasto “M”. Sul display verrà visualizzata la dicitura: "End", Quest'ultima successivamente viene alterata con la visualizzazione delle cifre: 0· 00.
Impostare l'ora prevista di fine cottura premendo i tasti - o + (tempo massimo di impostazione: 10 ore). Il tempo impostato verrà processato dal programmatore automaticamente dopo alcuni secondi oppure premere tante volte il tasto M fino a ritornare alla visualizzazione dell'ora corrente. La cottura inizierà immediatamente, mentre sul display del programmatore dopo alcuni secondi ritornerà ad essere visualizzata l'ora corrente. I simboli A e (2) risulteranno accesi.
Al raggiungimento dell'ora di fine cottura prevista verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente. Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Cottura automatica

Impostare un tempo di DURATA cottura secondo le indicazioni esaminate al capitolo DURATA cottura e successivamente immettere l'ora di termine della cottura secondo le indicazioni viste al capitolo precedente. (Tempo massimo di impostazione di fine cottura: 24 ore). Il forno si accenderà automaticamente ad un determinato orario che corrisponderà alla differenza tra l'ora prevista di fine cottura e il tempo di durata cottura. Durante il periodo di attesa, dell'avvio del forno al riscaldamento, sul display risulterà visualizzato il simbolo A ad indicare che è in atto una programma automatico e l'ora corrente. Mentre l'accensione del forno sarà segnalata con l'illuminazione del simbolo (2). Al raggiungimento dell'ora di fine cottura programmato verrà emesso un segnale acustico e il forno si spegnerà automaticamente.
Vedere paragrafi successivi: disattivazione suoneria e riabilitazione forno.

Disattivazione suoneria

Per disattivare manualmente il segnale acustico premere un tasto qualsiasi.

Riabilitazione forno

Al termine di una cottura semiautomatica o automatica sul display, oltre all'ora corrente, viene visualizzato in modalità lampeggiante il simbolo A. In queste condizioni l'alimentazione elettrica verso gli elementi riscaldanti del forno, compreso la luce risulterà sconnessa. Per riabilitare il forno al funzionamento premere e tenere premuto il tasto M fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A .

ALTRE FUNZIONI DEL PROGRAMMATORE

Annullamento di un programma di cottura

Semiautomatico o Automatico
Per annullare un programma di cottura semiautomatica o automatica, simbolo A acceso, premere contemporaneamente i tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (2) e allo spegnimento della lettera A

Cancellazione del timer di avviso

Per annullare il conteggio del timer di avviso, simbolo) acceso, premere il tasto M per almeno di 2 secondi o comunque fino alla visualizzazione in modalità lampeggiante del simbolo) . Premere contemporaneamente i tasti - e + .

Controllo dello stato delle funzioni

Il tempo impostato o restante di ogni funzione offerta dal programmatore può essere richiamata a display entrando in modalità programmazione con tasto M. Premere e mantenere premuto il tasto M per almeno 2 secondi o comunque fino all'accensione del simbolo (4). Sul display verrà visualizzato il tempo restante oppure una serie di zeri se il timer risulta disabilitato. Premere nuovamente il tasto M. Sul display verrà visualizzato la scritta "dur" e successivamente in modalità alternata il tempo restante oppure una serie di zeri (timer disattivato). Premendo ancora il tasto M verrà visualizzato il tempo di fine cottura programmato con la scritta "End".

Modifica dell'ora corrente e variazione del volume della suoneria

Con il programmatore in modalità standard, simbolo (2) acceso, premere contemporaneamente tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino al lampeggio del puntino (3).

Per modificare l'ora: premere il tasto + oppure il tasto - .

Per variare il volume della suoneria: premere il tasto M. Verrà visualizzato a display la scritta: "ton ..." seguita da un numero; quindi selezionare con il tasto - il volume desiderato.

N. B. al numero 1 corrisponde il volume maggiore; è possibile scegliere fra 3 differenti livelli di volume.

Attenzione:

L'interruzione della corrente elettrica provocherà l'annullamento delle funzioni programmate, orologio compreso. Una volta ripristinata la corrente, il programmatore dovrà essere riprogrammato.

INDICATORE DI RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA (Fig.58)

Quando la lancetta dell'indicatore si stabilizza, il forno ha raggiunto la temperatura impostata dalla manopola termostato..

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

Nelle cucine in cui è previsto , il forno autopulente differisce da quello normale per il fatto che le sue superfici interne sono ricoperte da uno smalto speciale microporoso che assorbe ed elimina i residui di unto durante la cottura. In caso di fuoriuscita di liquidi grassi l'azione autopulente risulta insufficiente pertanto occorre provvedere a passare una spugna umida sulle macchie di grasso e successivamente riscaldare il forno alla massima temperatura, attendere che il forno si sia raffreddato poi passare nuovamente con la spugna umida.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro:

Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

Attenzione: non lavare in lavastoviglie.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:

Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. I coperchi, per mantenere le caratteristiche iniziali, devono essere puliti a mano utilizzando acqua tiepida e detersivo per i piatti, avendo cura di asciugarli immediatamente dopo il risciacquo; non è consigliabile il lavaggio in lavastoviglie per la presenza di sale nella soluzione di lavaggio utilizzata.

Attenzione: dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati, riporli correttamente nella loro posizione. I coperchi, nella parte sottostante, potrebbero presentare delle ossidazioni nel caso non fossero seguite le suddette indicazioni.

<u>Porta forno con vetro incastrato:</u>

Pulizia interna dei cristalli del forno:

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli.Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi. Per la rimozione de vetro interno bloccare le cerniere inserendo il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig 59-60) successivamente rimuovere il vetro interno come da (fig.61-62-63-64-65-66).

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario.(fig.67-68-69-70)

Pulizia interna del forno:
Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig 59-60) . Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta forno operare in modo inverso. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiere che la fissano al forno.

ACCIAIO INOX

Ha ottime caratteristiche di robustezza, resiste ai piccoli urti, non arrugginisce ed è resistente alla corrosione. Non lasciare depositare a lungo le eventuali colature di cibo o d'acqua di cottura perché potrebbero macchiare permanentemente la superficie. La manutenzione è importante per preservare nel tempo la brillantezza e l'uniformità dell'acciaio. Non usare spugne abrasive o paglietta per pulire i piani e gli accessori inox. Usare dei prodotti specifici che non graffiano. Occorre fare attenzione alla pulizia dell'acciaio lucido, ancora più delicato di quello satinato. Per pulirlo usare stracci morbidi e detersivi specifici assolutamente non abrasivi, le creme non sono indicate perché contengono dei microabrasivi che potrebbero graffiare l'acciaio.

LA CURA DELL'ACCIAIO:
L'acciaio è tra i materiali che meglio resistono alla corrosione di agenti chimici ed è un metallo che impedisce la proliferazione della carica batterica.
Per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche sono da seguire tuttavia le seguenti avvertenze:
- Non pulire con prodotti contenenti cloro, ad esempio varechina; questo prodotto fa perdere all'acciaio le qualità inossidabili e lo fa irrimediabilmente arrugginire. I prodotti ideali per la pulizia sono quelli a base di ammoniaca.
- Non utilizzare pagliette di ferro; i residui arrugginirebbero ed aggredirebbero l'acciaio.
- Non lasciare mai in contatto ferro ed acciaio; una volta che la ruggine rilasciata dal ferro aggredisce l'inox, il processo non può più essere arrestato.
- Molti prodotti naturali come sale, succo di limone, residui nella lavorazione del latte ecc., sono particolarmente aggressivi; è indispensabile risciacquare sempre abbondantemente le superfici di lavoro dopo l'uso.
- l'ambiente marino ricco di salsedine è sfavorevole alla durata dell'acciaio. In questa condizione è importante procedere a frequenti a lavaggi con acqua dolce.
- Le alte temperature modificano l'aspetto cromatico superficiale dell'acciaio.

COME PULIRE: I PIANI IN ACCIAIO INOX:
Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate e asciugate con un panno morbido. Potete usare anche gli appositi panni in microfibra.
Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.
Macchie d'acqua - L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usate solo prodotti specifici per acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.
Danni da calore - Occasionali spruzzi di cibo o di acqua bollente non provocano danni. Per evitare però bruciature o aloni ineliminabili, evitate di appoggiare sui piani in acciaio pentole particolarmente calde (ad es. caffettiere) che danneggerebbero irrimediabilmente la finitura del piano.

LO SMALTO

E' un rivestimento vetroso che ha ottima resistenza al calore e agli acidi. Per sua natura sopporta male gli urti ma ha il grande vantaggio d'essere disponibile in moltissimi colori. Fate dunque attenzione alle cadute accidentali di oggetti pesanti e durante le operazioni di pulizia. Come il vetro può essere intaccato dal contatto prolungato con sostanze acide: rimuovete subito le macchie di salsa di pomodoro, limone, aceto.Per le macchie più ostinate usate del bicarbonato o del detersivo in crema, non abrasivo. Non usate mai i prodotti anticalcare: intacchereste irrimediabilmente lo smalto. L'interno della cavità forno è anch'esso smaltato. Vale quanto già detto per i piani. In particolare cercate di non lasciare che lo sporco si accumuli: si fa più fatica a pulire incrostazioni stratificate e si rischia di macchiare per sempre lo smalto.
Attenzione: dopo ogni operazione di pulizia asciugate sempre la parte interessata con panno morbido. La mancata asciugatura può provocare ossidazioni.

BRUCIATORI

Sono costruiti n Pyral, una speciale lega leggera che resiste al calore. Puoi pulirli con acqua e sapone, ma non metterli in lavastoviglie perché si rovinerebbero. Puoi usare un vecchio spazzolino da denti o una spazzola con setole sottili per pulire gli interstizi. Non usare paglietta o spugne abrasive perché il Pyral è un materiale piuttosto tenero e si righerebbe.
Attenzione: per mantenere la loro funzionalità efficiente nel tempo controllare sempre, prima di ogni accensione, che i coperchietti superiori siano posizionati correttamente. Un cattivo posizionamento del coperchietto potrebbe causare una deformazione o fusione del bruciatore stesso.

CANDELE ACCENSIONE PIANO

Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

GRIGLIE APPOGGIA PENTOLE

Possono essere in ghisa o in ferro smaltato. Si suggerisce la pulizia con specifici prodotti sgrassanti.

Avvertenze: non lavare in lavastoviglie.

- l'utilizzo di pentole con il fondo d'alluminio tenero potrebbe lasciare sulla superficie delle griglie dei residui difficilmente asportabili con i normali prodotti sgrassanti.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FOGÕES 90X60 CM (TIPO M9SV)

Este folheto pode conter informações relativas a funções opcionais não relacionadas com o seu produto específico

LEIA O FOLHETO DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos a pessoas ou animais resultantes do incumprimento das advertências neste folheto.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões, devido a erros de impressão ou transcrição, contidos neste folheto. A estética das figuras mostradas também é puramente indicativa.

O fabricante reserva-se o direito de escamar os seus produtos quando considerado necessário e útil, sem ter falhado as características essenciais de segurança e funcionalidade.

ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA USO NÃO PROFISSIONAL EM TODAS AS CASAS.

Este dispositivo está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).
Esta diretiva define as regras para a recolha e reciclagem de aparelhos desuso válidos em toda a União Europeia.

O símbolo do cesto riscado no produto indica que os resíduos de equipamentos eletrónicos e eletrónicos(REEE) não devem ser jogados no lixo
(isto é, juntamente com os "resíduos urbanos mistos"), mas deve ser gerido separadamente de modo a ser submetido a operações especiais para a sua reutilização, ou a um tratamento ou tratamento específico, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair matérias-primas que possam ser recicladas.

Em Itália, o WEEE deve, por conseguinte, ser entregue aos Centros de Recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas) criados por municípios ou sociedades de higiene urbana. Ao comprar novos equipamentos, também pode entregar o WEEE ao lojista, que é obrigado a buscá-lo gratuitamente (um a umou pick-up); O WEEE de "tamanho muito pequeno" (em que nenhum tamanho exceda 25 cm) pode ser entregue gratuitamente aos retalhistas mesmo quando nada é comprado (levantamento "um contra zero" – o que, no entanto, é obrigatório apenas para lojas com condições de venda superiores a 400 metros quadrados).

Atenção

- O aparelho e as suas peças acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas se não forem supervisionadas continuamente
- **Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais oumentais reduzidas** ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções para a utilização do dispositivo com segurança para compreender os riscos inerentes
- **. As crianças não devem brincar com o**dispositivo. Limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno
- **AVISO:**As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas àdistância. distanza.
-
- Não utilize materiais abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar portas de vidro do forno, pois podem riscar a superfície e fazer com que o vidro se estilhaça
-
- Utilize apenas asonda térmica recomendada para este forno
-
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho
-
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico

CAPÍTULO 1
-
CERTIFICADO DE GARANTIA CONVENCIONAL

O texto deste Certificado de Garantia contém as condições da Garantia Convencional reconhecida ao Consumidor; estas condições não afetam e respeitam os direitos concedidos ao Consumidor por decreto legislativo de 2 de fevereiro de 2002, n.24 emitidos na aplicação da Diretiva 1999/44/CEdo Parlamento Europeu, bem como do decreto legislativo de 6 de setembro de 2005 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n 2065 n 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 2065 n. 206

Duração e condições de validade

Para todos os defeitos de conformidade existentes no momento da entrega do aparelho e **imputáveis às ações ou**omissõesdo fabricante, a marca deve garantir os seus produtos, nas condições e nos prazos previstos nesta garantia e de acordo com as disposições regulamentares acimareferidas, por um período de 24 mesesa contar da data de entrega dos bens resultantes e certificados por um documento fiscalválido.

O consumidor abdicará dos direitos previstos nesta garantia se não comunicar o defeito de conformidade ao vendedor no prazo de dois meses a contar da data em que descobriu o defeito.

Para que a garantia esteja operacional, o certificado de garantia deve ser conservado juntamente com o documento de entrega fiscalmente válido (documento de transporte, fatura, recibo fiscal, outro) que indique o nome do vendedor, data de entrega, detalhes de identificação do produto e preço de transferência; em caso de intervenção, ambos os documentos devem ser apresentados ao pessoal técnico. Para conhecer o serviço de assistência técnica autorizado na área, o utilizador pode contactar o número dedicado de toda a Itália **800 927 987**.

Para que esta Garantia Convencional seja plenamente válida, é necessário que:

- O Equipamento é utilizado para fins domésticos e, em todo o caso, não no âmbito de atividades empresariais ou profissionais;
- toda a instalação e ligação do Equipamento à eletricidade e g como redes de distribuição são efetuadas seguindo escrupulosamente as indicações indicativas indicadas no Folheto de Instruções de Instalação, bemcomo no Livro do Utilizador inserido no interior do equipamento;
- Todas as operações de utilização do aparelho, bem como a manutenção periódica,são efetuadas de acordo com os requisitos e indicações indicados nas Instruções de Utilização do Caderneta;
- Qualquer reparação é efetuada por pessoal dos Centros de Assistência autorizados pelo Fabricante e que as peças sobressalentes utilizadas não são ou exclusivamente as originais; o mesmo se aplica aosacessórios e consumíveis, que podem, de facto, afetar o desempenho do produto.

A diferença não é non imputável à **BERTAZZONI SpA se** for apurado pelo pessoal técnico que, devido a esta intervenute condizioni esterne al situação, interveio fora do esemplificativo funcionamento do del prodotto produto, como, por exemplo, mas puro não se limitando a:

- caudais insuficientes dos sistemas elétricos e de gás,
- instalação e/ou manutenção incorretas realizadas por pessoal nãoautorizado
- negligência, incapacidade de utilização e má manutenção por parte do consumidor em relação ao que é relatado e recomendado no manual de instruções del par te integrante del do produto, prodotto, que faz parte integrante do contrato de venda. vendita.

O mesmo se aplica aos danos causados ao equipamento por eventos atmosféricos e naturais (relâmpagos, inundações, incêndios, terramotos, etc.) ou por atos de vandalismo, ou por circunstâncias que não possam ser rastreadas até defeitos de fabrico.

Além disso, não estão abrangidas pela garantia: as intervenções efetuadas para restabelecer os problemas causados por descuido, rutura acidental, adulteração e/ou danos no transporte quando efetuadas pelo consumidor, intervenções efetuadas por pessoal não autorizado, intervenções para demonstrações de funcionamento, controlos periódicos e manutenção e tudo o que no momento da venda tinha sido levado à atenção do consumidor e/ou que este último não poderia razoavelmente ignorar.

Objeto da Garantia

Se, durante o período da garantia, for estabelecida e reconhecida a falta de conformidade das mercadorias imputáveis à ação ou omissão do produtor, o consumidor terá o direito de restabelecer, sem encargos, a conformidade das mercadorias por reparação ou substituição, salvo sea solução solicitada for objectivamente impossível ou excessivamente onerosa em relação à outra e sem prejuízo das outras disposições a favor do consumidor previsto nos regulamentos acima referidos.

Entende-se que, comoutros elementos de prova em contrário, se presume que os defeitos de conformidade ocorridos no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias já existiam nessa data, a menos que tal hipótese seja incompatível com a natureza do bem ou a natureza da falta de conformidade.

Para o próximo período de dezoito meses da garantia, será da responsabilidade do consumidor que pretende beneficiar das vias de recurso concedidas pela própria garantia, comprovando a existência da falta de conformidade dos bens a partir do momento da entrega; Nocaso de o consumidor não poder apresentar tal prova, as condições de garantia previstas não podem ser aplicadas.

Qualquer reparação ou substituição não prolonga a duração da garantia original que sempre vai a partir da data de entrega.

Cláusulas de exclusão

Nem todos os componentes que causam falta de conformidadedevido a:

- *desgaste, negligência, negligência de utilização e má manutenção por parte do consumidor devido ao incumprimento do que é relatado e recomendado nas cadernetas*para a utilização, manutenção e instalação do*produto.*
- *danos no transporte, ou circunstâncias que, em qualquer caso, não podem ser rastreadas até à ação ou omissão do produtor*
- *Instalação e/ou ligação incorretas aos sistemas de alimentação, bem como ajustes incompletos previstos nofolheto de instruções.*

*Também não estão cobertos pela garantia, a não ser que se demonstre que são defeitos de fabrico, peças móveis e amovíveis, manípulos, pegas, lâmpadas, vidro e peças esmaltadas, peças de borracha, quaisquer acessórios, consumíveis e,*em qualquer caso, todos os componentes externos ao produto em que o consumidor pode intervir durante a utilização ou ou para efetuar*a correta manutenção do produto.*

Esta garantia também não cobre todas as intervenções necessárias para verificações e manutenção periódicas, bem como as de demonstrações de funcionamento.

Assim, no caso de, a pedido do Consumidor, o pessoaldos Centros de Assistência Técnica Autorizadosrealizar uma intervenção técnica em relação ao que precede, os custos da intervenção e de quaisquer peças sobressalentes serão ao custototal do consumidor.

Limitações da responsabilidade do Fabricante

A marca declina toda a responsabilidade por quaisquer danos que possam resultar, direta ou indiretamente, a pessoas, coisas e animais por incumprimento de todos os requisitos indicados nas instruções de funcionamento do folheto adequado e relativos, em especial, às advertências relativas à instalação, utilização e manutenção do aparelho.

GARANTIA – Informação adicional

● Quando é que a garantia é válida?

A garantia é válida nomomento em que o cliente estiver na posse da documentação que atesta a data de compra, a identificação específica e o tipo de produto. O utilizador é, por isso, obrigado a apresentar ao técnico, para alémdo certificado de garantia relativo ao produto, também umdocumento fiscalmente válido (fatura, recibo fiscal, documento de transporte) que permita certificar a data de compra, o nome do retalhista, o modelo e o preço de venda do próprio modelo. No final do período devalor daGARANTIA, as intervenções serão consideradas por TAXA A.

● Quais são as habilidades do traficante?

Mostre as características do produto ao cliente, fornecendo-lhe explicações relacionadas com o seu funcionamento, em linha com o indicadonos catálogos comerciais.

Quando previsto no contrato de venda, instale o produto de acordo com os procedimentos indicados sobre a utilização e manutenção dos folhetos. Se não for esperado, a instalação é da responsabilidade do utilizador final.

Dê ao consumidor uma cópia original do documento fiscal que atestiu a data de compra, o nome comercial do retalhista, o modelo e o custo do produto.

● Quais são as competências do Parceiro de Serviço (CAT)?

O técnico tem a tarefa de restaurar a funcionalidade e conformidade do produto, conforme indicado pelas condições de garantia.

O técnico é o único que tem a competência certa para determinar se o produto está ou não a funcionar corretamente e decidir, em certos casos, se ésubstituído (se é irreparável). O técnico deve completar o relatório de serviço (folha de cálculo) em toda a sua parte, indicando, em primeiro lugar,todas assuas considerações sobre o resultado da verificação.

Serviços pagos para produtos de garantia

● Quais são as intervenções em dispositivos de garantia não abrangidas pelo mesmo?

Todas as intervenções para as quais não é possível aplicar as regras de garantiasão expliáveis ou:
- Intervenções para ilustrar o funcionamento do produto.

- Intervenções relacionadas com a instalação do produto e/ou a correção de instalações e/ou manutenção incorretas ou incompletas realizadas porpessoal não utilizador

- intervenções para a transformação do gás do metano para o GPL (substituição e ajustes do bocal)

- Intervenções para solicitar a verificação das temperaturas fora do produto

- intervenções para substituir lâmpadas ou luzes de luz

- Intervenções para reinserir chaves ou botões derramados por razões que não dependem do fabricante.

- Intervenções para substituir particolari as peças de a desgaste (botões;

ghiere manípulos de guetos; panelas de repouso; chapas metálicas; tampas;

outro).

- Intervenientespara problemas causados por corpos estranhos (quebras diversas) varie)

- Intervenções para pendurar a porta do forno

- Intervenções para substituir o temporizador devido à rutura da mola interna.

Intervenções efetuadas para uma instalação incorreta (tubo de gás não está suficientemente apertado ou mal ligado)

- Intervenções resultantes do incumprimento de todasas instruções e métodos de utilização indicados no folheto de instruções adequado

Intervenções durante as quais o defeito indicado pelo cliente não é encontrado.

- Intervenções por danos causados ao equipamento por agentes atmosféricos (oxidação) e naturais (relâmpagos, inundações, terramotos, incêndios e muito mais) ou por atos de vandalismo.

- Intervenções por utilização indevida e/ou não doméstica do produto (utilização em bares,restaurantes, quintas ou outros).

- Intervenções necessárias porque a manutenção recomendada não foi efetuada no aparelho (por exemplo, limpeza adequada).

- Intervenções por danos causados pela utilização de produtos de limpeza ácidos e agressivos.

- Interventi para desbloquear ou substituir torneiras de gás devido à oxidação resultante de uma limpeza deficiente e da utilização de produtos particularmente nocivos não removidos.

No caso acima mencionado: os custos de transporte também devem ser considerados por uma taxa, se for necessário recolhero aparelho para trabalhos laboratoriais.

Caducidade da Garantia

Uma vez expirado o período de garantia, os custos de qualquer reparação serão suportados pelo Consumidor. Pedimos-lhe que contacte com confiança a nossa organização de Centros de Assistência Técnica Autorizada, a partir dos quais poderá obterserviçosde qualidade, peças originais testadas e taxas de intervenção garantidas e acessíveis e transparentes, independentemente da diferença entre a sede do Centro de Assistência Técnica Autorizada e asua casa. A qualquer momento poderá conhecer o Centro de Assistência Técnica Autorizado da sua área marcando o número, único de toda a **Itália, 800 927 987**.

CAPÍTULO 2
- ATENDIMENTO AO CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTIA CONVENCIONAL: o que fazer?

O seu produto é garantido, nas condições e nos termos estabelecidos no certificado incluído no produto e de acordo com o disposto no Decreto Legislativo 24/02, bem como no decreto legislativo n.º 206, de 6 de setembro de 2005, por um período de 24 meses a contarda data de entrega da mercadoria.

Conforme indicado nos textos dos Decretos Legislativos mencionados, o certificado de garantia deve ser guardado por si, devidamente preenchido, para ser indicado ao Serviço de Assistência Técnica Autorizado, em caso de necessidade, juntamente com um documento fiscal válido emitido pelo retalhista no momento da compra (nota de entrega, fatura, recibo fiscal, outro) sobreo qual o nome do revendedor, a data de entrega, os detalhes tributativos do produto e do preço de vendasão indicados

Também se entende que, a menos que haja provas em contrário, uma vez que se presume que os defeitos de conformidade ocorridos no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias já existiam nessa data, a menos que tal hipótese seja incompatível com a natureza do bem ou com a natureza da falta de conformidade, o Serviço de Assistência Técnica AutorizadoBertazzoni S.p.A., tendo verificado o direito de intervenção,procederá sem cobrar o direito fixo de intervenção aodomicil io, e peças sobressalentes. Por outro lado, no período subsequente de dezoito meses da garantia, será da responsabilidade do consumidor que pretende beneficiar das vias de recurso concedidas pela própria garantia para comprovar a existência da falta de conformidade dos bens a partir do momento da entrega; no caso de o consumidor não poder fornecer tal prova, as condições de garantia previstas não podem seraplicadas e, por conseguinte, o Serviço de Assistência Técnica Autorizado Bertanizzo S.p.A.realizará a intervenção cobrando ao consumidor todos os custos que lhe dizem respeito.

ANOMALIAS E AVARIAS: a quem recorrer?

Para qualquer necessidade, o centro de assistência autorizado está à sua disposição para lhe prestar os esclarecimentos necessários; no entanto, se o seu produto tiver anomalias ou avarias, antes de contactar o Serviço Autorizado,recomendamos vivamente que efetue as verificações indicadas no folheto de instruções.

UM ÚNICO NÚMERO DE TELEFONE PARA ASSISTÊNCIA.

Se o problema persistir, marcando o número de telefone, exclusivo de toda a Itália, **800 927 987,** será comunicadoo Centro de Assistência Técnica Autorizado que opera na sua área de residência.

MODELO DE PRODUTO. Onde é que ele está?

É essencial que comunique ao Centro de Assistência Técnica Autorizado o modelo do produto e o número de série (10 dígitos) que encontrará no folheto de instruções (placa adesiva prateada) ou na placa adesiva colocada no produto. Desta forma pode ajudar a evitar viagens desnecessárias pelo técnico, poupando também os custos em questão.

CAPÍTULO 3

- MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

NOTÍCIAS PARA O INSTALADOR

A instalação, todos os ajustes, transformações e manutenção enumerados nesta parte devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado (Lei n.º 46 e D.P.R. 447).

Uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado. responsabile.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática do equipamento durante a vida útil da instalação só podem ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

INSTALAÇÃODA COZINHA

Depois de retirar as várias partes móveis da sua embalagem interior e exterior, certifique-se de que a cozinha está intacta. Não utilize o aparelho em caso de dúvida e contacte pessoal qualificado.

Os componentes da embalagem (poliestirenoou expandido, sacos, cartão, pregos.), como objetos perigosos, devem ser guardados ao alcance das crianças.

O aparelho pode ser instalado isoladamente, ligado a uma parede com uma distância não inferior a 20mm (instalação Fig. 2 ,Classe 1) ou recorrido entre duas paredes (subclasse de instalação fig. 1 Classe 2). Apenas uma parede lateral que exceda a altura da superfície de trabalho é possível e a superfície de trabalho deve ter uma distância mínima de 70mm da borda da cozinha (instalação Fig. 2 Classe 1))
As dimensões dos desenhos são expressas emmilímetros.

Quaisquer paredes de mobiliário adjacente e a parede na parte de trás da cozinha devem ser de material resistente ao calor capaz de suportar um excessode 65 K.

O aparelho pode ser instalado tanto como classe 1 como como subclasse 1 de classe 2.

ADVERTÊNCIA: quando o aparelho for instalado como subclasse 1 da classe 2, para ligação à rede de gás utilize apenas mangueiras metálicas em conformidade com a UNI 9891

AVISOS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO APPARECCHIO

A cozinha pode ser instalada livremente, isoladamente, ou inserida entre móveis de cozinha ou entre um armário e a parede de alvenaria. A instalação do aparelho deve ser efetuada de acordo com as normas UNI 7129 e UNI 7131.

Este dispositivo não está ligado a dispositivos de evacuação de produtos de combustão. Deve, portanto, ser ligado de acordo com a UNI 7129 e a UNI 7131.

Deve ser dada especial atenção às assinaturas acimareferidas sobre ventilação e ventilação dos quartos. Qualquer pendurado acima da superfície de trabalho deve ter uma distância não inferior a 700 mm da mesma.

VENTILAÇÃO DOS QUARTOS

Para assegurar o bom funcionamento do aparelho,é necessário que a sala onde está instalada esteja continuamente ventilada. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m^3 e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular do gás e na ventilação da sala.

O fornecimento de ar natural será realizado através deaberturas permanentes praticadas nas paredes da sala ventilada: estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma **secção mínima de 100 cm^2** (Fig. 3). Estas aberturas devem ser construídas de modo a não serem obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar de salas adjacentes à ventilada, respeitando estritamente os requisitos da UNI 7129 e 7131.

AVISO: Se os queimadores do piso de trabalho não estiverem equipados com o dispositivo desegurança com termocos, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm^2.

LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozedura a gás devem sempre evacuar os produtos de combustão através de capotas ligadas a chaminés, chaminés ou diretamente no exterior (Fig. 4). Se a capota não puder ser aplicada, é permitido utilizar uma ventoinha numa janela ou diretamente virada para o exterior, afuncionar simultaneamente com o dispositivo.. Fig. 5), desde que as disposições de ventilação descritas na UNI 7129 e 7131 sejam estritamente cumpridas.

PÉS EMALTURA (Fig.6)

Os pés estão numa caixa colocada dentro do compartimento do forno. Os pés devem ser instalados com o aparelho perto da posição de instalação final, não devem ser utilizados para transportes longos. Depois de retirar a embalagem, levante o dispositivo para inserir os pés nas suas bases montadas na parte inferior do dispositivo e, em seguida, baixe-a suavemente sem manter o esforço nos pés. Sugere-se que utilize uma espessura na base ou uma palete sem inclinar a cozinha.

INSTALAÇÃO HOOF (disponível apenas para alguns modelos)

Depois de instalar os pés, instale o casco como mostrado nas seguintes ilustrações Fig.7

INSTALAÇÃO ALZATINA

Consulte as instruções anexas à embalagem

INSTALAÇÃO DO SISTEMA ANTI-REEQUILÍBRIO

Para evitar a capotagem acidental do dispositivo, é necessário instalar o sistema anti-inclinação fornecido Instale o sistema como indicado nas figuras 9.

LIGAÇÃO do VEÍCULOÀ REDE DE GÁS

Antes da ligação do aparelho à rede de gás, certifique-se de que os dados da etiqueta de sinalização aplicada na gaveta do esquentador ou na parte de trás da cozinha são compatíveis com os da rede de distribuição de gás.

Um etichett aplicado na última página deste folheto e na gaveta do aquecedor de alimentos(ou na porta traseira da porta do forno) do aparelho indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento.

Quando o gás édistribuído por meio de condutas, o aparelho deve ser ligado ao sistema de alimentação de gás:

- com mangueira contínua de aço inoxidável murada na parede, de acordo com a UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de acordo coma norma UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser di amontoados com objetos e e não deve deve entrar em contacto con com peças móveis, tais como gavetas que possam danificá-lo.
- com mangueira de borracha em conformidade com UNI 7140 com tensão entre0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira através deascetas normais da mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

Quando o gás é retirado de uma garrafa, o aparelho, alimentado por um regulador de pressão em conformidade com o UNI-CIG 7432, deve ser ligado:

- com mangueiras contínuas de aço inoxidável muradas na parede, de acordo com a UNI-CIG 9891, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de selos de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É aconselhável aplicar na mangueira oadaptador especial, facilmente disponível no mercado, para escamar a ligação com oporta-borracha do regulador de pressão montado no cilindro.
- com mangueira de borracha em conformidade com UNI 7140 com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira através de correias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser movidospor objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

AVISO: Tenha em atenção que o encaixe de entrada de gás do aparelho está roscado a 1/2 gás cilíndrico masculino às normas UNI-ISO 228-1.

Para a ligação do aparelho à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessária uma ligação adicional da mangueira de borracha (Fig.11) que seja fornecida com o dispositivo de acordo com a UNI 7141.

Note-se igualmente que o aparelho inserido ou inserido entre dois móveis deve ser ligado ao sistema comum tubo metálico rígido ou com uma mangueira de aço inoxidável com uma parede contínua, de acordo com o parágrafo 2.5.2.3 da UNI 7129.

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

ANTESde EFECTAR QUALQUER OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO, DESATIVE O APARELHO DA REDE DE FORNECIMENTO DE GÁS E ELETRICIDADE !

SUBSTITUIÇÃO DOS BOCAIS PARA FUNCIONAMENTO COM OUTROS TIPOS DE GÁS:

Para alterar os bocais dos queimadores do piso detrabalho, opere da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Remover grelhas do topo de trabalho (Fig. 12)
3. Remover as cabeças do queimador (Fig.12)
4. Com chiave uma chave quelli previsti per il nuovo tipo di gas de tubo hexagonal tubo de 7 con mm, desaperte os bocais e substitua-os pelos previstos para o novo tipo de gás (Fig. esagonale 13) como mostrado na tabela N°1

Para que a alteração do bocal do queimador do forno funcione da seguinte forma:

1. Retire a parte superior do forno removendo os parafusos (Fig. 14) e retire a parte superior (Fig. 15).
2. Desaparafusar o parafuso V e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termocouple (fig.16)
3. Com uma tecla de tubo hexagonal de10 mm, substitua o bocal R (fig.16) com o fornecido para o novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

ATENÇÃO: Após a efetuar as substituições acima mencionadas, o técnico deve proceder à regulação dos queimadores, descritos no parágrafo seguinte, vedar quaisquer dispositivos de regulação e pré-regulação e aplicar no dispositivo, em vez do existente, o rótulo correspondente à nova regulação do gás.

Esta etiqueta está contida no saco de bocal de reposição.

Tabela nr1

	Tipo de gás	Pressão	Diâmetro do bocal	Caudal nominal			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	Rio Kw	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860
	Butano G30	30	50	73	-	1	860
	Propano G31	37	50	71	-	1	860
Semirrápido	G20 Natural	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra rápido 4 kW	Natural G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Butano G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propano G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra rápido Dual 5 kW	Natural G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butano G30	30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propano G31	37	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956
Forno	G20 Natural	20	155	-	429	4,50	3870
	Butane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propano G31	37	105	321	-	4,50	3870

AJUSTE DO QUEIMADOR

Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

Regulação dos queimadores de pavimentos de trabalho: para que a regulação do mínimo dos queimadores de pavimentos de trabalho funcione de acordo com a sequência indicada aqui:

1. Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição minimo (chama pequena).).
2. Retire o botão de torneira fixado para uma pressão simples na haste da torneira.
3. Se a cozinha não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores de cima, insira uma pequena chave de fendas da lâmina no orifício da haste da torneira (Fig.18) e rode o parafuso de estrangulamento para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimadorseja convenientemente ajustada ao mínimo; se a cozinha estiver equipada com válvulas de segurança, o parafuso de estrangulamento não está localizado no orifício da haste, mas no corpo da torneira (Fig.19).
4. Para o queimador "duplo", os parafusos encontram-se no corpo da torneira (Fig.20). O parafuso A regula a chama interna; parafuso B, a chama exterior.
5. Certifique-se de que se move rapidamente da posição MÁXIMA para a posição MINIMO não desliga a chama.

Regulação do queimador do forno: para fazer com que a regulação do mínimo funcione de acordo com a sequência aqui indicada:

1. Retire a ficha elétricaantes de regolazione se ajustar
2. Ligue o queimador trazendo o botão para a posição do MASSIMO. (ignição manual com correspondência)
3. Feche a porta do forno e opere o forno durante pelo menos 10 minutos.
4. Leve o botão para a posição MINIMO (a 120°) e retire-o.
5. Com uma chave de fendas da lâmina atua no parafuso de estrangulamento (Fig. 21) e, ao mesmo tempo que observa a chama através da porta dacozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa, executando com o botão passagens rápidas da posição de MINIMO para a de MASSIMO.
6. Volte a montar a frente, procedendo em sentido inverso ao descrito no ponto 3

AVISO: Este ajuste deve ser efetuado apenas com queimadores que operam com gás metano, enquanto que com os queimadores a funcionar com gás líquido o parafuso deve ser bloqueado em profundidade no sentido dos ponteiros do relógio.

CONEXÃO ELÉTRICA DO APBASTANTE

A ligação elétrica deve ser efetuada de acordo com as regras e disposições legais em vigor.
Antes de escorê-lo, verifique se:

- O caudal elétrico do sistema e as tomadas de corrente são adequados à potência máxima do dispositivo (ver etiqueta de sinalização aplicada na parte inferior do corpo).
- A tomada ou instalação está equipada com uma ligação terrestre eficaz de acordo com as regras e disposições legais atualmente em vigor. Não há qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação é feita tomando:

- Aplique uma ficha normalizada no cabo de alimentação, caso contrário, adequada para a carga indicada na etiqueta de sinalização. Fixar os cabos de acordo com o esquema fig. 22, tendo o cuidado de cumprir as nádurias:
  letra L (fase) = cabo marrom; letra N
  (neutra) = cabo azul;
  símbolo ⏚ (terra) = cabo verde-amarelo;
- O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a que não atinja uma supertemperação de 75 K em qualquer ponto.
- Nãoutilize reduções, adaptadores ou vagabundos para ligação, pois podem causar contactos falsos que resultem em sobreaquecimento perigoso.

Quando a ligação é feita diretamente para a rede:

- Forneça um dispositivoque garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita a desconexão total das condições da categoria de ascensão III.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Alternativamente, a ligação elétrica também pode ser protegida com um interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se vivamente a fixação do cabo de terra amarelo-verde apropriado a um sistema de terra eficiente. **AVISO: Nocaso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao terminal, mais comprido do que os outros condutores em cerca de 2 cm.**

TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

O cabo dealimentação do aparelho deve estar com bainha de pvc, ou seja, do tipo H05VV-F (*) e a sua secção deve estar em conformidade com os valores indicados na tabela nº 4.
(*) A exceção é o cabo de 3x4 mm^2 , que é do tipo H07RN-F, ou seja, com bainha de

neoprene. TABELA N°3: Tipos e secções de cabos de alimentação.

Operação plano de trabalho	**Operação Forno**	**Sistemas de alimentação e secção de cabo**			
		230V ~		**400V 2N**	**400V 3N**
Apenas queimadores de gás	Forno a gás Grelhando um Gás	3x0.75mm²		-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1mm²		-	-
	Forno elétrico estático	3x1mm² (M6 M1) 3x1,5mm² (M9)		-	-
	Forno elétrico multi-9 ou multi-3 ventilado	3x0,75mm² (M6 M1) 3x1,5mm² (M9)		-	-
Queimadores de gás + 1 placa	Forno a gás Grelhando um Gás	3x1mm²		-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1,5mm² (M6) 3x2,5mm² (M9)		-	-
	Forno elétrico estático	3x1,5mm² (M6) 3x2,5mm² (M9)		-	-
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm²		-	-
Queimadores de gás + 2 Pratos	Forno elétrico estático	3x2,5mm²		4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm²		4x1,5mm²	5x1,5mm²
VIDRO CERÂMICO	Forno elétrico estático	3x10mm²		4x6mm²	5x2,5mm²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x10mm²		4x6mm²	5x2,5mm²
INDUÇÃO HOB	Forno elétrico estático	3x10mm²		4x4mm²	5x1,5mm²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x10mm²		4x4mm²	5x1,5mm²

ATENÇÃO: Ao inserir a marcação CE neste produto, declara, sob a sua própria responsabilidade, la o cumprimento de todos os requisitos europeus de segurança, saúde e ambiente estabelecidos pela legislação deste produto.

LIGAÇÃO ELÉTRICA EM TRÊS FASES

Ascozinhas concebidas para serem ligadas a sistemas trifásias estão normalmente prontas para a fábrica para a ligação de 230V de uma única fase e fornecidas sem cabo de alimentação. De acordo com o sistema de ligação adotado, deveser instalado o cabo de alimentação do tipo indicado na tabelanº 3.
O sistema de ligação escolhido di requer que mova o cavalo na sulla pinça, conforme indicado indicato pelo schema esquema Fig.23. .

CAPÍTULO 4
- MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

AVISO: AVISOS IMPORTANTES
Para cozinhas em uma base
AVISO: Se o aparelho estiver sobre uma base, tome as medidas necessárias para evitar que o dispositivo se afaste da base de suporte.
Para cozinhas com tampa de vidro
AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho,retire cuidadosamente qualquer resíduo delíquido.
AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.
Para cozinhas com forno elétrico
Durante a utilização, o aparelhoaquece.- O aparelho aquece-se. Certifique-se de que não toca nos elementos de aquecimento no interior do forno.
Para cozinhas com forno elétrico e programador:
O forno está equipado com um sensor de porta que desliga as resistências superiores quando a porta do forno está aberta.
Para cozinhas com forno elétrico
AVISO: As peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. As crianças devem ser mantidas longe.
Para o ande de aquecimento do compartimento(ou ribaltina no nosso caso)
AVISO: As partes interiores do compartimento mais quente dos alimentos podem aquecer durante a utilização.
Para portas de vidro
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou espátulas metálicas com arestas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, poispodem riscar a superfície e quebrar o vidro.
Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação e gás.
Para a substituição de componentes como botões e cabeças de queimador basta extraí-los dos seus assentos sem desmontar qualquer parte da cozinha.
Para a substituição de componentes como copos de queimador, torneiras e componentes elétricos, siga o procedimento descrito no parágrafo do ajuste do queimador. Em caso de substituição do termóstato da torneira ou do gás, os dois suportes traseiros da rampa também devem ser desmontados, desapertar os 4 parafusos (2 x suporte)que o fixam no resto da cozinha e, desaparafusar os 2 parafusos que fixam o suporte da torneira ao suporte de controlo, após a extração detodos os botões. Em caso de substituição do termóstato a gás ou elétrico, a proteção traseira da cozinha também deve ser desmontada, desapertada os parafusos relativos, de modo a remover e reposicionar a lâmpada do termóstato.
Para a substituição da lâmpada do forno basta desaparafusar a casca de proteção que se sobressai internamente no forno (Fig. 24).
AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede. AVISO: Antes de qualquer substituição, certifique-se de que o aparelho está frio.
AVISO:O cabo de alimentação fornecido com o aparelho é-lhe ligadoatravés de uma **ligação** do tipo X para que possa ser substituído sem a utilização de ferramentas especiais, com um cabo do mesmo tipo que o instalado.
Em caso de desgaste ou dano no cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as indicações indicativas noquadro 3: Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do terminal e substitua o cabo. Para o cabo com secção de 3x2.5mm² é necessário desmontar o encosto traseiro do dispositivo, substituir ocabo no grampo e voltar a montar o encosto traseiro.
AVISO: Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deve manter o condutor de terra mais tempo do que os condutores de fase e deve também respeitar as advertências relativas à ligação elétrica.

CAPÍTULO 5
- MANUAL DO UTILIZADOR E MANUTENÇÃO
DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO

Tamanho do queimador
de gás

BRUCIATOE	Tamanho (mm)
Auxiliar	Ø 50
Semi-rapidod	Ø 70
Rápido	Ø 95
Ultrarrápido	Ilha 125
Ultra-rápido-dual	Ilha 135

Placas elétricas de tamanho

TIPO DE PLACA	DIMENSÃO
Placa elétrica	Ilha 145
Placa elétrica	Ø 180

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE FERRAMENTAS

No painel de controlo, um pequeno símbolo mostra a função de cada botão ou chave. Abaixo estão os vários comandos que podem ser encontrados em uma cozinha:

o símbolo ou ou indica o arranjo dos queimadores na parte superior do trabalho, a bola completa é para identificar o queimador em causa. esame.

a o símbolo ou qualunque esso ou forno a il funzionamento del gas forno grill (gas forno posizioni) indica o funcionamento do forno seja qual for (gás grelhador a gás de forno a gás a gás - forno a gás de grelha elétrica – forno estático – comuta 9 posições) indica

o símbolo indica a grelha (grelha a gás, grelhador elétrico)

o símbolo indica o termóstato elétrico para fornos elétricos ventilados

o símbolo indica a contagem de minutos

o símbolo indica o botão de acionamento do ventilador do forno para permitir a utilização do forno a gás ventilado. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.

osimbo indica o botão de unidade giratória (apenas forno a gás) gas)

o símbolo indica o botão de alimentação da luz do forno (todos exceto o forno elétrico

ventilado) o símbolo indica nos queimadores de botão de ignição

o símbolo indica se as teclas estão ligados ou desligados

UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

No painel de controlo acima de cada botão é impresso um diagrama no qual é indicado o queimador a que o próprio botão se refere. Os queimadores podem ser ligados de diferentes formas, dependendo do tipo de aparelho e das suascaracterísticas específicas:

- Ignição elétrica: Pressione e rode o botão correspondenteao queimador selecionado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, leve-o para a posição de MASSIMO(grande chama grande Fig 25)mantenhao botão no símbolo de

ignição marcado por uma estrela (para cozinhas equipadas com ignição sob o botão) ou pressione o botão de ignição marcado com uma estrela e solte-o assim queo queimador estiver ligado. acceso.

- Ignição de queimadores equipados com um dispositivo posizione de segurança (termolusco fig.26): Prima e rode no sentido contrário manopola ao al dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (chama grande Fig 25 bruciatore),pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Quando ligado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para que a chama possa aquecer o termopar. No caso de o queimador morrer após soltar o botão, repita completamente a operação.

Utilização dupla do queimador (Fig.27) O queimador interno do queimador de wok duplo pode ser utilizado independentemente do queimador externo para dar maior flexibilidade. Paraligar o queimador central, pressione o botão de controlo (Fig.27) e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição do anel único em negrito (posição 1). Mantenha a manípula até que o queimador se asse. Ajuste eflame como quiser. A regulação mínima é a posição do anel único menos marcada posição 2).
Para ligar o queimador externo, bem como o queimador interno, rode o botão para a posição do anel duplo emnegrito (posição 3). Ajuste a chama como quiser.
A regulação mínima tanto para o queimador interno como para o queimador externo é a posição do anel duplo menos marcado (posição 4).

Nota: Para evitar avarias ao ligar, removae ventual os resíduos de alimentos das velas e seque completamente.
Nota: Recomenda-se que não tente ligar um queimador se a sua folha de fogo não estiver corretamente posicionada.
Dicas para uma utilização ótima dos queimadores:
- Utilize panelas apropriadas para cada queimador (ver quadro 4 e Fig. 28).
- Ao ferver, leve o botão para a posição MINIMO (pequena chama Fig. 25).
- Utilize sempre panelas com tampa.

TABELA N°4

Queimador	DIÂMETROS DE POTE RECOMENDADOS (cm.)
Auxiliar	**12 - 14**
Semirrápido	**14 - 26**
Rápido	**18 - 26**
Coroa dupla	**22 - 50**

AVISO: Utilize recipientes de fundo plano

Atenção: em caso de falha de energia, os queimadores da bancada desligam-se automaticamente.

Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do **aparelho.**

O fogão com tampa está equipado com um sistema de segurança que desliga automaticamente os queimadores do fogão quando a tampa é baixada, para evitar que os queimadores continuem a funcionar com a tampa para baixo. No entanto, desligue todos os queimadores da bancada antes de baixar a tampa.
N.B.: não feche a tampa se o forno a gás estiver em funcionamento
Não utilize spray perto do aparelho quando estiver em funcionamento. Quando utilizar queimadores, certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças. Se estiver equipado com uma tampa,antes de ser fechado, a parte superior incorporada deve ser limpa de quaisquer resíduos de alimentos depositados.
NOTA: A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por conseguinte, é necessário assegurar um bom arejamento da sala, mantendo as aberturas da ventilação natural claras eativando o dispositivo de arejamento mecânico /exaustorde admissão ou o electroventilosactivo utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional,**por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, aumentando a potência da aspiração mecânica se existir. esiste.**
AVISO: Mantenha as crianças afastadas dos queimadores.

UTILIZAÇÃODE PLACAS ELÉTRICAS

Placas elétricas: Estas placas são controladas por um interruptor de 6 posições Fig. 30, a inserção das placas ocorre rodando o botão para uma posição desejada. Na parte frontal do dispositivoexiste uma impressão de ecrã que mostra a placa a que o botão se refere. A inserção da placa é indicada por uma luz vermelha também aplicada à frente.
Como utilizar uma placa elétrica:
Quando utilizar uma placa pela primeira vez ou após um longo período de inatividade, recomenda-se que a utilize na posição 1 durante cerca de 30 minutos, a fim de eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante interno.
Como forma puramenteindicativa, reportamos uma tabela com os ajustes necessários para o uso ideal de placas elétricas.
AVISO: No momento da primeira inserção ou em qualquer caso, se a placa estiver em andamento há muito tempo, é necessário, para eliminar ahumidade exata absorvida pelo material isolante, inserir a placa durante 30 minutos na posição 1 do interruptor.

POSIÇÃO DO BOTÃO	CULINÁRIA QUE PODE SER REALIZADA
0	Placa fora
1	Para dissolver a manteiga, ciccolate etc. - Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Para aquecer mais líquido - Para preparar cremes e molhos para uma cozedura longa
3	Para descongelar os alimentos, cozinhe à temperatura fervente
4	Para cozinhar assados de carne delicada e peixe
5	Para assados de costeleta e bifes, para grandes fervuras
6	Para trazer grandes quantidades de água para ferver, para fritar.

Para uma utilização adequada, lembre-se:
- Seque o fundo da panela antes de o colocar no prato.
- Utilize panelas com fundo plano e espessura elevada (ver Fig. 31).
- Nunca utilize panelas menores que o prato.
- Insira a corrente apenas depois de colocar a panela na placa.
- Nãon assim que si uma fenda for **notada** na **superfície das placas, desenrou imediatamente immediatamente o dispositivo da malha.**
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, pode rebentar quando aquecido.
- Desligue todas as placas antes de fechar a tampa.
- Após a utilização, para uma boa armazenagem, a placa deve ser tratada com produtos normais para placas elétricas comercialmente disponíveis para que a superfície esteja sempre limpa; isto evita a oxidação (ferrugem).
AVISO: Mesmo após a utilização, as placas permanecem quentes durante muito tempo, não descansem as mãos ououtros objetos para evitar queimaduras solares.
AVISO: Durante o funcionamento das placas certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças.
AVISO: Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, facilmenteimíveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.
AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente nele.
AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro daaplicação, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.
AVISO: Assim que notar uma rachadura na superfície, desligue imediatamente o dispositivo da rede

UTILIZAÇÃO DA PARTE SUPERIOR DE VIDRO CERÂMICO

A superfície de trabalho tem 5 áreas de cozedura caracterizadas por diferentes potências e diâmetros (fig.32).
As localizações são claramente indicadas por áreas circulares não impressas (ver ponta de ferramenta).
A operação de aquecimento ocorrenestas áreas designadas.
No caso de utilizar 1 ou 2 áreas de cozedura, a superfície restante permanece fria.
Para uma utilização eficiente e um baixo consumo de energia é aconselhável utilizar ferramentas especiais para a cozedura elétrica. O fundo daspanelas deve ser espesso e plano para obter uma boa cozedura.
O diâmetro da base dos vasos (ou outros recipientes) deve ser o mais igual possível ao da placa utilizada; se menor a energia forconsumida, uma vez que o calor gerado será parcialmente disperso da superfície da placa deixada descoberta. A superfície da parte superior e a base do recipiente devem ser mantidas limpas. Seguir estas dicas poupará energia e calor.

TIPO DE PLACA	Poder
A) Placa elétrica cerâmica	Frente esquerda 700/1700W
B)) placa elétrica cerâmica	Traseira esquerda 1200W
D)) placa elétrica cerâmica	Direita traseira 1100/2200W
E)) placa elétrica cerâmica	Direita dianteira 1200W
C)) placa elétrica cerâmica	Central elétrica de 1400/2200W

Calor residual:
Cada placa está equipada com um dispositivo que assinala qualquer calor residual (H)
Depois de as placas estarem desligadas, será ligado um sinal vermelho no visor para avisar que a área de cozedura em questão ainda está muito quente (fig.33)
Comoutilizar a parte superior de vidro cerâmico:
Cada área de cozedura é controlada por um termóstato ou um regulador energético que permite a seleção de uma temperatura variável. (Fig. 34-35)
Quando o ponto de ebulição é atingido, a temperatura podeser reduzida deixando os alimentos ferverem. A experiência vai dar-lhe o período de tempo certo para permitir que os alimentos fervam, mas é claro que isso depende da comida e do tipo de panela. A combinação correta poupar-lhe-á tempo e energia.
AVISO: Em caso algum utilize papel alumínio ou recipientes de plástico para guardar alimentos, enquanto cozinha numa placa de cerâmica de vidro
AVISO: Não toque na superfície de cozedura até que a luz que indisse o calor residualna placa vitrocerâmica esteja "ligada", o que indica que a temperatura na área relativa ainda é elevada.

AVISO: A sua parte superior de vidro cerâmico é resistente a choques térmicos e insensível ao calor e ao frio. Resistirá mesmo que deixe cair cuidadosamente senza cura uma panela **pesante pesada** por **di cima. . sopra Um impacto particular, no entanto, causado por um objeto pesado, como o recipiente de sal ou a garrafa de especiarias, se ocorrer na borda ou canto do avião, pode fazer com que o avião se parta. può causare la rottura del**

AVISO: Não utilize a placa de vidro cerâmico como superfície de suporte.

AVISO: Se a superfície do plano de cerâmica de vidro tiver rachado, desligue o aparelho da rede elétrica para evitar o perigo de choque elétrico.

TIPOS DE PANELAS

As panelas utilizadas para cozinhar devem ter alguns diâmetros mínimos para assegurar um funcionamento satisfatório. As panelas maiores do que as áreas de cozedura também podem ser utilizadas, mas é importante garantir que o fundo da panela não toque nas outras áreas de cozedura e que esteja sempre centrado no perímetro da própria área (Fig.36-37 Utilize apenas panelas com um fundo completamente ***plano. Os vasos usados não devem ter um fundo côncavo ou convexo (Fig.38).***

INDUÇÃO HOB MANOPOLA PIANO

Estes botões proporcionam o controlo das áreas de cozedura da parte superior de vidro cerâmico.
A zona de controlo é mostrada por cima de cada botão. Rode o botão para a direita para ajustar a potência de funcionamento da área; as definições variam de um mínimo de 1 a um máximo de 9 (Fig. 39).
A potência de trabalho é indicada por um visor na placa de cozinhar.

Acelerador de calor:

Cada placa está equipada com um acelerador de aquecimento. Este sistema permite que a área afetada tenha uma potência máxima durante um tempo proporcional ao potenz de aquecimento selecionado Para ligar o acelerador de aquecimento, rode o botão para a esquerda , selecione a definição "A" e deixe-a. A letra "A" aparece no visor da placa agora tem 3 segundos para selecionar a regulação de aquecimento da sua escolha. Depois de selecionar uma posição entre 1 e 9, "A" e a definição escolhida piscarão alternadamente no visor.

Enquanto o acelerador de aquecimento estiverem funcionamento, o nível de aquecimento pode ser aumentado a qualquer momento. O tempo de "potência total" será alterado em conformidade. Se a potência for reduzida rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a opção "A" desativa automaticamente.

Função de potência :

A função de alimentação permite ao utilizador operar cada zona de aquecimento contínua com potência máxima durante um período máximo de 10 minutos. Esta função pode ser usada, por exemplo, para trazer uma grande quantidade de água para ferverrapidamente, ou para aumentar o calor sob a carne.

Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e ajuste o nível de aquecimento para 9, em seguida, use o botão para ajustar a posição "P" e soltá-lo. "P" aparece na área do visor. Após 10 minutos, a energia é automaticamente reduzida, la o botão volta ao valore valor 9e o "P" desaparece. No entanto, a função de può alimentação di pode ser ativada a qualquer momento, qualsiasi reduzindo riducendo o nível de aquecimento. di

Quando a função de potência é selecionada para uma zona de aquecimento (por exemplo, a área frontal esquerda), a potência absorvida pela segunda zona (zona traseira esquerda) pode ser reduzida para fornecer a máxima energia disponível para aprimeira zona.

Como resultado, a função de potência é uma prioridade sobre o acelerador de energia. Se uma panela for removida da área de cozedura, enquanto a função de alimentação estiver ligada, a funziestá desligada.

HOB

AVISO: Os objetos metálicos, tais como talheres ou tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa de cozinhar, uma vez que podem sobreaquecer.

Zonas de cozedura (Fig.40):

O aparelho está equipado com 5zonas de cozedura de diâmetro e potência diferentes. As suas posições estão claramente marcadas com círculos, enquanto a potência de calor só é libertada na área indicada na placa vitrocerâmica de vidro. As 5 áreas de cozedura são do tipo HIGH-LIGHT e começama aquecer em poucos segundos depois de terem ligado. O nível de calor de cada zona pode ser ajustado do valor mínimo para o valor máximo utilizando os botões no painel frontal.

Em cada área de cozedura encontra-se uma bobina chamada indutor, alimentada por um sistema eletrónico, que gera um campo magnético variável. Quando uma panela é colocada dentro desse campo magnético, as correntes de alta frequência concentram-se diretamente no fundo da panela e produzemo calor necessário para cozinhar osalimentos.

As 5 luzes entre as áreas de cozedura acendem-se quando a temperatura de uma ou mais áreas de cozedura excede 60 °C. As luzes apagam-se quando a temperatura desce abaixo dos 60 °C.

Quando a parte superior é utilizada pela primeira vez, deve ser aquecida à sua temperatura máxima durante tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos oleosos de fabrico, o que pode contaminar os alimentos com odores desagradáveis.

Zona númeroo:	Absorção de energia		Diâmetro
	Função normal:	Com função de potência:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

TIPO DE POTES

Este tipo de dispositivo só pode funcionar com vasos especiais
O fundo da panela deve ser de ferro ou aço/ferro para gerar o campo magnético necessário para o processo de aquecimento.
As panelas feitas a partir dos seguintes n em materiaissão adequadas:
vidro;
porcelana;
cerâmica;
aço, alumínio ou cobre sem fundo magnético.
Para verificar se uma panela é adequada, basta colocar um íman perto do fundo: se o íman for atraído, a panela é adequada para a cozedura por indução. Se não houver nenhum íman à mão, coloque um pouco de água na panela, coloque-a sobre umaárea de cozedura e ligue-a. Se o símbolo U aparecer no visor em vez de energia, a panela não é adequada.
As panelas utilizadas para cozinhar devem ter alguns diâmetros mínimos para assegurar um funcionamento satisfatório.
As panelas maiores do que as áreas de cozedura também podem ser utilizadas, mas éimportante garantir que o fundo da panela não toque nas outras áreas de cozedura e que esteja sempre centrada no perímetro da própria área**(Fig.36-37).**).
Utilize apenas aspanelas especialmente concebidas para a cozedura por indução, com espessura, fundo completamente plano; se estes não estiverem disponíveis, os vasos utilizados usate não devem ter um fondo fundo côncavo ou o convexo **(Fig.38).** (

Pote adequado:

Cada placa está equipada com um dispositivo de "presença de panela", que garante que a cozedura não pode começar sem a presença de uma panela adequada na área de cozedura e corretamente colocada. Se o utilizador tentar ligare a área de cozedura com uma panela não posicionada
il apparirà sul con una vaschetta che non sia di materiale secondi dopo riferito alla zona interessata per avvisare l'utente che è stato fatto un errore. adatto, display U corretamente ou com uma bandeja que não seja de material adequado, alguns segundos depois aparecerá no visor o símbolo referente à área afetada para avisar o utilizador de que foi cometido um erro. simbolo

Calor residual

Cada placa está equipada com um dispositivo que deteta o calor residual. Depois de desligar a área de cozedura, piscará um 'H' no visor. Isto significa que a área de cozedura em questão ainda está muito quente.

Fechadura de placa:

Quando não está a ser utilizado, o plano pode ser "eliminado" (bloqueado) para evitar crianças para iluminar o chão. Com as zonas de cozedura desligadas, desligue os botões das zonas 1 e 2 à esquerda ao mesmo tempo até ver o visor " L " no visor e, em seguida, soltar os botões.
Para desligá-lo, repita o procedimento: os visores das zonas decozedura mostrarão "0", o que indica que a função de bloqueio da zona de cozedura está desligada

Atenção:

Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura, nem materiais ou substâncias que possam derreter (folhas de plástico ou alumínio) sobre ele, se isso acontecer, para evitar danos na superfície, desligue imediatamente as áreas elimpe com o raspador fornecido enquanto a área de cozedura ainda estiver quente. Se a placa de vidro não for limpa imediatamente, podem formar-se resíduos que não possam ser removidos uma vez que a placa tenha arrefecido.

Éimportante!

Cuidado com as crianças porquê. As áreas de cozedura estão muito quentes durante algum tempo após a utilização, mesmo que estejam desligadas. Certifique-se de que as crianças não toquem neles.
AVISO: Em caso algum utilize papel alumínio ou recipientes de plástico para segurar os alimentos, enquanto cozinha numa placa de cerâmica de vidro
AVISO: Não toque na superfície de cozedura até que a luz indique o calor residual na placa de cerâmica de vidro, está "ligado", o que indica que a temperatura na zona relativa ainda é alta.
AVISO: Nunca coloque a panela com um fundo não perfeitamente plano e liso sobre a placa.
AVISO: Se notar uma rachadura na placa de vidro cerâmico, desligueo aparelho da ete elétrica e contacte um centro deassistência.
AVISO: A placa vitrocerâmica de vidro é resistente a choques térmicos e resistente ao calor e frio.

Se deixar cair uma panela pesada na placa, não quebraráno entanto.
Em contraste, se um objeto duro, como o sal ou a garrafa bater na borda ou canto da placa, a parte superior pode partir-se.
AVISO: Nunca utilize a placa de vidro cerâmico como superfície de suporte.

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

Todas as cozinhas com forno a gás estão equipadas com um termóstato com confiança para regular a temperatura de cozedura. Rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo a que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, a temperaturado forno é de 80. O forno a gás pode ser combinado com a grelha a gás ou a grelha elétrica, para a qual a utilização é referida nas páginas específicas.

Forno a gás ventilado

Além disso, existe também a possibilidade de utilizar o forno a gás ventilado (disponível apenas para alguns modelos deM9/M9V), operando a ventoinha do forno através do interruptor apropriado colocado no painel de comandos. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser feito,no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecero forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de cozedura de convenções ventilada modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.
Com a utilização do forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramenteinferiores à circ a 10-15°C em comparação com a utilização do forno a gás tradicional. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.

AVISO: Em caso deextinção de entale accid das chamas do queimador, feche o botão de controlo e não relemisça a ignição até pelo menos 1 minuto.

Tabela 6

POSIÇÃO DO TERMÓSTATO	TEMPERATURA EM °C
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

A ignição do queimador do forno pode ser efetuada de várias formas:

- Ignição manual:(sempre possível mesmo na ausência de eletricidade) :

Para ligar, abra a porta do forno e rode o botão para combinar com o nº 8 da balança com o dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se da correspondência de ignição visível na superfície do forno (Fig. 41-42). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e segure-o, depois de o queimador estar completamente inflamado, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindoo trabalho.

- Ignição elétrica (apenas para modelos equipados com este dispositivo) :

Neste caso, é necessário abrir primeiro a porta do forno, pressionar e rodar o botão até à posição de temperatura máxima (número 8). Em seguida, pressione o botão do termóstato (versões com ignição sub-botão). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente inflamado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas que não tenham uma ignição sub-botão, pressione o botão do termóstato e o botão com o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado,para repetir a operação

O dispositivo de ignição não deve ser utilizado por mais de 15secs; se, após este período, o queimador não estiver ligado, deixe de agir sobre esse dispositivo e abra a porta do compartimento ou aguarde pelo menos 60sec. antes de tentar uma nova ignição.

AVISO: Ligue sempre o forno com a porta aberta. Quando utilizar o forno deixe a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.

ATENÇÃO: utilizando o forno pela primeira vez, é necessário operá-lo durante um tempo de 15-30 minutos a uma temperatura de cerca de 250 ° sem cozinhar nada, de modo a expulsar a humidade e os cheiros de isolamento interno.

Durante a utilização normal do forno, depois de ligare de ter definido a temperatura pretendida, aguarde cerca de 15 minutos antes de introduzir os alimentos, de modo a pré-aquecer o forno.
O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 44), nas quais as grelhas ou bandeja podem ser inseridas de forma indiferente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida no interior da bandeja. A tabela número 7 mostra os tempos de cozedura e a localização da bandeja indicativa para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende fazer.

AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podem ficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

ATENÇÃO: Todos os nossos produtos são construídos de acordo com as diretivas comunitárias.
Os pedidos de verificação e verificação da correspondência de determinadas características do produto para os requisitos das diretivas comunitárias (por exemplo, controlo frontal da temperatura) serão plenamente suportados pelo utilizador, se o técnico técnico do serviço deassistência técnica não encontrar qualquer anomalia.

Tabela 7 As temperaturas nos parênteses referem-se à utilização do forno a gás ventilado

	TEMP °C	Altura	Minutos
Carne			
PORCO ASSADO	220 (210)	1/2	60-70
ROSBIFE	250 (240)	1/2	50-60
ASSADO DE BOI	240 (230)	1/2	60-70
ASSADO DE VITELA	220 (210)	1/2	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	1/2	45-55
ROSBIFE	230 (230)	1/2	55-65
LEBRE ASSADA	235 (225)	1/2	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	1/2	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	1/2	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	1/2	60-70
PATO ASSADO	235 (225)	1/2	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	1/2	40-45
Peixe	200-225 (190-215)	¾	15-25
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	220 (210)	3	35-40
BOLO MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
Pães	175 (165)	3	25-30
PAN DE ESPANHA	235 (225)	3	20
Donuts	190 (180)	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	220 (210)	3	20
UVA ESMAGADA	220 (210)	3	15-20
Hidromassagem	180 (170)	3	15-20
BISCOITOS SAVOIE	190 (180)	3	15
PANQUECAS DE MAÇÃ	220 (210)	3	20
PUDIM DE SAVOYARD	220 (210)	3	20-30
TORRADA	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR (Fig45-46-47)

(apenas para cozinhas com forno a gás e grelhador elétrico)

O símbolo indica e eque a ventoinha e a luz do forno estão

em funcionamento o símbolo e indica que o espeto e a luz estãoem funcionamento

O símbolo indica que a luz está em funcionamento

UTILIZAÇÃO DE TERMóSTATO ELÉTRICO(FIG.48)

O termóstato fornecido aos modelos em causa tem a função de manter a temperatura interna do forno constante a uma temperatura fixa entre 50°C e 250°C.

Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 48), alinhe e a temperatura escolhida que está noanel com o ecrã indicador do dedo impresso na parte frontal. A intervenção do termóstato é sinalizada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interna do forno tiver excedido o definido em 10°C, e acender-se-á quando descer 10°C abaixo da temperatura definida. O termóstato só pode controlar as resistências do forno se o interruptor ao qual é combinado estiver num dos modos de funcionamento possíveis das resistências do forno; no caso de o interruptor estar ligado à posição 0, o termóstato já não tem qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desativadas.
Nota: Alguns modelos de cozinhas com forno elétrico multifunçõespodem ser equipados com um motor de arrefecimento tangencial, que entra em funcionamento sempre que o interruptor do forno estiver numa posição diferente de 0 (zero),fazendo com que o ar saia da ranhura entre o painel de comando e a porta do forno; desta forma, a parte de controlo e a porta permanecem mais frias durante o funcionamentodo dispositivo.

Atenção, atenção! Funcionamento da luz do forno para forno estático.
Nas cozinhas com um forno elétrico estático de controlo único, a lâmpada do forno acende-se não só com o botão específico, mas também sempre que o forno é operado através do seu seletor.

UTILIZAÇÃO DO SELETOR DE FORNOS MULTIFUNÇÕES (FIG.49)

Antes de utilizaro forno pela primeira vez:

- Retire a embalagem e os acessórios no interior do forno.
- Aqueça o forno a 200 °C durante 1/2 hora para queimar os resíduos de fabrico.
- O programador automático deve ser colocado em modo manual para uma cozedura normal.
- O forno não funciona quando colocado no modo automático. Ver página 28.

Para utilizar fornos:

- Rode o botão de função**(Fig.49**) no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a função que pretende utilizar. A luz laranja acende-se, indicando que o elemento está aceso.
- Rode o botão de temperatura**(Fig48) no sentido dos ponteiros do relógio** para selecionar a temperatura desejada. A luz laranja apaga-se depois de o forno atingir a temperatura escolhida e estiver pronto a ser utilizado. É normal que esta luz se apareça e se acenda durante a cozedura de modo a que os elementos mantenham a temperatura constante (O funcionamento do forno é indicado pelo visor do programador
- Para desligar o forno, rode o botão de função e o botão de temperatura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até voltar a •.

O vapor pode ser gerado durante a cozedura. Por precaução, abra sempre a porta duas vezes. Primeiro,abra parcialmente a porta de 100 mm durante alguns segundos para permitir que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta. Mantenha a cara e saia pela porta quando abrir. apre.
Nunca coloque folhas de folha de estanho na base do forno, pois pode causar sobreaquecimento e danos no esmalte. Nunca asse na base do forno. Coloque sempre pratos e bandejas na grelha do forno. Não deixe a bandeja com grelhar ououtros pratos na parte inferior do forno, podendo danificar o próprio forno.

Pré-aquecimento do forno:
O 'Quickstart' proporciona a forma mais eficiente e rápida de pré-aquecer o forno principal (forno esquerdo). Esta função também garanteque o forno é descascado uniformemente. Utilize o 'Quickstart' da seguinte forma (✳):

- Selecione'Quickstart' (utilizando o seletor de funções do forno) e a temperatura de cozedura desejada (utilizandoo seletor de temperatura). Deixe a luz laranja do termóstato ligar e desligar várias vezes. Isto permitirá estabilizara temperatura antes de introduzir osalimentos cibo
- Selecione a função de cozedura e coloque os alimentos no forno.
- Ao preparar alimentos sensíveis ao calor, como bolos ou merengues, funzione utilize a função "True Fan" deixe a luz laranja voltar a acender-se várias vezes para permitir queo elemento superior arrefeça ligeiramente. l'elemento superiore di raffreddarsi

'Quickstart' não é adequado como função de cozedura É um sistema de pré-aquecimento rápido.
Funções de forno:
Quando utilizar uma das funções do forno multifunções (exceto grelhar e descongelar) é sempreaconselhável pré-aquecer o forno com a função de'Quickstart', antesde mudar para afunção de cozedura desejada. con la funzione di '
Ao utilizar a função de forno 'True Fan' ou 'Fan Assisted', recomenda-se que reduza a temperatura do forno em 20°C se estiver a seguir uma receita escrita para um forno convencional. Verifique frequentemente os alimentosnas últimas fases de cozedura até que esteja familiarizado com os tempos de cozedura e as temperaturas com esta função.
Os fornos têm uma gama de funções de cozedura que proporcionam diferentes zonas de calor. A funcionalidade 'True Fan', por exemplo, é mais adequada para bolos e doces. A função 'Ventilador Assistido' dá mais dourar, pelo que é mais adequado para assar carnes congeladas e legumes ou batatas.

Símbolo	Função	Tipo de forno	Elementos Usado	Para que usar
	Quickstar (pré-aquecimento)	60cm e 90cm	Resistência superior e ventilador	É aconselhável pré-aquecer sempre o forno antes de utilizar, independentemente da temperatura de cozedura. O ar rápidonão é adequado para cozinhar - uma vez que o forno tenha atingido a temperatura, mude para uma das funções do forno abaixo.
	Defrost (descongelamento)	60cm e 90cm	Ninguém	Coloque pequenos objetos gelados num tabuleiro de cozedura na prateleira mais baixa e coloque o seletor de temperatura a 0° C.Nunca utilize o calor para descongelar, pois pode representar um risco para a saúde. Alimentos maiores, comoarticulações, ou um frango inteiro ou peru, devem ser descongelado no frigorífico.
	Forno convencional	Todos os fornos	Resistência superior e Mais baixo	Ideal para assar e cozinhar itens como pão ou bolos ricos em frutas numa única prateleira.
	Elemento inferior	Todos os fornos	Menor resistência	Utilize a baixas temperaturas para uma cozedura lenta em caçarola, creme ou para aquecer pratos. Utilize a altas temperaturas para cozinhar bolos de pastelaria doce e salgado.
	Elemento superior	Todos os fornos	Resistência superior	Use para adoçar e aquecer pratos como lasanha ou moussaka.
	Grelhador Convencional (Grill Convenzionale)	Todos os fornos	Grelhador	Ideal para bolinhos galeses, muffins e rarebits. Utilize a função Grelhar durante menos de 15 minutos. Para alimentos que necessitem de mais tempo, utilize a função 'Fun Assisted Grill'.
	Rotisserie (girarrosto)	30cm e 40cm (apenas PRO T)	Grelhador	O motor giratório gira os alimentos sob a grelha para obter resultados suculentos. Adequado para aves de capoeira, caça, assados e porco ou cordeiro.
	Grelhador assistido por ventilador (ventilador de grelhar em funcionamento)	60cm e 90cm	Grelhador e ventilador	O ventilador circula o ar quente em torno da comida ajudando-o a cozinhar todo o caminho. Ideal para cozinhar carne, como salsichas e porções de frango. Ao cozinhar alimentos de alta água, como bacon e costelas, estafunção de uta reduz a condensação. (Recomendado: Porto fechado 200°C, 2º nível de cima, vire os alimentos a meio da cozedura.
	Ventilador assistido forno (ventola forno em funcionamento)	60cm e 90cm	Resistência superior e inferior e ventilador	A ventoinha circula ar quente ao redor do forno para uma cozedura uniforme de grandes quantidades de alimentos. Use para assar vegetais, carne e aves, ou peixe assado. Esta função é melhor paracozinhar produtos congelados e panados de batata/frango ou peixe.
	Verdadeiro forno de ventilação (função de cozedura ventilada)	60cm e 90cm	Resistência circular e ventilador	Esta característica é adequada para a maioria das receitas, e é uma forma eficiente de cozinhar. A temperatura é mantida uniforme em todo o forno e é particularmente adequado para para cozinhar em várias prateleiras ou para cozinhar em quantidade.
	Pizza	60cm e 90cm	Resistência circular e inferior e Fã	Use para cozinhar pizza, massa ou focaccia para obter uma cozedura perfeita da base.

UTILIZAÇÃO DA GRELHA

A 'panela de grelhar' é constituída por uma bandeja esmalte e uma grelha que tem a função de subpentola. Coloque a comida no banco inferior. Para abrandar a cozedura ou para reduzir a temperatura, insira a bandeja na prateleira inferior. Estádisponível uma pega de extração de "frigideira" para a remoção da bandeja quente.

As funções 'Ventilador Assistido Grill' e 'Grelhador Convencional' foram concebidas para serem utilizadas com a porta fechada. Isto garante uma cooperação eficaz de pré-aquecimento e atéuniforme.

Ao cozinhar, pré-aqueça sempre a resistência da grelha durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos (200°C é recomendado para pré-aquecimento). É aconselhável retirar sempre a "panela de grelhar" do forno quando não estiver a ser utilizada, o fluxo de ar à volta do forno pode ficar comprometido. A grelha deve ser utilizada com a porta fechada. Utilize a função "Ventilador Grelhador Assistido" ao cozinhar pedaços grossos de carne com um alto teor de água para reduzir a condensação. condensa.
Utilize sempre luvas de forno quando manusear a "panela de grelhar" e girar os alimentos. Não reveste a bandeja de grelha com folha de alumínio, isto pode causar danos no revestimento do esmalte e nos elementos de grelhar. No final da cozedura, retire a bandeja e a grelha de limpeza. Se forem preparados alimentos ricos em gordura, deixe a grelha acesa à temperatura máxima durante 5 minutos para limpar a resistência da grelha.

UTILIZAÇÃO DO CONVEZI NATURAL UM FORNO ELÉTRICO

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos por isolamento interno.

Durante a utilização normal, selecione a temperatura desejada para cozinhar através do botão do termóstato eaguarde, antes de inserir os alimentos, para que a luz laranja se apareça.

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig.44) nas quais é possível colocar as grelhas e os tabuleiros indiferentemente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida na bandeja. A tabela nº 8 mostra os tempos de cozedura e a posição da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá entãoquaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende realizar.

AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podemficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

Tabela 8

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL			
	TEMP °C	**Altura**	**Minutos**
Carne			
PORCO ASSADO	225	4/5	60-80
ROSBIFE	225	4/5	60-80
ASSADO DE BOI	250	4/5	50-60
ASSADO DE VITELA	225	4/5	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	4	40-50
ROSBIFE	230	4/5	50-60
LEBRE ASSADA	250	4/5	40-50
COELHO ASSADO	250	4	60-80
PERU ASSADO	250	4	50-60
GANSO ASSADO	225	4	60-70
PATO ASSADO	250	4/5	45-60
FRANGO ASSADO	250	4/5	40-45
Peixe	200-225	3	15-25
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	225	3	35-40
BOLO MARGHERITA	175-200	3	50-55
Pães	175-200	3	25-30
PAN DE ESPANHA	220-250	3	20-30
Donuts	180-200	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	200-220	3	15-20
UVA ESMAGADA	250	3	25-35
Hidromassagem	180	3	20-30
BISCOITOS SAVOIE	180-200	3	40-50
PANQUECAS DE MAÇÃ	200-220	3	15-20
PUDIM DE SAVOYARD	200-220	3	20-30
TORRADA	250	4	5
PANE	220	4	30

UTILIZAÇÃO DE FORNO ELÉTRICO VENTILADO

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos por isolamento interno.

Antes de começar a cozinhar, leve o forno à temperatura desejada, esperando que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma resistência circular no interior da qual é colocada uma ventoinha que provoca a circulação de ar forçadahorizontalmente. Em virtude desta operação, o forno ventilado permite-lhe realizar cozinhas diferentes ao mesmo tempo, mantendo o seu sabor inalterado para cada alimento. Apenas em alguns modelos ,é aplicado um filtro metálico amovível no ecrã traseiro com o objetivo de reter gorduras durante o assado, pelo que éaconselhável remover periodicamente estas gorduras lavando-as com água

ensaboando e enxaguando abundantemente. Para remover o filtro metálico basta exercer uma ligeira pressão ascendente na lingueta indicada pela seta. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno podeser evitado, no entanto, para massas muitodelicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de convenções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

AVISO: Durante o funcionamento, as peças acessíveis podem ficar muito quentes. As crianças devem ser mantidas à distância.

Tabela 9

MESA DE COZEDURA COM FORNO ELÉTRICO VENTILADO			
	TEMP °C	**Altura**	**Minutos**
Carne			
PORCO ASSADO	160-170	3	70-100
ROSBIFE	170-180	3	65-90
ASSADO DE BOI	170-190	3	40-60
ASSADO DE VITELA	160-180	3	65-90
CORDEIRO ASSADO	140-160	3	100-130
ROSBIFE	180-190	3	40-45
LEBRE ASSADA	170-180	3	30-50
COELHO ASSADO	160-170	3	80-100
PERU ASSADO	160-170	3	160-240
GANSO ASSADO	160-180	3	120-160
PATO ASSADO	170-180	3	100-160
FRANGO ASSADO	180	3	70-90
Peixe	160-180	3/4	
Pastelaria			
BOLO DE FRUTAS	180-200	3	40-50
BOLO MARGHERITA	200-220	3	40-45
Pães	170-180	3	40-60
PAN DE ESPANHA	200-230	3	25-35
Donuts	160-180	3	35-45
PASTELARIA PUFF DOCE	180-200	3	20-30
UVA ESMAGADA	230-250	3	30-40
Hidromassagem	160	3	25-35
BISCOITOS SAVOIE	150-180	3	50-60
PANQUECAS DE MAÇÃ	180-200	3	18-25
PUDIM DE SAVOYARD	170-180	3	30-40
TORRADA	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO ESTÁTICO

A grelha elétrica pode ser combinada com o forno a gás ou com o forno elétrico.
Em ambos os casos, a grelha é controlada pelo botão do termóstato do forno (ver também utilização do gás ou do forno elétrico). Tal como a grelha a gás, a grelha elétricatambém pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar o assador.
Os poderes da grelha elétrica são de 2500W.
Grelhar na grelha: Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2, colocando em cima dos alimentos a grelhar, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, insira a resistência da grelha comuprovando o termóstato para a sua posição.
Assar: Serve para grelhar com o espeto rotativo.(FIG.50) Insira a mangueira (G) nas grelhas laterais no nível 3. Insira o prato no espeto e enfie tudo no forno, deixando a ponta do espeto no eixo que se sobressai no lado do forno edescansa o espetolateralmente na caixa da porta do cuspo. Insira a bandeja numa das guias inferiores, selecione a função de grelhar elétrica no termóstato e pressione o botão que inicia o assador
AVISO: As peças acessíveis podemficar muito quentes durante as operações de grelhar. É necessário manter as crianças longe da cozinha.

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO VENTILADO

A grelha ventilada elétrica é uma função particular que está equipada apenas com o forno multifunções. Coloque o interruptor 9+0 na posição relativa para ativar a resistência da grelha de 3000W e o motorventilador. Geralmente para efetuar uma grelha ótima, coloque a grelha do forno numaposição de dia de intercalarenquanto a bandeja do forno está numa posição mais baixa.
IMPORTANTE: Quando utilizar a grelha ventilada elétrica, coloque o botão do termóstato o mais tardar 175 °C entre a posição 150 °C e 200 °C para evitar o sobreaquecimento da fachada doaparelho; a grelha ventilada, na verdade, deve ser efetuada com a porta fechada.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DE FIM DE COZEDURA (FIG. 52)

O temporizador permite selecionar o encerramento automático do forno no final della da cozedura.

Se não pretender utilizar o desligador forno automático do forno, del deve selecionar a posição com o símbolo. .
Para a paragem autática, selecioneo tempo de cozedura desejado e estafina atemperatura do forno.
NOTA: Esta função só está disponível para forno elétrico

USANDO O RELÓGIO DE CONTAGEM DE MINUTOS

O relógio de contagem de minutos permite que você seja ouvido, por sinal sonoro, da cozedura do prato, depois de um certo tempo ter passado. Para utilizar o contador de minutos rodando o botão (Fig. 51) num sentido de viragem completo no sentido dos ponteiros do relógio. Emseguida, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para combinar o dedo indicador com o tempo de cozedura escolhido.

ATENÇÃO: a sinalização de som não interrompe a cozedura. É tarefa do utilizador parar de cozinhar manualmente agindo sobre os botões relativos.

AVISO: Não force o botão durante o carregamento da contagem de minutos, podendo provocar a rutura da mola interna.

UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO DIGITAL (FIG.53)

Acesso

O visor pisca

Função do tempo

Teclas versão 3: Prima a hora do botão dia Teclas
versão 2: prima simultaneamente Ajuste o tempo
com as teclas "+" e "-"
Esta função permanece ativada 7 segundos após a última operação "+" / "-"!

Mudança de horário de verão / solar

Ligue a função de tempo (ver 2.1); prima o botão durante 4 segundos até que o tempo a 200 horas
a 200 horas a hora se asuse. Mude apenas **o tempo utilizando** as teclas "+" ou "-". Minutos e
segundos escondidos não mudam.

Regulação do temporizador

Esta função será ativada pelo botão "+". Prima novamente o botão "+" para aumentar o tempo de duração.
Ao ajustar as unidades de augasing são 10 segundos ou minutos
Durante a contagem decrescente, o temporizador tem prioridade no visor. O símbolo do toque está iluminado. As unidades são segundos ou minutos em tempos de programação longos.
O tempo máximo é de 10 horas. A mudança de horário no visor ocorrerá após 99 minutos e 50 segundos e passará a 1 hora e 40 minutos.
O símbolo da panela está iluminado.
Para ver a hora, prima o botão "hora dodia" durante 6 segundos.

Reposição do temporizador

Conte até zero premindo permanentemente o botão " – " (paragem automática a zero)

Sinal

O sinal de "fim de tempo" continuará durante 7 minutos se não for reposto com o botão "hora do dia".
O sinal pode ser cancelado premindo o botão de hora do dia durante os últimos 15 segundos do temporizador.

Frequência de sinal

Se não for ativada nenhuma função, a frequência de sinal pode ser selecionada premindo o botão "-".
Podem ser selecionadas 3 frequências diferentes (1.5 ; 2.0 ; 3.0kHz).

UTILIZANDO O RELÓGIO TÁTIL (Fig.54)

Operação

Deteção de frequênciasde rede

Quando o dispositivo é ligado, a frequência de rede é determinada. Quando o temporizador está ligado a 60 Hz, o símbolo Celsius pisca quando ligado.

Ignição

No momento da ignição, o contacto do retransmissor está aberto. O visor e o símbolo automático piscam, a hora começa às 0:00 e pisca até ajustar a hora.

Ajustar o tempo

Toque nas teclas PLUS e MINUS ao mesmo tempo. Ao ligar a unidade, também pode aceder ao ajustee tempo, tocando no botão MODE.
O tempo pode ser ajustado com as teclas PLUS e MINUS enquanto o ponto entre o tempo e os minutos pisca. O modo de regulação rápida é ligado quando o botão PLUS ou MINUS é tocado por mais de um segundo. Se o ajuste de tempofor selecionado enquanto um programa de cozedura automático estiver ativo, o programa automático é cancelado.

Bip

O sinal sonoro é ativado se a contagem de minutos chegar ao fim da hora definida. O sinal pode ser desligadotocando em qualquer botão ou quando o tempo de vida do sinal sonoro é atingido.

Ajustando o sinal sonoro.

Toque nas teclas PLUS e MINUS ao mesmo tempo (menu para alterar a hora) e, em seguida, no botão de modo para selecionar o menu para alterar o sinal sonoro. A frequência do bip pode ser ajustada tocando no botão MINUS quando

o texto 'tonX' é visable no visor.

Nota: Se o botão de toque estiver inativo, aparece um alarme visual que desaparece quando toca numa combinação de teclas válida por mais de 2 segundos.

Limpar programas e função manual

A duração definida da contagem de minutos pode sereliminada das seguintes formas:

a) **"Função** clara"Função Re-definida: Selecione o programa de contagem de minutos e, em seguida, toque nas teclas PLUS e MINUS simuladas. Após esta operação, o visor sai do modo de regulação e volta a mostrar a hora imediatamente.

b) Diminua a duração da contagem de minutos para zero. O cont minuto permanece no mododе regulação. regolazione.

Temporizador

Quando a contagem de minutos é selecionada, o símbolo da campainha pisca e o visor mostra o tempo que permanece no final da contagem em horas e minutos, apenas quando se chega à contagem de últimahora, o visor mostra os segundos restantes.

Se um programa de contagem de minutos estiver ativo, o símbolo da campainha permanece permanentemente ligado. Quando se chega ao fim da hora definida, o símbolo da campainha pisca e ativa osinal de acust

O programa de contagem de minutos funciona independentemente de outros programas.

Fechadura de chave

Depois de voltar a ligar o contador de minutos ou quando não for tocada nenhuma chave durante 7 segundos, o bloqueio da chave é ativado. Quando tocar num botão ou numa combinação det-rods durante 2 segundos ou mais. A fechadura da chave desliga-se.

UTILIZANDO O RELÓGIO ANALÓGICO (FIG55)

Para ajustar o tempo indicado pelas mãos do relógio, prima o botão 2 vezes até que o ícone "RELÓGIO" fique intermitente.

Em seguida, para aumentar ou diminuir o tempo visualizado em passos de 1 minuto, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o manual do minuto move-se em passos de 1 minuto no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Após 10 segundos após o último ajuste, o temporizador eletrónico sai automaticamente do modo de regulação horária.

A programação do Minute Minder permite-lhe ter um alarme simples no final de uma hora programada

Para programar um "alarme" prima brevemente o botão 1 tempo até obter o piscar do ícone "ALARM". Em seguida, rode o botão, desagre o tempo de alarmee pressione brevemente o botão 1 hora para confirmar; o ícone 'alarme' permanecerá ligado durante o tempo definido. No final do tempo programado, será alertado por um sinal sonoro. Volte brevemente a repor o botão 1 para voltar àfunçãodo relógio. orologio.

Para cancelar o horário do minder minúsculo, mantenha o botão desligado até que o ícone "alarme" seja desligado

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELETRÓNICO (Fig.56)

A programação é efetuada premindo obotão da função desejada e depois de a soltar, basta que dentro de 5 segundos comece a definir o tempo com o + e -

CHAVES + E -

Ao operar as teclas + e - o tempo aumenta ou diminui a uma velocidade que varia consoante o tempo de pressão exercido na tecla.

DEFINIÇÃO DA HORA

Premindo a cozedura, o fim da cozedura e o botão + ou - ao mesmo tempo éo tempo desejado. Isto limpa quaisquer programas previamente definidos.

FUNCIONAMENTO MANUAL

Pressione simultanemente os botões de cozedura e de fim de cozedura. Os contactos do relé estão desativados, o símbolo "A" desaparecee o símbolo "POT" acende-se. O funcionamento manual só pode ser realizado no final da programação automática ou depois de a cancelar.

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM TEMPO DE COZEDURA

Pressione o botão de tempo de cozedura e desembarate o tempo desejado com os botões + e - . O símbolo "A" acende-se permanentemente, assim como o símbolo do tempo de cozedura. O relé insere-se imediatamente. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o relée o símbolo do tempo de cozedurasão inseridos, o símbolo AUTO pisca e o sinal sonoro entra em funcionamento.

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM FIM DA COZEDURA

Pressione o botão de cozedura final e desembarate o tempo de fim de cozedura pretendido com o botão +. Os símbolos "A" e o tempo de cozedura acendem-se permanentemente. Os contactos do retransmissor estão inseridos. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o relé e o símbolo do tempo de cozedura desativam-se. No final do tempo de cozedura, o símbolo "A" pisca, o símbolo da duração da cozedura e o relé desengata e o sinal sonoro entram em funcionamento.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO COM DURAÇÃO EFIM DA COZEDURA

Pressione o botão de duração e selecione o tempo de cozedura desejado com os botões + e - . Os símbolos AUTO e o tempo de cozedura iluminam a permanência enquanto o relé é inserido. Pressione o botão de cozedura final; o tempo de barbatana e obturador maispróximo aparece no visor. Selecione o tempo de fim de cozedura desejado agindo no botão +. O símbolo de retransmissão e durabilidade desengata. O símbolo volta a acender-se quando a hora coincide com a hora de início da cozedura. No final do tempo de cozedura, osímbolo "A" pisca, o sinal sonoro é posto em funcionamento e o símbolo do tempo de cozedura e o relédesengata.

Temporizador

Selecione a tecla de contador de minutos e desaponte a hora com as +/-teclas. Durante a passagem do temposerá igual ao símbolo do sino. Após o tempo selecionado, será ouvido pelo sinal sonoro

Bip

O sinal sonoro é posto em funcionamento no final de uma função de contagem de horários ou minutos e tem a duração de 7 minutos. Para o parar primeiro, terá de premir qualquer uma das teclas de função.

INÍCIO DO PROGRAMA E CONTROLO

O programa começa alguns momentos depois de configurar. A qualquer momento pode verificar o programa definido premindo a tecla correspondente.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

Existe um erro de programação se o tempo indicado pelo relógio estiver entrea hora de início e o fim do tempo de cozedura. O erro será imediatamente comunicado acústica e piscando o símbolo "A". O erro de configuração pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozedura. Na presença de umadefinição, os relés estão desativados.

CANCELAMENTO DE UM PROGRAMA

Pode cancelar um programa premindo os botões de fim de cozedura e de cozedura. No final de um programa definido, apaga-se automaticamente.

Programador de ELETRÕES DE 3 CHAVES (Fig.57)

O que os símbolos de exibição significam:

1	**A***	ProgrammaAutomatico emziofuncionamento. (* : inalcuneversioni compare lascritta Autoin verticale.)
2		S evisualizzato il fornao isabilitato alfunzionaamento ma nuale.
3	•	t e la S e o projeto à impos ta zio ne at o r e
4		Sé iluminado indica que é in funzione um aviso timer di .
5	-	Parastdecretar o csere durat e as mpobstruções mp do tempor. derat) ivellia suoneria (3 l erve anche per s elez É i igualmente onare importante para a utilização de toques (3 l iv ell i).
6	**M**	i Mode" per acce "Botão g "Mo d e" para acesso ao programador d i pro r ammaz i one prev i ste dal programmatore i o n d ere alle op z
7	+	Chave de incremento de dígitos durante as definições do temporizador

a primeira ignição

Quando o forno é ligadoà rede ou apósum possível apagão, os dígitos do visor e a letra "A" são apresentados no modo intermitente. Nestas condições, o forno não pode ser ligado.

Para definir aehora atuale/oupermitir que o forno funcione,pressionee mantenha , pe r pelo menos2 segundos, o botão "M". A letra "A" desliga-se e as figuras apresentadas no visor ficam lfixas. Com o ponto (3) osmodos n intermitentes,prima obotão - ou o botão + para corrigir o tempo'visualizado. Os dados definidos são aceites pelo programador após um curto período de tempo a partir do rideixando o botão.

Não, não, não, não. B. O forno só pode desempenhar as suas funções de cozedura quando osímbolo (2) estiver aceso no display do motor.

Temporizador de aviso

Ai che può essere regolato per un per i i satore acustico timer " função do s temporizadorcom apenasum advogado acústico, que pode ser ajustado por um máximo de23 horas e 59 minutos. Após o tempo programado, si desligaosímbolo (4) e é gerado um sinal sonoro que seivdesliga automaticamente após7 minutos ou em qualquer tecla.

Para ajustar o temporizador, prima o botão "M" durante pelo menos 2 segundos ou, em qualquer caso, até que o símbolo (4) comecea piscar.

Impor fremquantas horase/ou minutosa quante ore eotoque deve ser ativado utilizando a tecla + oul- para incrementarou diminuir as figuras a visualizar. tare fr Desbloqueie o botão + ou - quando atingir o tempo desejado. Após alguns segundos, otempoatualserá mostradoum pelosímbolo). A contagem regressiva começará imediatamente.

Cozinha semi-automática

DURAÇÃO DA COZEDURA:

Depois de selecionar uma função de cozedura entre as disponíveis e de ajustar a temperatura desejada, prima o botão M durante pelo menos 2 segundos para entrar no modo deprogramação. O símbolo (4) acende-se. Soltar e pressionar novamente o botão M. O símbolo A começa a piscar no visor e aparece a palavra "dur":Este últimoéentão alte e parcela com a visualização dosdígitos: 0·00. Ajustere o tempo de cozedura desejado premindo as teclas - ou +(tempo máximo de regulação: di impostazione 10 horas).

o mp v'icamente dopo alcuni secondi oppure pi i errà processato dal programmatore automatl tasto “M” fino a ritornare alla vsualizzazione dellO tempo deve ser processado automaticamente pelo programador após alguns segundos, ou espera-se que o botão "M" seja devolvido à sualização v i da hora atual. Os símbolos "A" ri e (2) serãoacedidos. No final dorperíodoicamentdeutilização, é emitido um sinal de acustico e o fornodesliga-se automaticamente.

i d i successivi: Consulte o parágrafo dos sucessos vi: sattiva z ione suoneria e riabilitazione forno.

FIM DAcozedura:

Depois dedefinir umaifunção de cozedura entre as disponíveis e de ajustaratemperatura desejada,prima o botão "M" durante pelo menos 2 segundos para aceder ao modo de programação. O símbolo)) acende-se. Liberte e prima novamente o botão "M". No visor o símbolo "A" começa apiscar e a redaçãoaparece: "dur", primanovamente o botão "M". i viene alterata con la vifre: 0· delle . "End 00isualizzazione "Fim", este último sucesso é alterado com a v isualização do c i fre : 0· 00 . v errà visual i zzata la d i citura :

Defina'otempo de fim de cozedura até aorfim da cozedura premindo as teclas - ou +(tempo máximo de regulação: 10 horas). O tempo programado será processado automaticamente pelo programador apósalguns segundos, ou prima e tantes da tecla M até que a hora atual sejanovamente exibida. A cozedura começará imediatamente, enquanto no visor do programador, após alguns segundos, o tempo atual será novamen te mostrado. Os símbolos A e (2) serão acesos.

Quando o tempo de fim de cozedura esperado for atingido, semitir-se-á um sinal sonoro eperfurar-se-á automaticamente o forno. Ver parágrafos seguintes: desativação do toque e reabilitação do forno.

Cozinha automática

Defina um tempo de cozedura DURAÇÃO de acordo com as instruções examinadas no capítulo DURAÇÃO de cozedura e em seguida, introduza a hora de fim de cozedura de acordo com as instruções vistas no capítulo anterior.

(Tempo máximo de ajuste do final de cozedura: 24 horas). O forno ligar-se-á automaticamente a um tempo determinado que corresponderá à diferença entre o tempo de fim de cozedura previsto e o tempo de duração do cozinhado. Durante o período de espera para o aquecimento do forno, o display mostrará o símbolo A para indicar que um programa automático está em execução e a hora atual. Ao ligar o forno será indicado pela iluminação do símbolo (2). Ao atingir o final do tempo de cozedura programado, soará um sinal acústico e o forno desligar-se-á automaticamente.

Consulte os seguintes parágrafos: desativação da campainha e reativação do forno.

o Desativação do toque

mParadesativarmanualme nte o sinal de tiqueacuss fornecer umbotão para qualquerum.

Reabilitação de fornos

No final de uma cozedura semi-automática ou automática no visor, para além da hora atual, o símbolo A é apresentado no modo intermitente. Nestas condições, a alimentação dos elementos de aquecimentodo forno, incluindo a luz, será desligada. Para voltar a ativar o forno, prima e segure o botão M até que o símbolo (2) esteja ligado e a letra A esteja desligada.

OUTRAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Cancelamentode um programa de culinária

SemiauatomevocêcsobreAutoeco

Per annullare un progra laamma di cottura semiautomatica o automatica,simboa accesoto, premerecontemporaneamente i tasti- e + per almeno2 secondi o comunquefinoall'accensione del simbolo(2) e allo spegnimento della lettera A

Limpar o temporizador de alerta

P m tasto M peggiità lampe del simbe fino aanullare e in monc a visualizzdalziomunquante er aneno di 2 seondi o coolo) ller an n u ll são o al m p e r a t a t em 2 se c ondi o co munqu e até 11 a vis ua lizz a zio n e in mo dal i t à l a m g g i ante d e l sim b olo). p remere il ti m er di avviso, s imb o lo e l l c o nte ggi o Premere contemporaneamente i tasti - e + .

Controle do status das funções

O tempo definido ou restante de cada função oferecida pelo programador pode ser chamado no display, entrar no modo de programação com a tecla M. Pressione e segure a tecla M por pelo menos 2 segundos ou em qualquer caso até que o símbolo (4) se acenda. O tempo restante aparecerá no visor ou uma série de zeros, se o temporizador estiver desabilitado. Pressione a tecla M novamente. O display mostrará a mensagem "dur" e sucessivamente em modo alternado o tempo restante ou uma série de zeros (temporizador desativado). Pressionar novamente a tecla M mostrará a hora de fim de cozedura programada com mensagem "Fim".

l Alterando o tempo atual e alterando o volume do toque

Comoprograma rere in modalitàstandard,simbolo(2)on, premerecom temporaneamente tasti - e + per almeno 2 secondi o comunque fino . al mmpenti ons o del canto9(3).

Per modaificare l'hour: premere il tasto +oppure il tatasto - .
Para variar o volume do suoneria: premere oM. Verràvisualizzato adisplay l la scrittritta: "ton ..." seguita da un numero; em seguida, selecione com otasto - o volume desiderato.
Não, não, não, não. B. umnúmero lerou 1 corresponde ao volumemaior e; épo shisse chooseere frem 3 diferentes níveis de volume. Atenção:
Lu'iinteruzione dellacourentellettrica provocherà l'annullamentannullamento dezllee fuu n z iioni programmate, goldlogio co mm preso. U prog r stinata la correta ripri na volnte, ie ripro n a vo l ta r ip ri s t in a la corre nt e, o programador terá de ser re-proposto. r ammatore dov rà

UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO (Fig.58)

A cozinha está equipada para medir a temperatura no centro do forno.
Isto permite-lhe escolher e ajustar a temperatura de cozedura com muito cuidado.

Forno Elétrico

Quando o forno está aceso, a luz laranja indica que os elementos de aquecimento estão ativos. A mão do termómetro começará a mover-se sinalizando a temperatura. A luz laranja apaga-se quando a temperatura definida é atingida e volta a acender-se à medidaque a temperatura baixa, indicando que os elementos de aquecimento estão em funcionamento para manter a temperatura definida. A luz pode apagar-se alguns minutosantes do termómetro indicar que a temperatura atingiu. Isto é normal, e é causado pelo tempo de distribuição de calor necessário dentro do forno. O calor é distribuído da forma ideal no interior do forno, quando a mão do termómetro permanece estacionária. Se a temperatura mudar (aumenta ou diminui), o manual do termómetro seguirá a variação assinalando-a. Quando o forno estiver desligado, a temperatura desce lentamente até atingir a temperatura ambiente. Nota: As temperaturas ae a temperaturaindicadas no botão do termóstato. A temperatura indicada pelo termómetro é puramente indicativa.

Forno a gás

Quando o forno estiver ligado, o queimador começará a trabalhar ao máximo e o manual do termómetro seguirá a mudançade temperatura. A chama do queimador pode diminuir antes de atingir a temperatura definida, o que permite a distribuição homogénea do calor no interior do forno. O calor é distribuído da forma ideal no interior do forno, quandoa mão do termómetro permanece estacionária. Quando o forno estiver desligado, a temperatura desce lentamente até atingir a temperatura ambiente. Nota: A temperatura exata e a temperatura indicada no botão do termóstato. A temperatura indicada pelotermómetro é puramente indicativa.

UTILIZAÇÃO DO FORNO DE AUTO-LIMPEZA

Nas cozinhas onde se destina, o forno de auto-limpeza difere do normal, na medida em que as suas superfícies internas são cobertas com um esmalte microporoso especial que absorve eremove os resíduos de anoun durante a cozedura. Em caso de fuga de líquidos gordos, a ação de auto-limpeza é insuficiente, pelo que é necessário passar uma esponja húmida nas manchas de gordura e, em seguida, aquecer o forno à temperatura máxima, esperar que o forno arrefeça e depois passe novamente com a esponja molhada.

LIMPEZA DO APARELHO

Antes de efetuar qualquer limpeza, desligue o aparelho da alimentação elétrica e feche a torneira geral de alimentação de gás ao aparelho.
Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza da parte superior do trabalho:

Periodicamente, as cabeças de queimador, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e as peças de folha

devem ser limpas com água morna e sabão, enxaguadas e secas.

Atenção: não lave nalavador.
Qualquer líquido que transborde das panelas deve ser sempre removido através de um pano.

Se a operação de abertura e fecho de algumas torneiras for difícil, não a force, mas exija urgentemente a intervenção da assistência técnica. stenza

Limpeza dos compartimentos de queimadores:

Sendo simplesmente apoiado, para a sua limpeza basta removê-los das suas casas e lavá-los com água e sabão. As tampas, para manter as características iniciais, devem ser limpas à mão com água morna e detergente para a louça, tendo o cuidado de as secar imediatamente apósa lavagem; a lavagem na máquina de lavar louça não é recomendada devido à presença de sal na solução de lavagem utilizada.

Aviso:Devo ter secado bem e verificado se os furos não estão entupidos, guarde-os corretamente na sua posição. As tampas, na parte abaixo, podem ter oxidação se as indicações acima não forem seguidas.

Porta do forno com vidro emoldurado:

Limpeza interna de cristais de forno:

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Isto deve ser feito num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Para a remoção do vidro interno, bloqueie as dobradiças inserindo o prego fornecido nas dobradiças (Fig 59-60) e retire o vidro interior conforme (Fig.61-62-63-64-65-66).

Para remontar a porta, faça o oposto.(fig.67-68-69-70)

Limpeza interna do forno:

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo. Insira o prego fornecido nadobradiça (Fig 59-60). Pegue a porta para uma posição semi-aberta e opere com as mãos puxando a porta na sua direção até que se desaperte do ataque. Para remontar a porta do forno, opere-se de forma oposta. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desaparafusadas, desapertadas os anéis que fixam no forno.

AÇO INOXIDÁVEL ACCIAIO

Tem excelentes características de robustez, resiste a pequenos choques, não enferruja e é resistente à corrosão. Não deixe que os alimentos ou os gotejamentos de água de cozedura se acalmem durante muito tempo, pois podem manchar permanentemente a superfície. A manutenção é importante para preservar o brilho e a uniformidade do aço ao longo do tempo. Não utilize esponjas abrasivas ou palha para limparpisos e acessórios inox. Utilize produtos específicos que não se coçam. Deve-se ter cuidado para limpar o aço polido, que é ainda mais delicado do que o aço cetim. Para limpá-lo, utilize panos macios e detergentes específicos que não sejam absolutamente abrasivos, os cremes não são semeadosporquecontêm microabrasivos que podem riscar o aço.

O CUIDADO DO AÇO:

O aço está entre os materiais que melhor resistem à corrosão dos agentes químicos e é um metal que impede a proliferação de carga bacteriana.

No entanto, para manter as características inalteradas ao longo do tempo, devem ser seguidas as seguintes ressalvas:

- Não limpe com produtos que contenham cloro, por exemplo, varequinos; este produto faz com que o aço perca as suas qualidades inoxidáveis e o torne irremediavelmente enferrujado. Os prodotti produtos ideais para a limpeza são os que ideali se quelli baseiam no amoníaco.
- Não utilize palhinhas de ferro; os resíduos enferrujariam e atacariam o aço.
- Nunca deixe o ferro e o aço em contacto; uma vez que a ferrugem libertada pelo ferro ataca o aço inoxidável, o processo não pode mais ser interrompido.
- Muitosprodutos naturais, como o sal, o sumo de limão, os resíduos na transformação do leite, etc., são particularmente agressivos; é essencial enxaguar sempre abundantemente as superfícies de trabalho após a utilização.
- o ambiente marinho rico em sal é desfavorávelà durabilidade do aço. Nestas condições, é importante efetuar a lavagem frequente com água doce.
- As altas temperaturas mudam a aparência da cor da superfície do aço.

COMO LIMPAR: TAMPOS DE AÇO INOXIDÁVEL:

Limpe a superfície com sabão e água ou detergente neutro, esfregando-a com uma esponja sintética e com um movimento que segue a linha de cetim. Enxaguar e secar com um pano macio. Também pode utilizar os panos de microfibra apropriados.

Evite absolutamente a utilização de detergentes que contenham cloro ou seus compostos. Não utilize palhinhas metálicas, substâncias abrasivas e detergentes em pó.

Manchas de água - A água, embora suficientemente pura, pode conter sais, ferro, calcário, químicos (ácidos ou básicos) que podem favorecer a oxidação ou as manchas de corrosão em aço inoxidável. Para eliminá-los, utilize apenas produtos específicos em aço inoxidável,seguindo as instruções da etiqueta do produto.

Danos térmicos - Salpicos ocasionais de alimentos ou água fervente não causam danos. No entanto, para evitar queimaduras ineseminâveis ou auréolas,evite colocar nas tampas de aço panelas particularmentequentes (por exemplo, potes de café) que danificariam irreparavelmente o acabamento da parte superior.

ESMALTE

É um revestimento de vidro que tem excelente resistência ao calor e ácidos. Pela sua própria natureza, carrega os choques mal mas temo grande valor de estar disponível em muitas cores. Por isso, tenha cuidado com gotas acidentais de objetos pesados e durante as operações de limpeza. Como o copo pode ser afetado pelo contacto prolongado com substâncias ácidas: retire imediatamente o macchie de molho de tomate, limão, vinagre. Para as manchas mais teimosas utilizadas em bicarbonato de sódio ou detergente creme, não abrasivo. Nunca utilize produtos de calcário: seria irreparavelmente esmalte de bolso. O interior da cavidade do forno também évidrado. O que já foi dito sobre os planos aplica-se. Em particular, tente não deixar acumular a sujidade: é mais difícil limpar as sujidades em camadas e arrisca-se a manchar o esmalte para sempre. **Atenção: após cada operação de limpeza, seque sempre**a**parte afetada com pano macio. A não secagem pode provocar oxidação.**

Queimadores

São construídas no Pyral, uma liga especial de luz que resiste ao calor. Pode limpá-las com água e sabão, mas não as coloque na máquina de lavar louçaporque elas iriam estragar. Você pode usar uma escova de dentes velha ou escova com cerdas finas para limpar os interstícios. Não utilize palha ou esponjas abrasivas porque Pyral é um material bastante tenro e se despiria. **Atenção: para manter a sua** funcionalidade eficiente ao longo do **tempo, verifique sempre, antes de cada ignição, que as tampas superiores estão corretamente posicionadas. A má colocação da tampa pode causar uma deformação ou derretimento do próprio queimador.**

VELAS DE IGNIÇÃO NO PLANO

Para evitar avarias ao ligar, retire qualquer resíduo de alimentos das velas e seque bem.

PANELAS DE DESCANSO GRIDS

Podem ser ferro fundido ou ferro vidrado. É sugerida a limpeza com produtos específicos dedesengorduramento.

Advertências: não lave na máquina de lavar loiça.

- a utilização de panelas com fundo de alumínio macio pode deixar grelhas de resíduos na superfície difíceis de remover com produtos de desengordurantes normais.

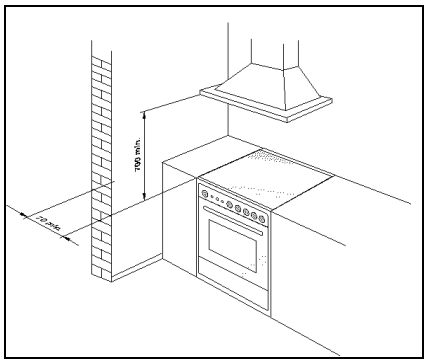


Fig.1

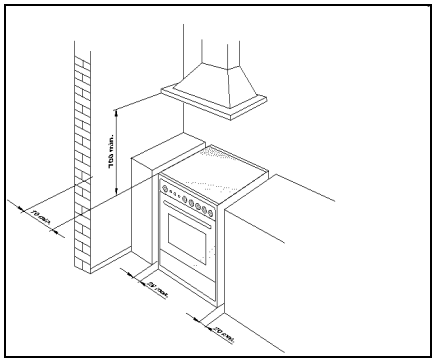


Fig.2

Fig.3

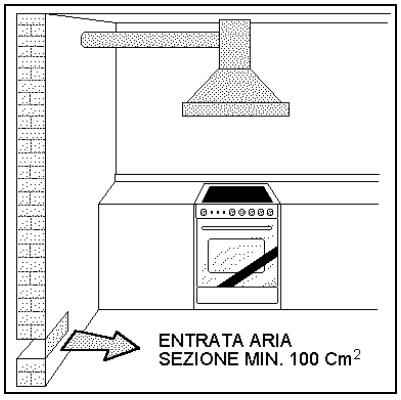


Fig.4

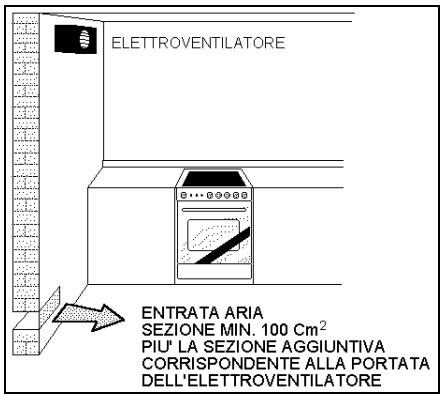


Fig.5

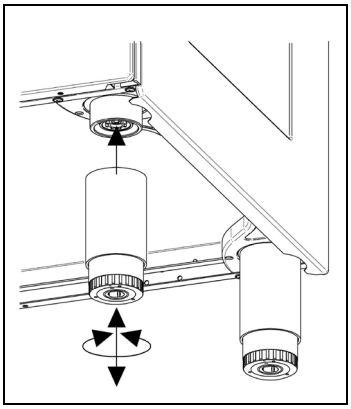


Fig.6

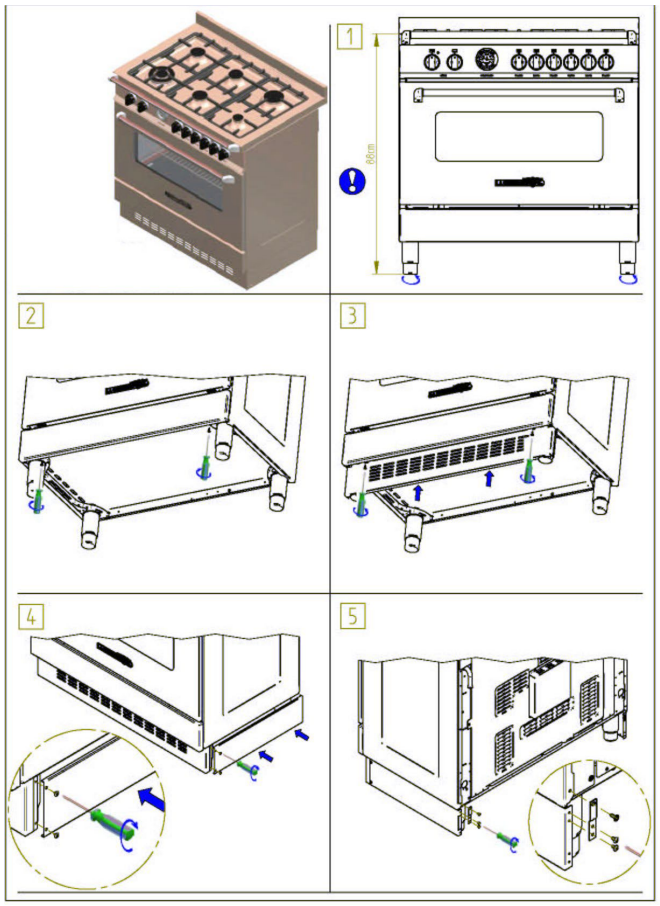


Fig.7

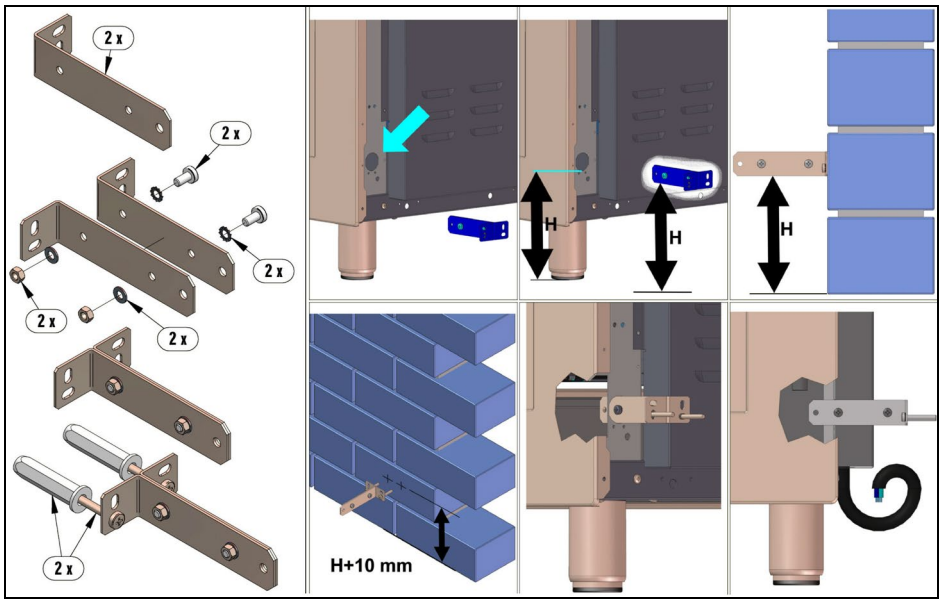


Fig.9

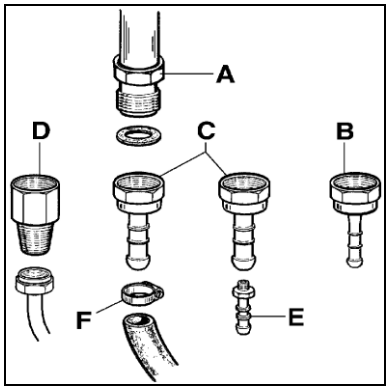


Fig 11

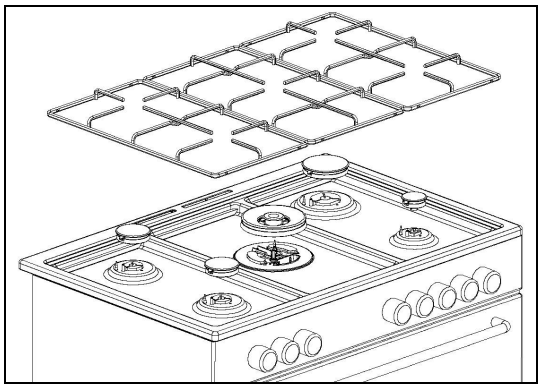


Fig.12

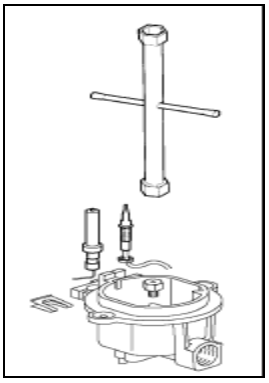


Fig.13

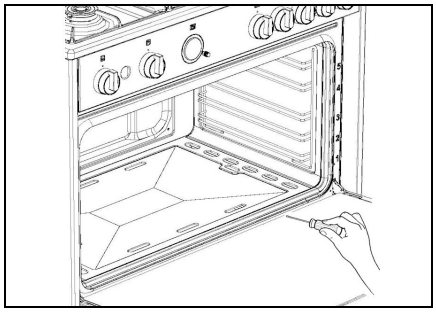


Fig.14

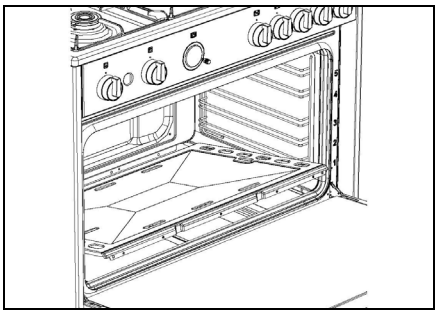


Fig.15

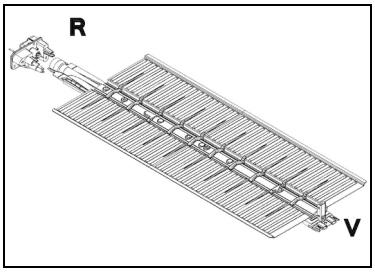


Fig.16

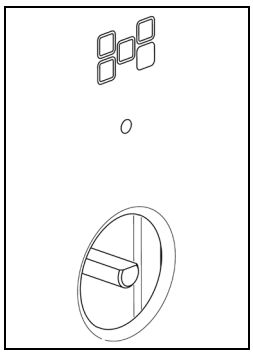


Fig 18

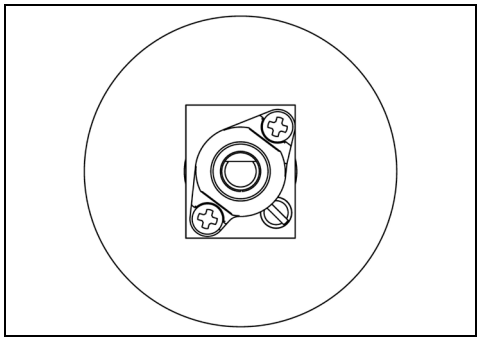


Fig.19

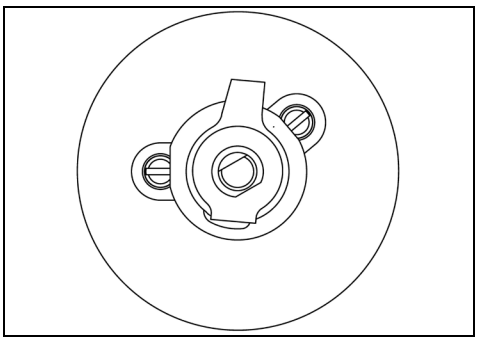


Fig 20

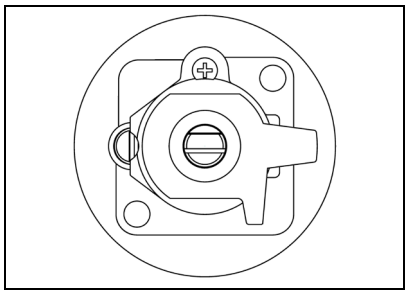


Fig 21

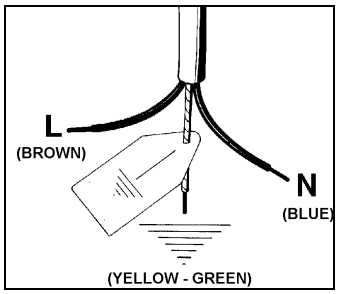


Fig.22

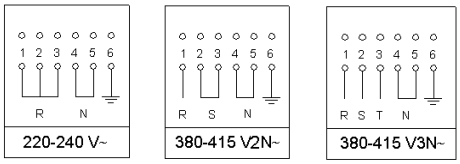


Fig.23

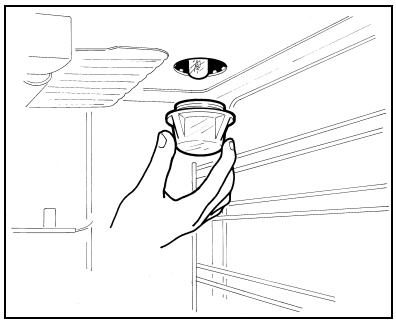


Fig.24

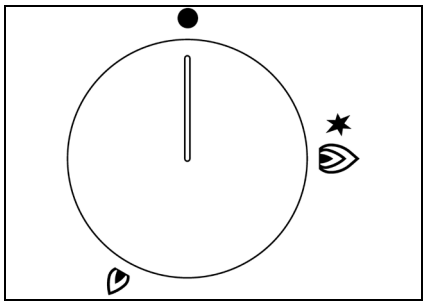


Fig.25

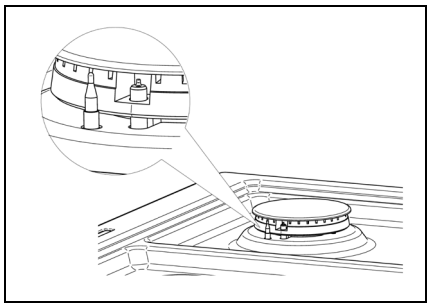


Fig.26

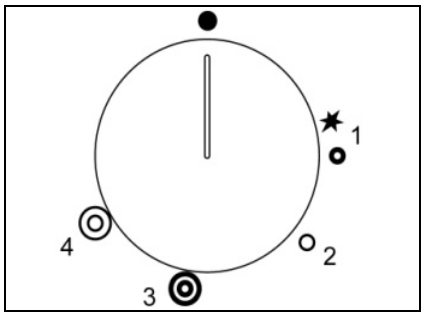


Fig.27

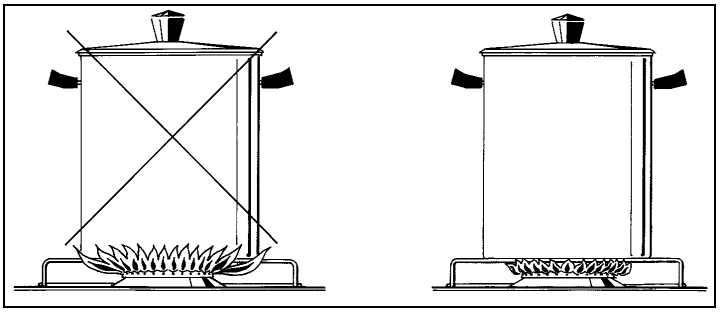


Fig.28

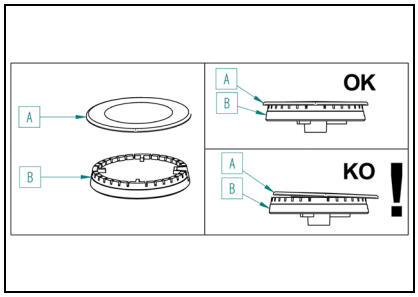


Fig.29

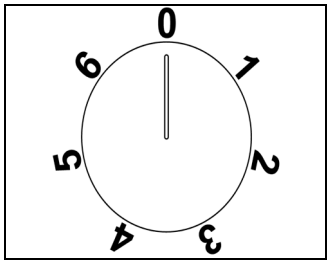


Fig.30

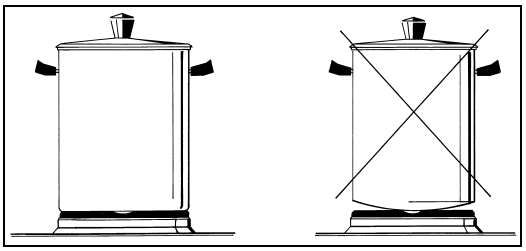


Fig.31

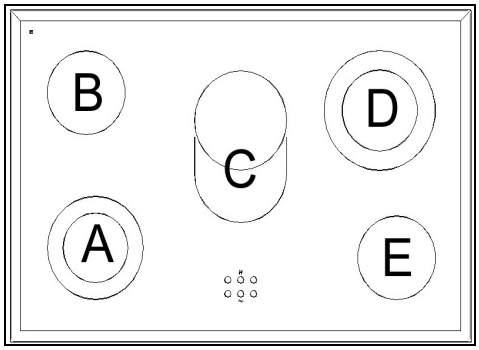


Fig.32

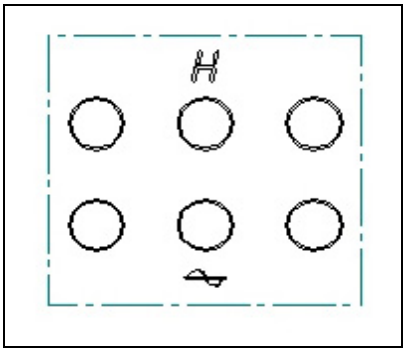


Fig.33

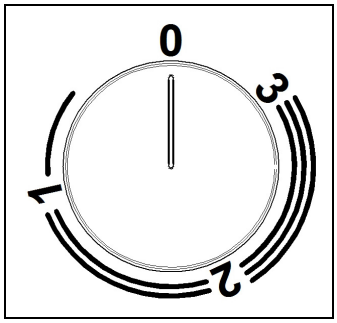


Fig.34

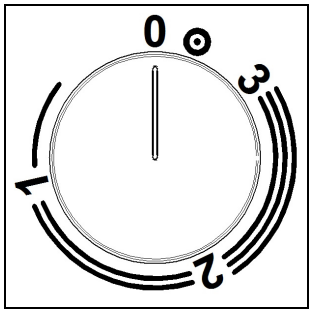


Fig.35

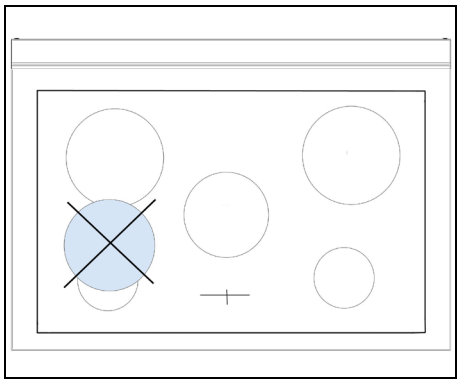


Fig.36

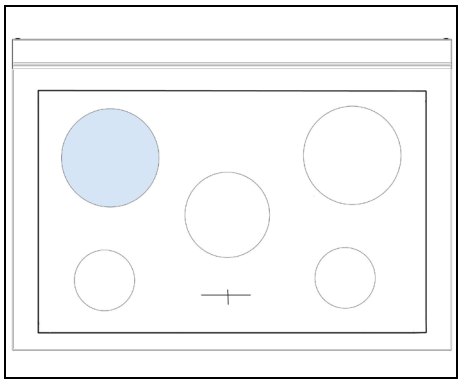


Fig.37

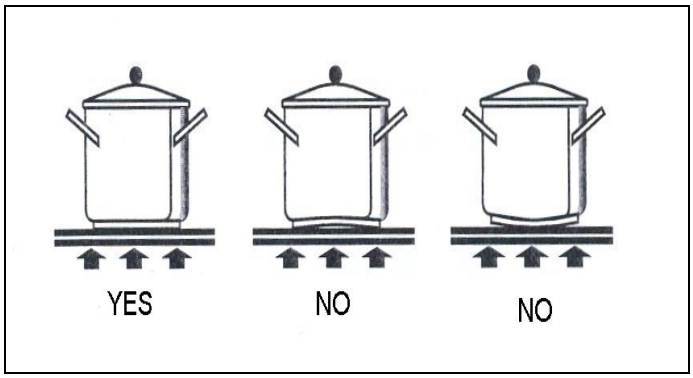


Fig.38

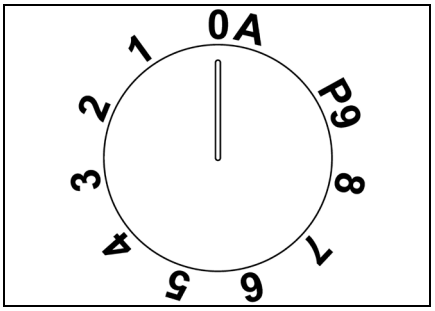


Fig.39

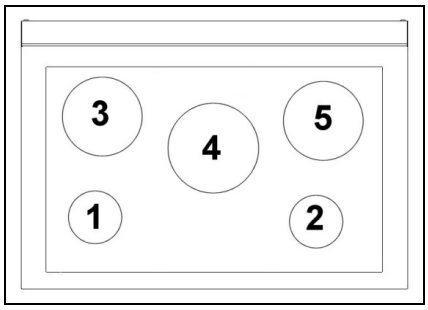


Fig.40

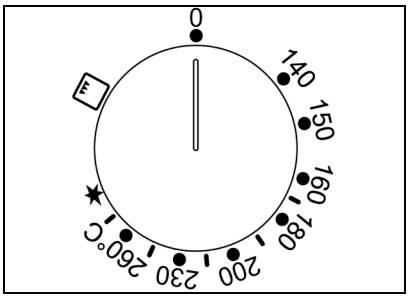


Fig.41

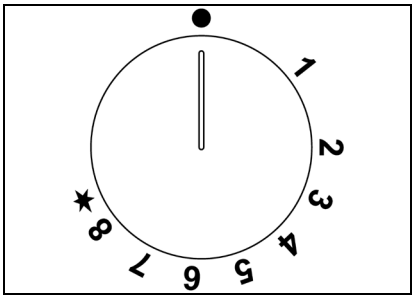


Fig.42

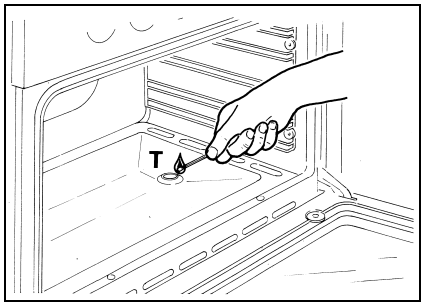


Fig.43

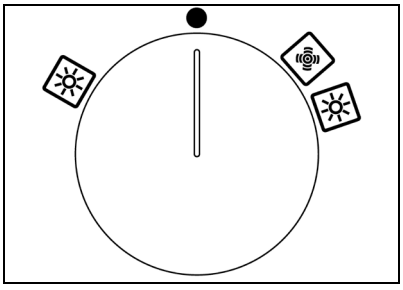


Fig.44

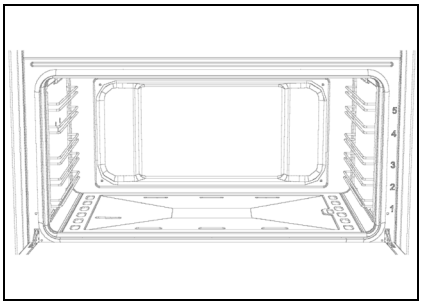


Fig.45

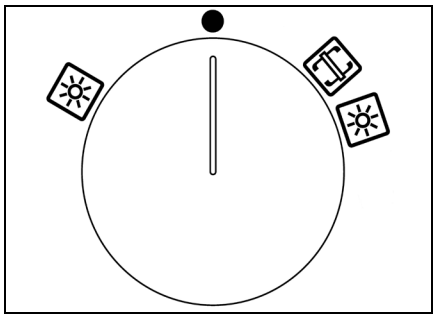


Fig.46

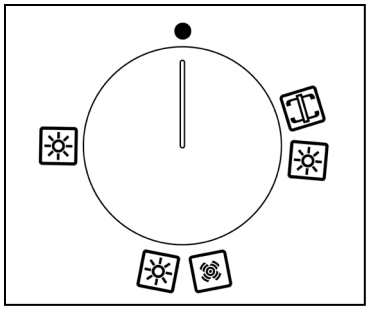


Fig.47

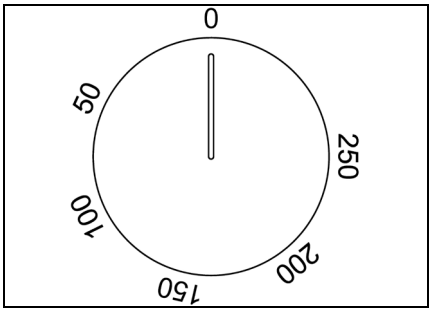


Fig.48

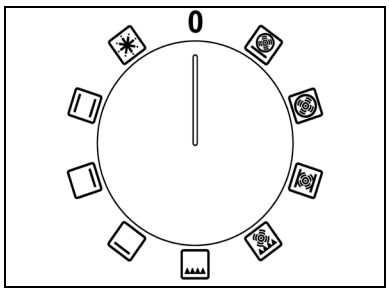


Fig.49

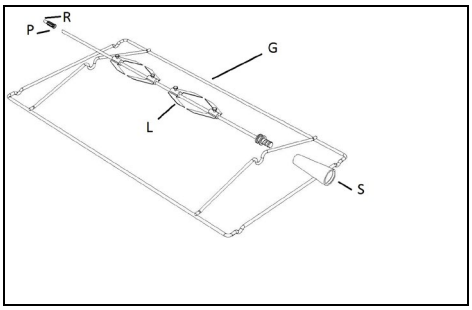


Fig.50

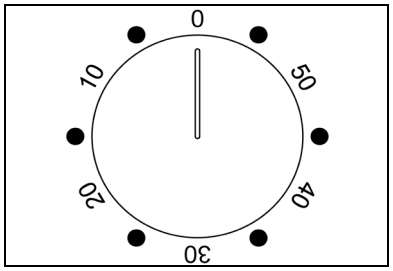


Fig.51

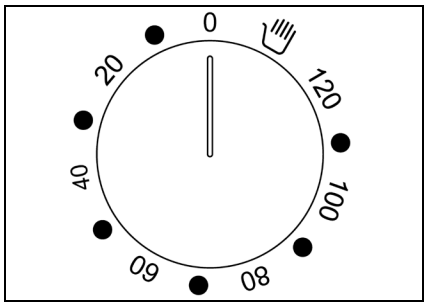


Fig.52

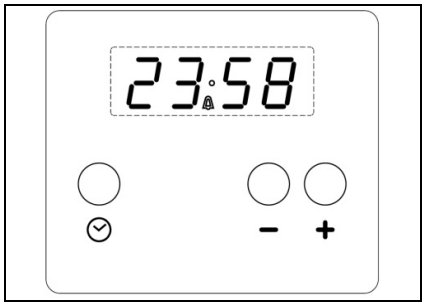


Fig.53

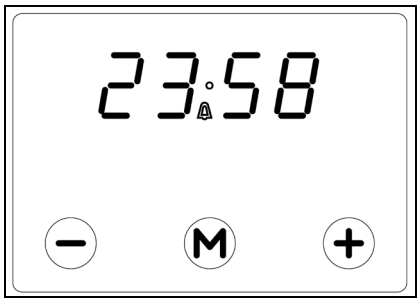


Fig.54

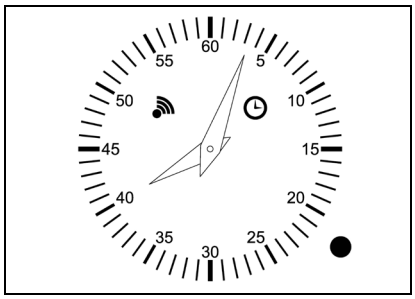


Fig.55

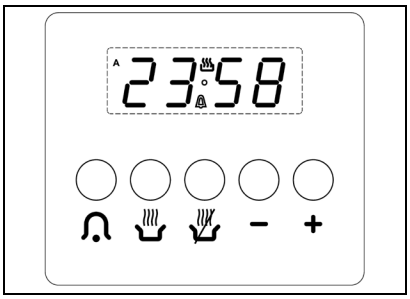


Fig.56

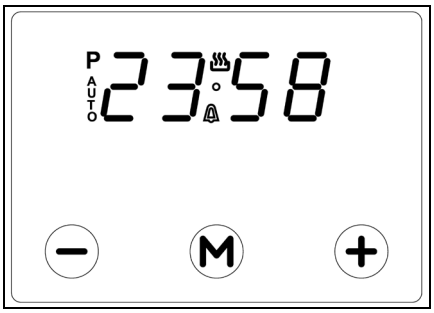


Fig.57

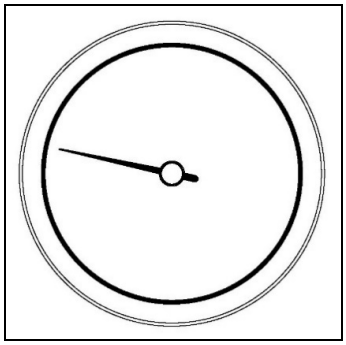


Fig.58

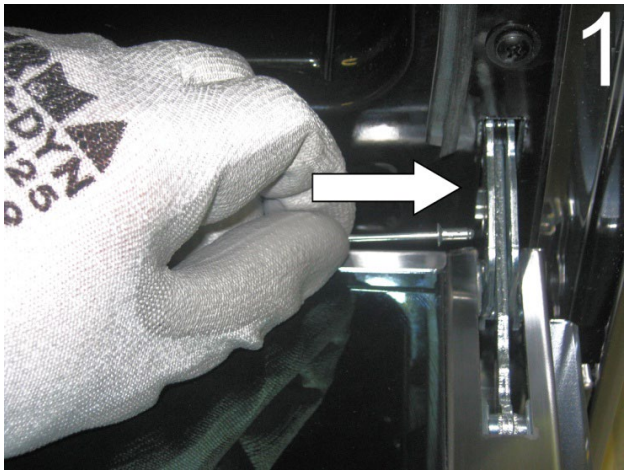


Fig.59

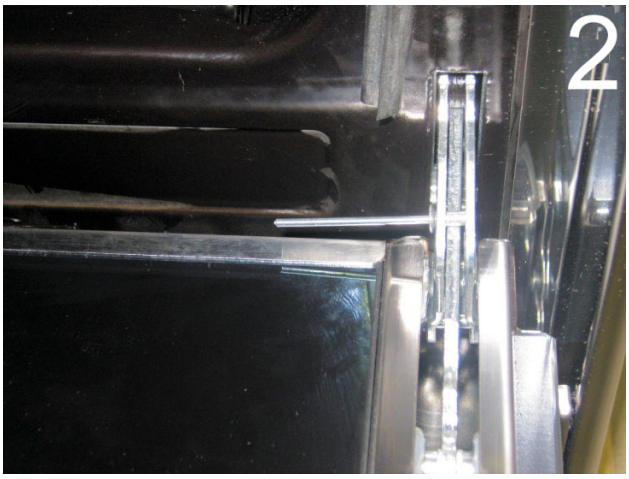


Fig.60

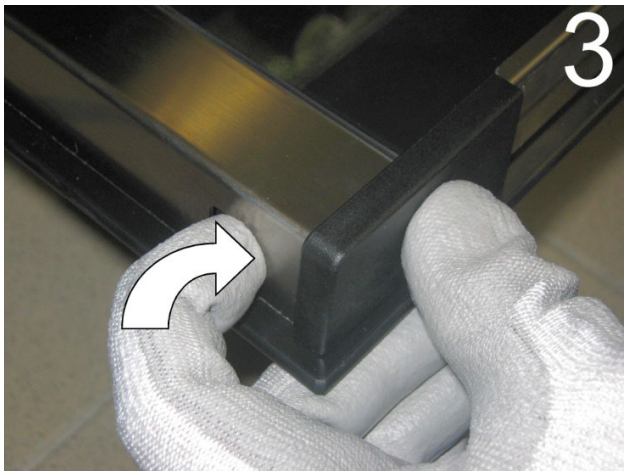


Fig. 61

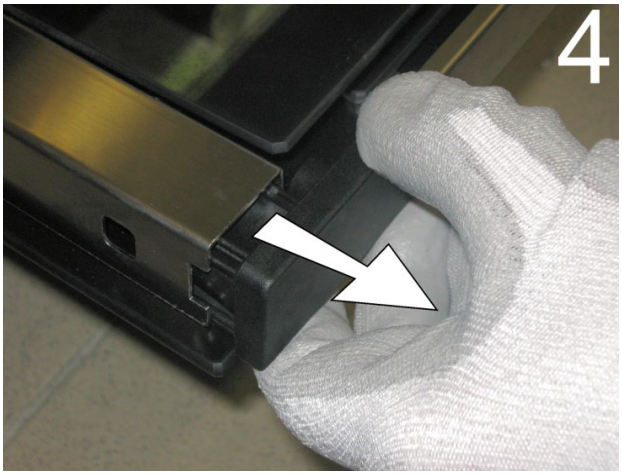


Fig. 62

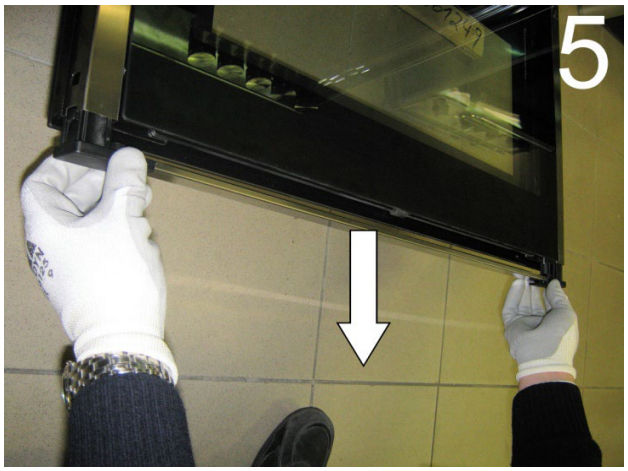


Fig. 63

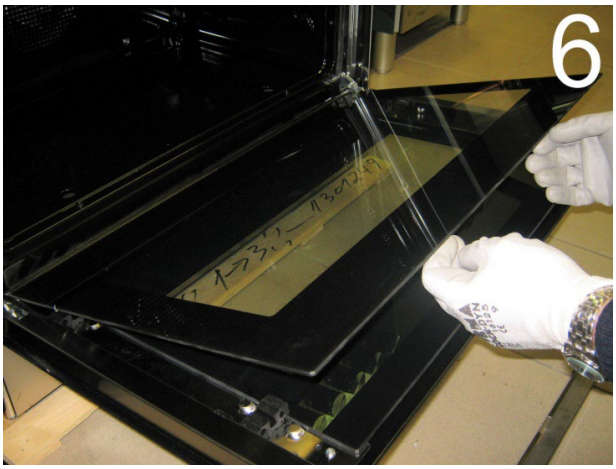


Fig.64

Fig.65

Fig.66

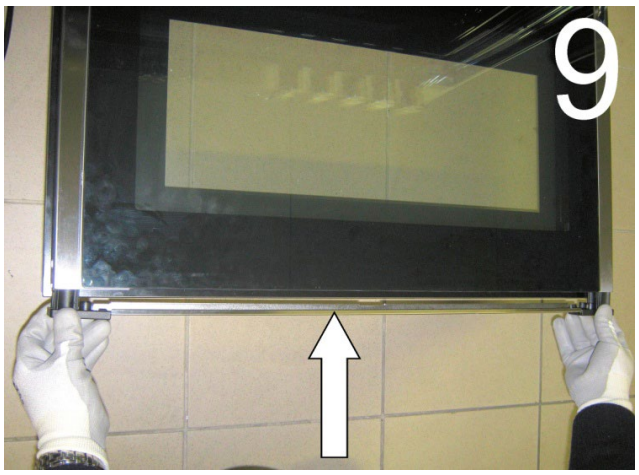


Fig.67

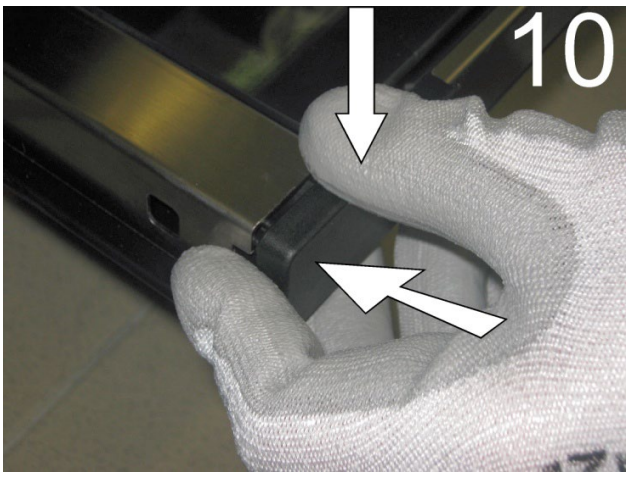


Fig.68

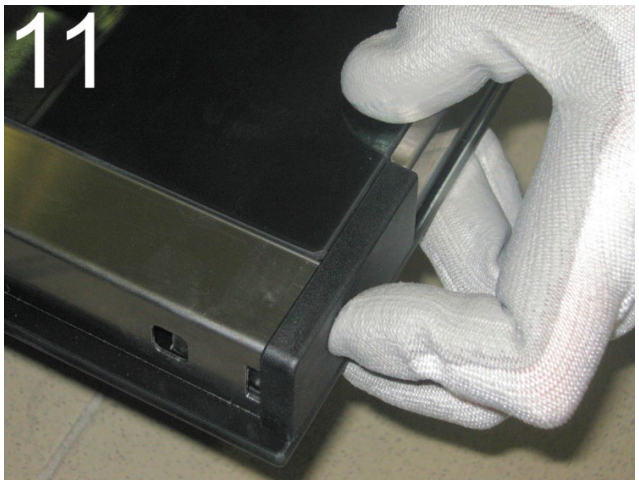


Fig.69

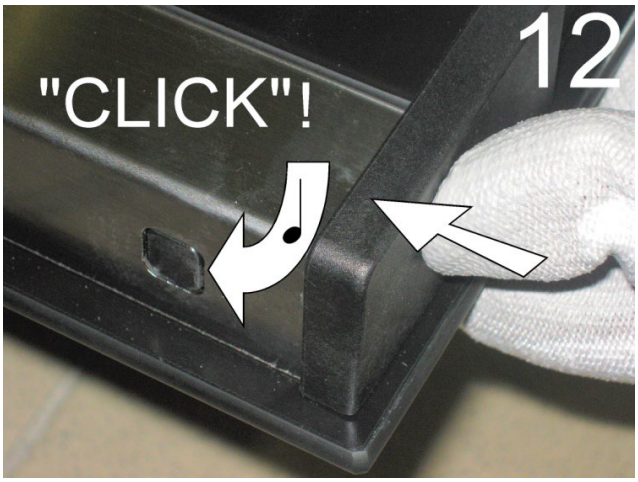


Fig.70

CE

3101061