

CP 87SEA /HA S
CP 97SEA /HA S
CP 98SEA /HA S

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso **CUCINA E FORNO**

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,6
Descrizione dell'apparecchio,8
Descrizione dell'apparecchio,9
Installazione,11
Avvio e utilizzo,15
Programmi,16
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,21

GB

English

Operating Instructions **COOKER AND OVEN**

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,6
Description of the appliance,8
Description of the appliance,9
Installation,22
Start-up and use,26
Modes,27
Precautions and tips,31
Maintenance and care,32

FR

Français

Mode d'emploi **CUISINIÈRE ET FOUR**

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,6
Description de l'appareil,8
Description de l'appareil,9
Installation,33
Mise en marche et utilisation,37
Programmes,38
Précautions et conseils,42
Nettoyage et entretien,43

ES

Español

Manual de instrucciones **COCINA Y HORNO**

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,6
Descripción del aparato,8
Descripción del aparato,10
Instalación,44
Puesta en funcionamiento y uso,48
Programas,49
Precauciones y consejos,53
Mantenimiento y cuidados,54

PT

Portugues

Instruções para a utilização **FOGÃO E FORNO**

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,7
Descrição do aparelho,8
Descrição do aparelho,10
Instalação,55
Início e utilização,59
Programas,60
Precauções e conselhos,64
Manutenção e cuidados,65

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

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

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

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

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

“Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.”

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

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

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient

sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION : l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IT

Assistenza

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.

In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

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



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

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

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

GB

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos.

Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 Bruciatore a gas **SEMIRAPIDO**
- 2 Bruciatore a gas **TRIPLA CORONA**
- 3 **GRIGLIA** del piano di lavoro
- 4 Bruciatore a gas **RAPIDO**
- 5 Bruciatore a gas **AUSILIARIO**
- 6 Pannello di controllo

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 **SEMI-RAPID** gas burner
- 2 **TRIPLE RING** gas burner
- 3 **Hob grid**
- 4 **RAPID** gas burner
- 5 **AUXILIARY** gas burner
- 6 **Control panel**

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 Brûleur à gaz **SEMI RAPIDE**
- 2 Brûleur à gaz **TRIPLE COURONNE**
- 3 **Grille** du plan de cuisson
- 4 Brûleur à gaz **RAPIDE**
- 5 Brûleur à gaz **AUXILIAIRE**
- 6 **Tableau de bord**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

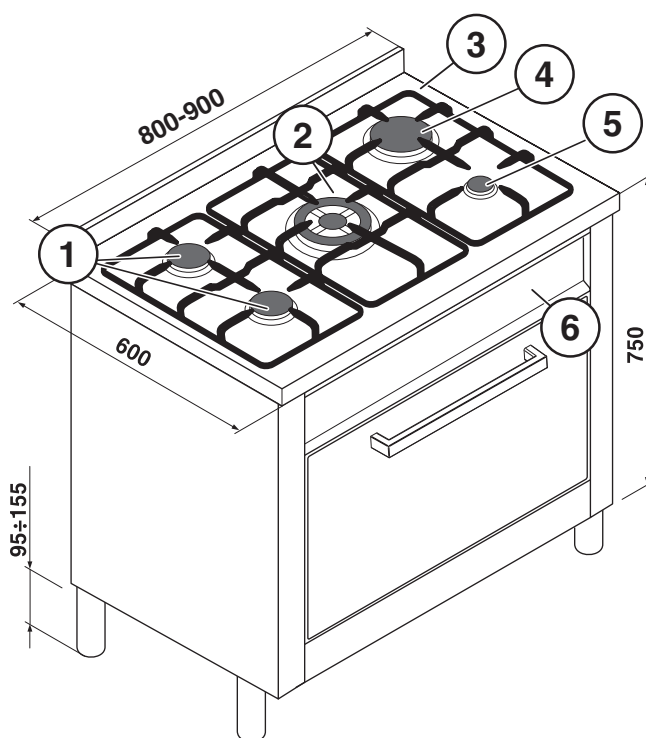
- 1 Quemador a gas **SEMI-RÁPIDO**
- 2 Quemador a gas **TRIPLE CORONA**
- 3 **PARRILLA** de placa de cocción
- 4 Quemador a gas **RÁPIDO**
- 5 Quemador a gas **AUXILIAR**
- 6 Panel de control

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 Queimador a gás **SEMI-RÁPIDO**
- 2 Queimador a gás **TRIPLA COROA**
- 3 **GRADE** do plano de trabalho
- 4 Queimador a gás **RÁPIDO**
- 5 Queimador a gás **AUXILIAR**
- 6 **Painel de comandos**



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 **DISPLAY**
- 2 Manopola **TERMOSTATO**
- 3 Manopola **PROGRAMMI**
- 4 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
- 5 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPI**
- 6 Tasto **LUCE**
- 7 Manopole **BRUCIATORI** del piano cottura

Display

- 8 Icone **PROGRAMMI AUTOMATICI**
- 9 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
- 10 Icona **OROLOGIO**
- 11 Icona **FINE COTTURA**
- 12 Icona **DURATA**
- 13 Icona **CONTAMINUTI**
- 14 **Indicatore del Preriscaldamento**
- 15 Icona del ripiano di cottura consigliato

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 **AFFICHEUR**
- 2 Bouton **THERMOSTAT**
- 3 Bouton **PROGRAMMES**
- 4 Touche **SELECTION TEMPS**
- 5 Bouton **SELECTION TEMPS**
- 6 Bouton **ECLAIRAGE**
- 7 Boutons **BRULEURS** du plan de cuisson

Afficheur

- 8 Icônes **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**
- 9 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
- 10 Icône **HORLOGE**
- 11 Icône **FIN DE CUISSON**
- 12 Icône **DUREE**
- 13 Icône **MINUTEUR**
- 14 **Indicateur Préchauffage**
- 15 Icône du niveau d'enfournement préconisé

GB

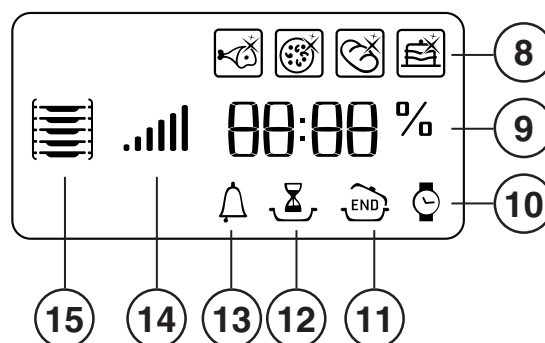
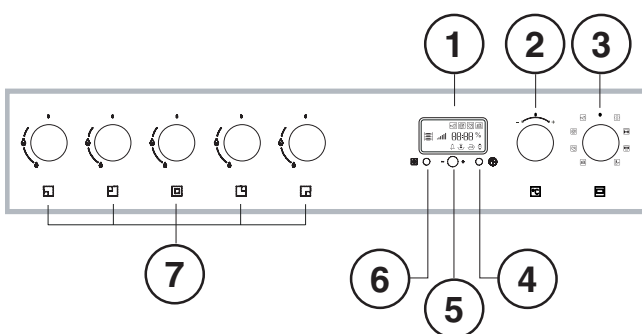
Description of the appliance

Control panel

- 1 **DISPLAY**
- 2 **THERMOSTAT** knob
- 3 **SELECTOR** knob
- 4 **TIME SETTING** button
- 5 **TIMER** knob
- 6 **LIGHT** Button
- 7 Hob **BURNER** control knobs

Display

- 8 **AUTOMATIC/ECO COOKING MODE** icons
- 9 **TEMPERATURE and TIME** digits
- 10 **CLOCK** Icon
- 11 **END OF COOKING** Icon
- 12 **DURATION** Icon
- 13 **TIMER** Icon
- 14 **Preheating indicator**
- 15 **Recommended rack position** icon



Descripción del aparato

Panel de control

- 1 **DISPLAY**
- 2 Mando **TERMOSTATO**
- 3 Mando **PROGRAMAS**
- 4 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
- 5 Mando de **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
- 6 Botón **LUZ DEL HORNO**
- 7 Mandos de **QUEMADORES** de la encimera

Display

- 8 Iconos de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
- 9 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
- 10 Icono **RELOJ**
- 11 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
- 12 Icono de **DURACIÓN**
- 13 Icono **CONTADOR** de **MINUTOS**
- 14 **Indicador de Precalentamiento**
- 15 Icono del nivel de cocción aconsejado

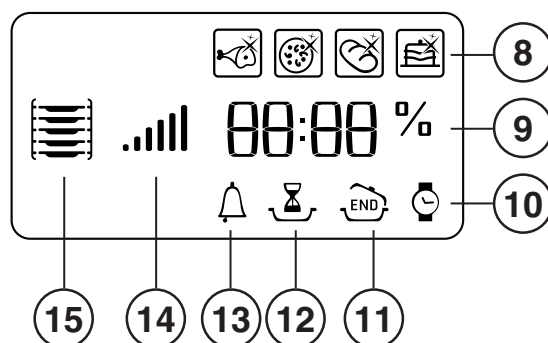
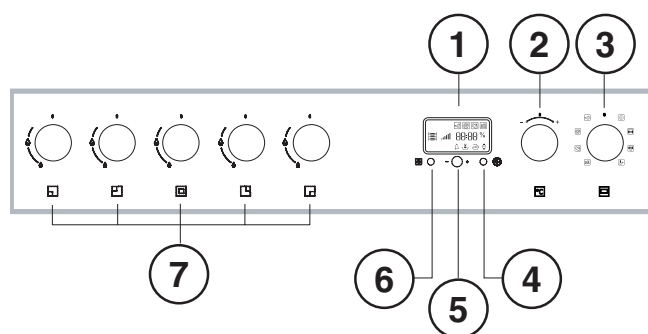
Descrição do aparelho

Painel de comandos

- 1 **DISPLAY**
- 2 Selector do **TERMÓSTATO**
- 3 Selector **PROGRAMAS**
- 4 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
- 5 Selector de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
- 6 Tecla **LUZ** do **FORNO**
- 7 Selector dos **QUEIMADORES** do plano de cozedura

Display

- 8 Ícone de **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**
- 9 Dígitos **TEMPERATURA e TEMPOS**
- 10 Ícone **RELÓGIO**
- 11 Ícone **FIM DA COZEDURA**
- 12 Ícone **DURAÇÃO**
- 13 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
- 14 **Indicador del Pré-aquecimento**
- 15 ícone da prateleira de cozedura recomendada



Installazione

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

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

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

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

Ventilazione dei locali

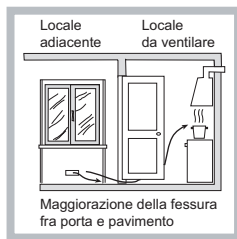
L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata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

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

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



A

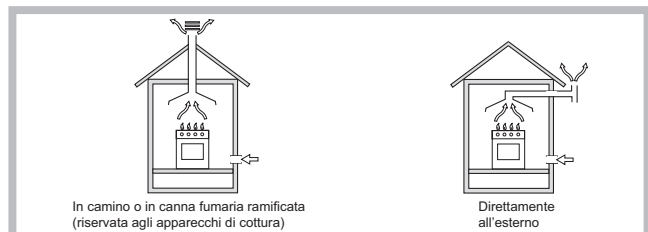


B

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

Scarico dei fumi della combustione

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



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

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

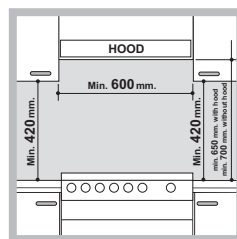
Posizionamento e livellamento

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

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

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;

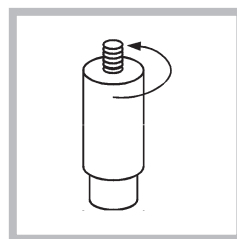


- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

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

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

Livellamento



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

Collegamento elettrico

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

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

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

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

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

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

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

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma siano conformi alle Norme Nazionali in vigore.

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

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

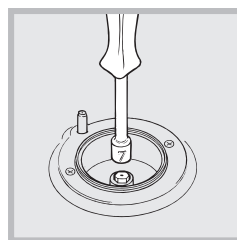
Controllo tenuta

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

Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura



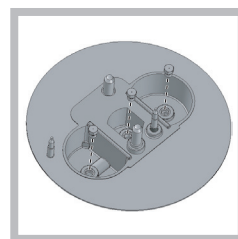
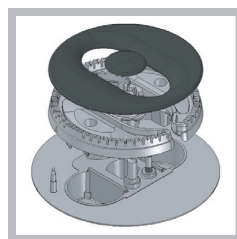
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

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

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

Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti

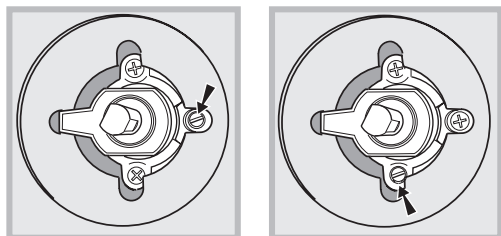
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

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

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



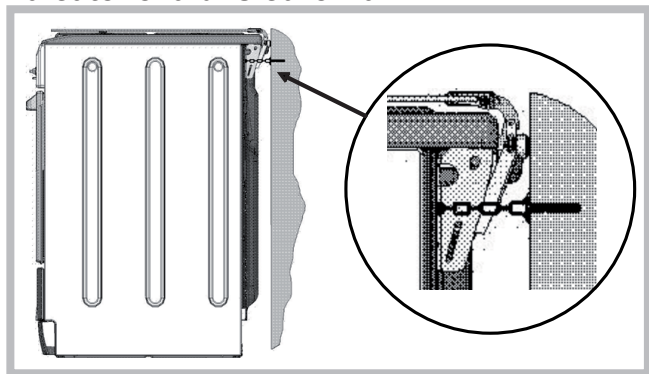
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

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

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

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza DEVONO essere tassativamente installate !

La cucina e' dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione !

DATI TECNICI

Dimensioni Forno HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici.
Norma EN 50304-60350

Consumo energia dichiarazione
Classe convezione Forzata -
funzione di riscaldamento: 
Gratin.



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni.
- 2012/19/CEE e successive modificazioni.

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

				Gas liquido				Gas naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s. *)		By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
		Nominale	Ridotta			G30	G31		G30
Rapido	100	3.00	0.70	40	86	218	214	116	286
Semirapido	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Ausiliario	55	1.00	0.40	30	50	73	71	71	95
Tripla Corona	130	3.25	1.30	57	91	236	232	124	309
Doppie Fiamme (DCDR Interno)	30	0.90	0.40	30	44	65	64	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Esterno) 2 ugelli	130	4.10	1.50	63	70	298	293	110	390
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30	37		20
						20	25		17
						35	45		25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Avvio e utilizzo

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

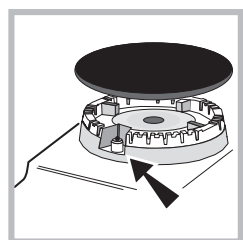
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima



3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo  o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al

momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

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

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

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

Il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti"*

Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente. L'utilizzo contemporaneo al massimo consente un'elevata potenza che riduce i tempi di cottura rispetto ai bruciatori tradizionali. La doppia corona di fiamma, inoltre, rende più uniforme la distribuzione di calore sul fondo della pentola, in particolare utilizzando entrambi i bruciatori al minimo.

Per utilizzare al meglio il bruciatore a doppia fiamma, non regolare mai contemporaneamente la corona interna al minimo e quella esterna al massimo.

Possono essere usati contenitori di tutte le dimensioni, in questo caso per piccoli recipienti accendete il solo bruciatore interno. Ogni singola corona che compone il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti" ha una sua manopola di comando:

la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona esterna;

la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona interna.

Per accendere la corona desiderata premere a fondo e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massimo



la manopola corrispondente.

Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.

Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

● Spento



Massimo



Minimo

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 22
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Doppie Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	26 - 28

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

! Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano durante l'uso.

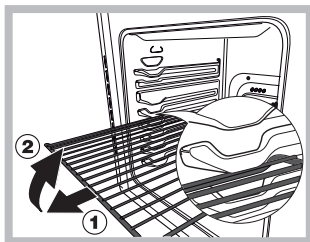
! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



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

* Presente solo in alcuni modelli.

Uso del forno



anteriore e tirarle. (2)

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

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

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

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finché non lampeggiano

l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;

2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;

3. premere di nuovo il tasto finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;

4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;

5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finché non lampeggiano

l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;

2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;

3. premere nuovamente il tasto per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.

2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.

È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Il DISPLAY visualizza l'icona che consiglia il livello sul quale posizionare la teglia.

5. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

6. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.

È possibile modificare la durata della cottura (vedi programmi di cottura).

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto .

Programmi

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.



Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma **BARBECUE**

Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

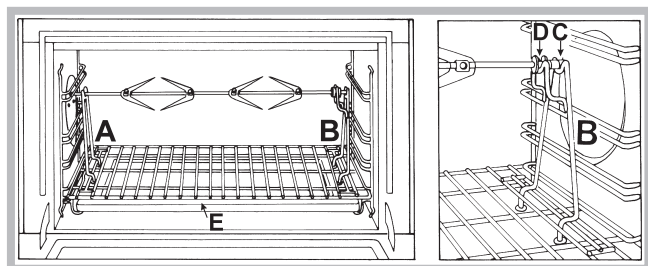


Programma **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto*

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "A" e "B" nei fori predisposti sulla leccarda "E", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "C" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "D" (vedi figure). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI o ;



Programmi di cottura automatici

! Le temperature sono prestabilite e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata informando a **freddo** o a **caldo**; per il posizionamento della teglia si consiglia di far riferimento al livello indicato dall'icona .

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

* Presente solo in alcuni modelli.



Programma **CARNE**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

! E' possibile modificare la durata della cottura ± 10 minuti.



Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

! E' possibile modificare la durata della cottura ± 5 minuti.



Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.



Programma **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

! E' possibile modificare la durata della cottura ± 10 minuti.



Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo

- Lanciare la cottura PIZZA



Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1,5 dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5;**
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.

- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirlo con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.
- Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
 3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata. Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Peso (Kg)		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Multilivello*	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	Si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Sgombri	1	4	3	No	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburger	n°4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto	1	-	-	No	100%	70-80
	(ove presente)						
	Agnello allo spiedo con girarrosto	1	-	-	No	100%	70-80
	(ove presente)						
Gratin*	Pollo alla griglia	1,5	2	2	No	210	50-60
	Seppie	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto	1,5	-	-	No	210	70-80
	(ove presente)						
	Anatra allo spiedo con girarrosto	1,5	-	-	No	210	60-70
	(ove presente)						
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	No	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	No	210	70-80
	Agnello	1	2	2	No	210	40-45
Bassa temperatura	Scongellamento		2 o 3	2	No	-	-
	Lievitazione		2 o 3	2	No	-	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	No	-	-
	Pastorizzazione		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	60
Dolci automatico	Dolci a pasta lievitata	1	2	2	No	-	35-55
Carne automatico	Arrosti	1	2	2	No	-	60-80

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 sottoclasse 1 (incassato tradue mobili).**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.

La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.

Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

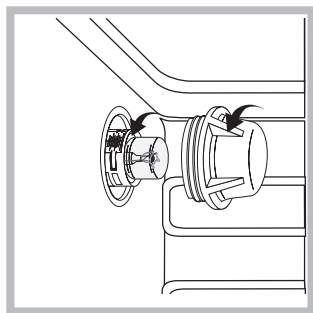
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze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

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

Controllare le guarnizioni

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

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

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

Manutenzione rubinetti gas

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

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

Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

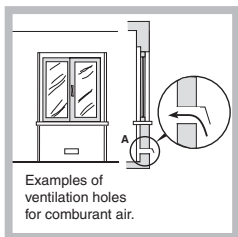
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

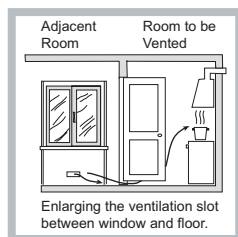
Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power). The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



A

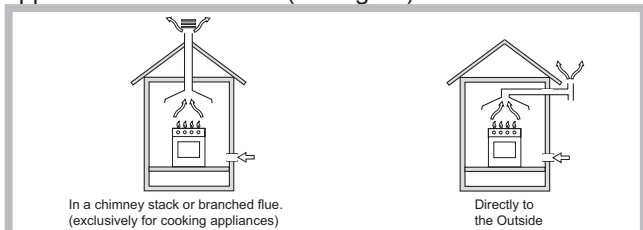


B

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

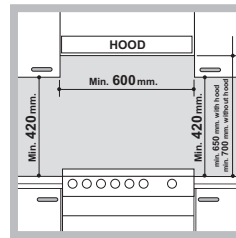
Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

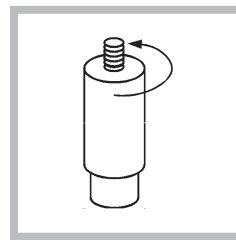


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

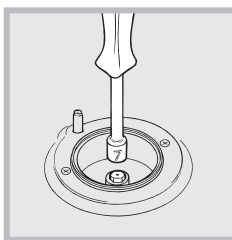
Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob



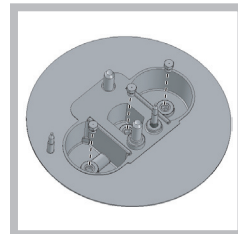
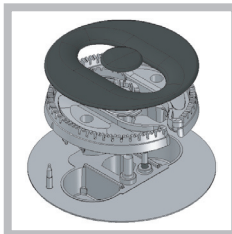
Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Replacing the nozzles on separate "double flame" burners

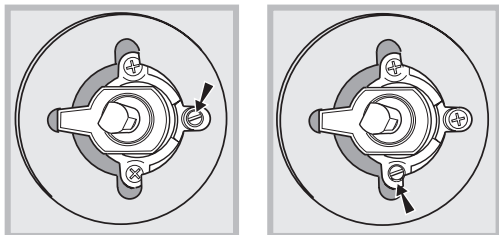
1. remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);
2. unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. replace all the components by repeating the steps in reverse order.



Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



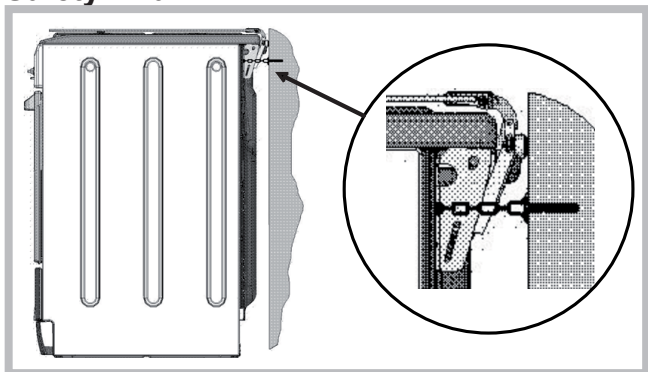
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain



! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains **MUST** be installed!

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.

! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

TABLE OF CHARACTERISTICS

Oven dimensions HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304-60350 Declared energy consumption for Forced convection Class - heating mode: Gratin. 
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EEC and subsequent amendments.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid gas				Natural gas	
Burner	Diameter (mm)	Heating power kW (H.s. *)		By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow rate * g/h		Nozzle 1/100	Flow rate * l/h
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G30
Rapid	100	3.00	0.70	40	86	218	214	116	286
Semi-rapid	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Auxiliary	55	1.00	0.40	30	50	73	71	71	95
Triple ring	130	3.25	1.30	57	91	236	232	124	309
Double flame (DCDR internal)	30	0.90	0.40	30	44	65	64	74	86
Double flame (DCDR external)	130	4.10	1.50	63	70	298	293	110	390
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximised (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

*

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

**

Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Start-up and use

Using the hob

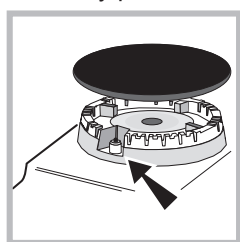
Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting 🔥.

3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting 🔹, the maximum setting 🔥 or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding

the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

The “separate double flame” burner*

This burner consists of two concentric burners which can operate either together or separately.

Use of the double flame on the maximum setting gives a very high power which reduces cooking times with respect to conventional burners.

Moreover the double flame crown provides a more uniform distribution of heat on the bottom of the pan, when using both burners on minimum.

To ensure that the double-flame burner is used to its full potential, never set the inside ring to minimum and the outside ring to maximum at the same time.

Pots and pans of all sizes can be used. In the case of the smaller pots and pans we recommend the use of only the internal burner.

There is a separate control knob for each of the “separate double flame” burners.

The knob marked by the symbol  operates the external burner;

The knob marked by the symbol  operates the internal burner.

To turn on one of the rings, press the relative knob in all the way and turn it anti-clockwise to the high setting 🔥.

The burner is fitted with an electronic igniter that automatically starts when the knob is pressed in.

Since the burner is equipped with a safety device, after lighting the burner keep the knob pressed in for about 2-3 seconds to allow the device which keeps the flame lit automatically to heat up.

The selected burner can be regulated using the corresponding knob, as follows:

- Off
- 🔥 Maximum
- 🔹 Minimum

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “●” position).

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi-rapid (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple.ring (TC)	24 - 26
Double flame (DCDR internal)	10 - 14
Double flame (DCDR external)	26 - 28

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph entitled “Burner and nozzle specifications”.

! Make sure the pans do not overlap the edges of the hob while it is being used.

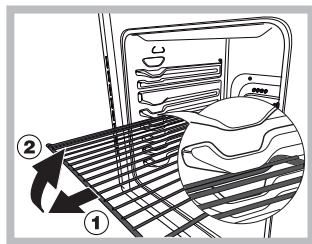
! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Applies to the models with glass cover only.

* Only available on certain models.

Using the oven



WARNING ! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
 3. Press the button again to confirm.
- The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half and hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused

by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.

2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.

4. The DISPLAY will show the icon , which indicates the recommended shelf level for the tray.

5. During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- set the cooking duration and the end cooking time (see Cooking Modes)
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

6. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.

The cooking time may be modified (see Cooking Modes).

7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button .

Modes

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.

In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) And may also be adjusted manually.



MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



BARBECUE mode

The top heating element is activated. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the DISPLAY; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element is activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

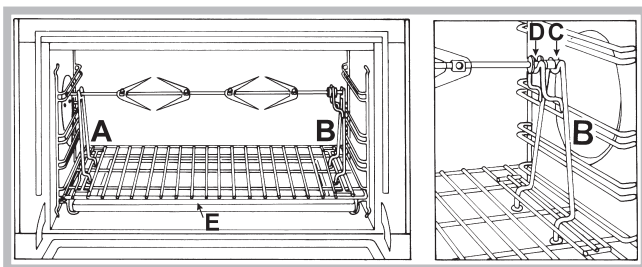


LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast *

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "A" and "B" in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D" (see figures). Start the rotisserie using the SELECTOR knob set to cooking mod  or  ;



Automatic cooking modes

! The **temperature are pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system.

The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**; we recommend that you follow the guidelines provided by the  icon when deciding on which shelf to place the tray.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.



GRILL mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the loaves inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

! The cooking duration may be changed by ± 10 minutes.



PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.

! The cooking duration may be changed by ± 5 minutes.



BREAD mode

Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.



BAKING mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

! The cooking duration may be changed by ± 10 minutes.



PIZZA mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

- 1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- Leavening at room temperature: 1 hour.
 - Place inside hot or cold oven.
 - Start the  PIZZA cooking mode.

* Only available on certain models.



BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 1,5 dl of cold water into the baking tray in position 5.**
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

1 Dripping pan holding 1000 g Max, lower level

2 Dripping pans each holding 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.
- For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
 3. Press the button again to confirm.
 4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Weight (Kg)		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilivel*	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Si	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Si	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Si	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	n°4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n°4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1,5	2	2	No	210	50-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Low temperature	Defrosting		2 or 3	2	No	-	-
	Proving		2 or 3	2	No	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	No	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	-	-
Automatic Pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic Bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	60
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EEC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon".

As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

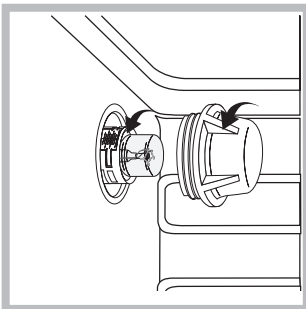
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



- To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
 2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
 3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Installation

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

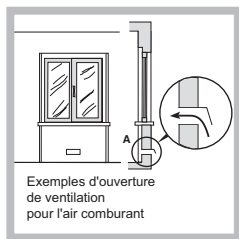
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Aération des locaux

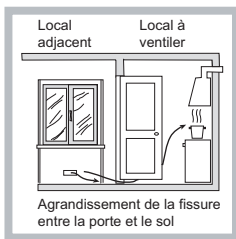
L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m³/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



A

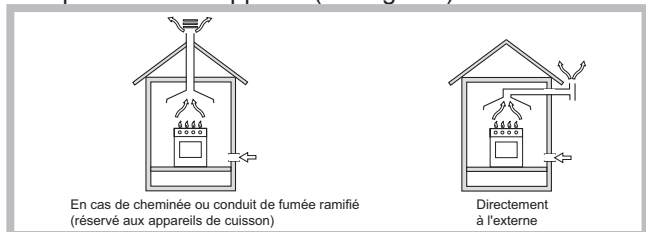


B

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.

Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

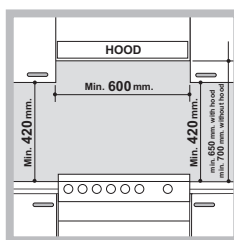
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.

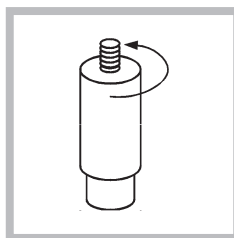


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

Raccordement électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- a moins de 1500 mm de long;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré

entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

S'assurer que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation. Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

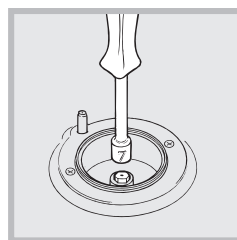
Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :

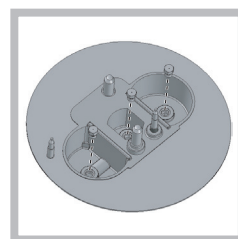
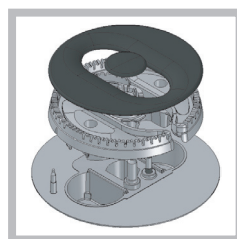
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (voir figure) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau

type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes

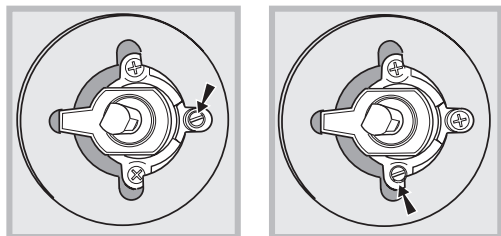
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figure) ;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;



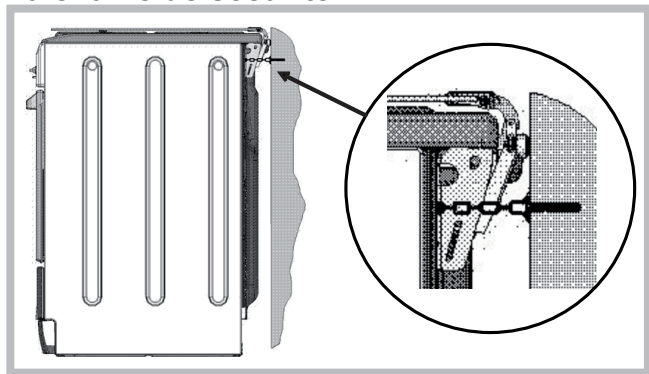
3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipée de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.

S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré (voir dessin) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.

! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues !

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

Dimensions du four HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique.
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304-60350 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée -  fonction four : Gratin.
  	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/CEE et modifications successives.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel	
BRULEUR	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (H.s. *)		By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h
		Nomin.	Réd.			G30	G31		G30
Rapide	100	3.00	0.70	40	86	218	214	116	286
Semi-rapide	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Auxiliaire	55	1.00	0.40	30	50	73	71	71	95
Triple Couronne	130	3.25	1.30	57	91	236	232	124	309
Deux flammes (DCDR intérieur)	30	0.90	0.40	30	44	65	64	74	86
Deux flammes (DCDR extérieur)	130	4.10	1.50	63	70	298	293	110	390
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)					28-30	37		20
	Minimum (mbar)					20	25		17
	Maximum (mbar)					35	45		25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturel P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

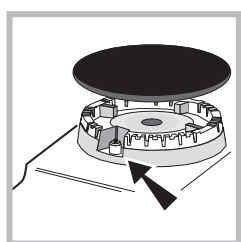
Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.

3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔹, sur la position maximum 🔸 ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas,

tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt 🔴.

Le brûleur à "deux flammes indépendantes"*

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximum permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minimum.

Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.

Vous pouvez utiliser des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre manette de commande :

la manette caractérisée par le symbole 🔸 contrôle l'anneau extérieur;

la manette caractérisée par le symbole 🔹 contrôle l'anneau intérieur.

Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse

des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔸. Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer. Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante, comme suit:

- Eteint
- 🔹 Maximum
- 🔸 Minimum

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•").

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleur	Ø Diamètre Casseroles (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 22
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Deux flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux flammes (DCDR extérieur)	26 - 28

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

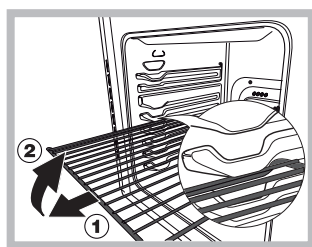
! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer. Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre.

* N'existe que sur certains modèles.

Utilisation du four



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1). Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume. Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. L'AFFICHEUR affiche l'icône  qui indique le niveau d'enfournement préconisé.

5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;

- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;

- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson.

(voir programmes de cuisson) ;

- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

6. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.

Il est possible de modifier la durée de cuisson

(voir programmes de cuisson).

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche .

Programmes

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.

Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



Programme **MULTINIVEAUX**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à

l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. Tourner le bouton THERMOSTAT, l'AFFICHEUR indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une température élevée en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**

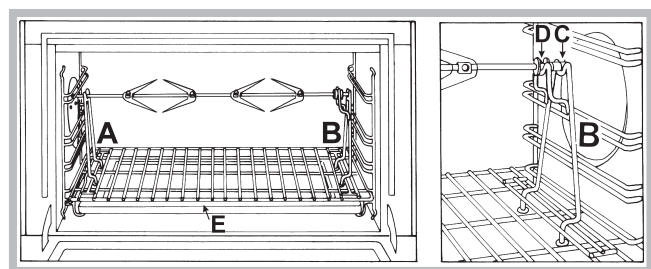
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche *

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" (voir figure).

Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur

PROGRAMMES sur ou ;



Programmes de cuisson automatiques

! La température sont présélectionnées et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée) qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. L'enfournement peut avoir lieu à **froid** ou à **chaud**; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône .

* N'existe que sur certains modèles.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.



Programme **VIANDE**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 10 minutes.



Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 5 minutes.



Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



Programme **GÂTEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

! Il est possible de modifier la durée de cuisson de ± 10 minutes.



Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrer légèrement la plaque.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfournement à froid ou à chaud

- Démarrer la cuisson PIZZA



Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre;
- respecter le **poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1,5 dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle **BASSE TEMPÉRATURE** à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour son nettoyage, utiliser de l'eau et du vinaigre.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
 4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;

4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;

6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;

7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Poids (Kg)		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	Si	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	Si	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	Si	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Si	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	No	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	No	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	No	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	No	100%	3-5
	Poulet rôti au tournibroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agneau rôti au tournibroche (si présent)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	No	210	50-60
	Seiches	1	2	2	No	200	30-35
	Poulet rôti au tournibroche (si présent)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Canard rôti au tournibroche (si présent)						
	Rôti de veau ou de bœuf	1,5	-	-	No	210	60-70
	Rôti de porcAgneau						
	Décongélation	1	2	2	No	210	60-75
	Etuve	1	2	2	No	210	70-80
Basse température	Réchauffage aliments	1	2	2	No	210	40-45
	Pasteurisation		2 ou 3	2	No	-	-
			2 ou 3	2	No	-	60-90
			2 ou 3	2	No	-	-
			2 ou 3	2	No	-	-
Pizza automatique	Pizza (voir recette)	1	2	2	No	-	23-33
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	No	-	23-33
Pain automatique	Pain (voir recette)	1	2	2	No	-	60
Gâteaux automatico	Gâteaux à pâte levée	1	2	2	No	-	35-55
Viande automatique	Rôtis	1	2	2	No	-	60-80

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Cette notice concerne un appareil classe 1 (librepose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différée» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.

Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge".

A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

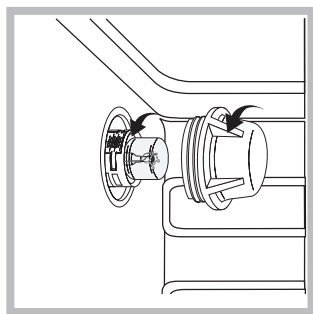
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité* de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

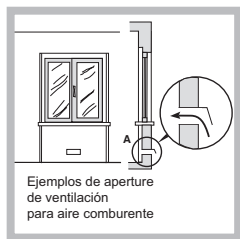
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder fluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada).

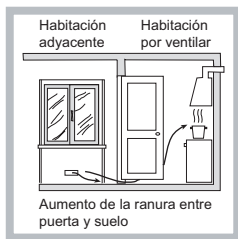
Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm² de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (ver la figura A).

Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm² - cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) - siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones - dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.



A

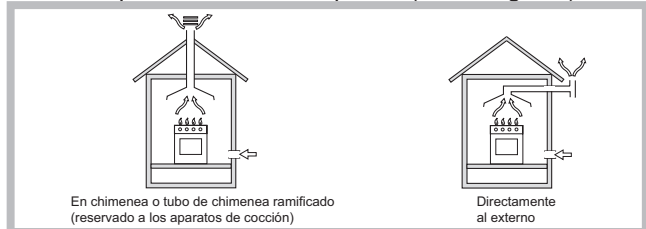
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).



B

Descarga de los humos de la combustión

La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (ver las figuras).



! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.

Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50°C.

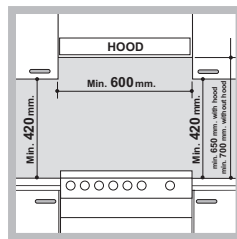
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;

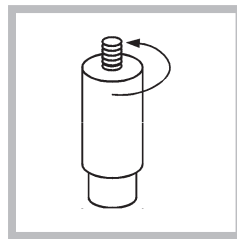


• si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.

Dicha distancia debe ser de 700 mm, si los armarios son de material inflamable (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, ver más adelante). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla "Características de los quemadores e inyectores" (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50°C;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede ser respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes. Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

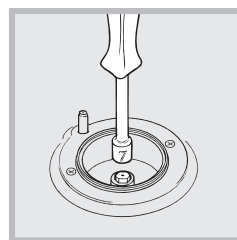
Control de la estanqueidad

Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

Adaptación de la encimera



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

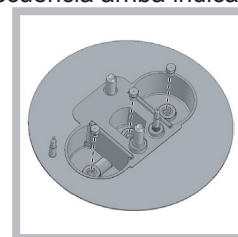
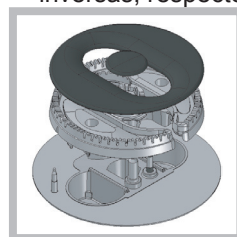
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (ver la figura), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (ver la tabla

"Características de los quemadores e inyectores");

3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.

Sustitución de los picos en el quemador "doble llama" independiente

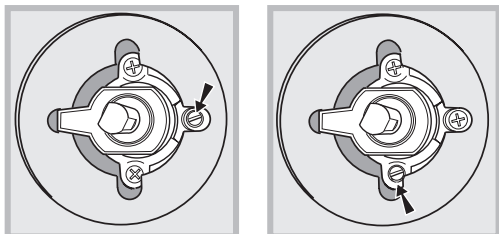
1. sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (ver Fig. E y Fig. F)
2. destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).
3. Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.



Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;



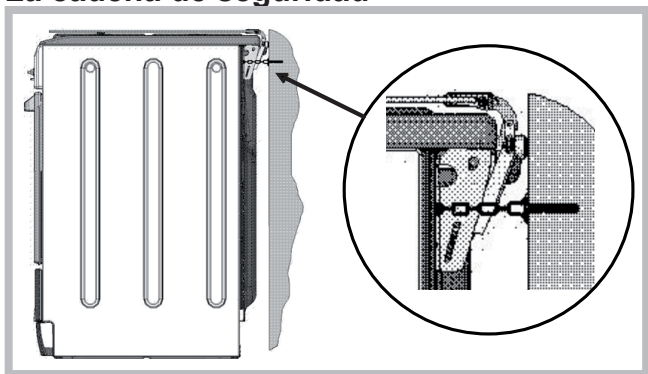
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores para gas para distribución por conducto".

La cadena de seguridad



! ¡Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad **DEBEN** estar instaladas!

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.

! Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!

TABLA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones del Horno HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	litros 78
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304-60350 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Gratin.
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2012/19/CEE y posteriores modificaciones sucesivas.

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1

				Gas líquido				Gas natural	
QUEMADOR	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (H.s. *)		By-pass 1/100	Inyector 1/100	Capacidad * g/h		Inyector 1/100	Capacidad * l/h
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G30
Rápido	100	3.00	0.70	40	86	218	214	116	286
Semi-rápido	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Auxiliar	55	1.00	0.40	30	50	73	71	71	95
Triple Corona	130	3.25	1.30	57	91	236	232	124	309
Doble llama (DCDR Interno)	30	0.90	0.40	30	44	65	64	74	86
Doble llama (DCDR Externo)	130	4.10	1.50	63	70	298	293	110	390
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Mínima (mbar)					20	25		17
	Máxima (mbar)					35	45		25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz seco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Puesta en funcionamiento y uso

Uso de la encimera

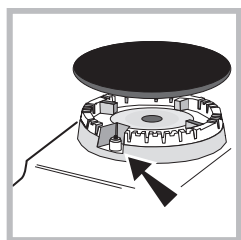
Encendido de los quemadores

Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.

Para encender un quemador de la encimera:

1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima 🔥.

3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo 🔹, hasta el máximo 🔥 o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (ver la figura), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se

apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga 🔹.

El quemador con "doble llama independiente"*

Este quemador de gas está formado por dos llamas concéntricas, que pueden funcionar juntas o independientemente. La utilización simultánea al máximo, permite una elevada potencia que reduce los tiempos de cocción respecto a los quemadores tradicionales. La doble corona de llama, permite además que la distribución del calor en la base de la olla sea más uniforme, especialmente utilizando ambos quemadores al mínimo.

Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

Pueden usarse recipientes de todos los tamaños, cuando se usen recipientes pequeños encender el quemador interno solamente. Cada una de las coronas que componen el quemador "doble llama independiente" cuenta con una perilla de mando propia:

la perilla identificada por el símbolo  controla la corona externa;

la perilla identificada por el símbolo  controla la corona interna.

Para encender la corona deseada presionar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la

posición de su **máximo** 🔥.

El quemador está dotado de encendido electrónico que entra en función automáticamente presionando la perilla.

Dada la presencia de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla por 2-3 segundos aprox., luego de haberse encendido la llama, para permitir el pasaje de gas.

El mechero elegido puede ser regulado con el botón correspondiente del siguiente modo:

• Apagado



Máximo



Mínimo

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

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	Ø Diámetro de Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Triple Corona (TC)	24 - 26
Doble Llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble Llama (DCDR Externo)	26 - 28

Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo "Características de los quemadores e inyectores".

! Evite que las ollas sobresalgan de los bordes de la encimera durante el uso.

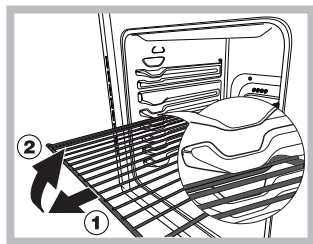
! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.



ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla. Se refiere solo a los modelos con cubierta de vidrio.

* Presente sólo en algunos modelos.

Uso del horno



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de

la parte delantera y tirar (2).

¡ Antes de usar, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen

el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;

2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;

3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;

4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;

5. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el

icono  y las tres cifras en el DISPLAY;

2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;

3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.

2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.

Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.

3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento  y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.

4. El DISPLAY visualiza el icono  que aconseja el nivel en el cual colocar la bandeja.

5. Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;

- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;

- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);

- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

6. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.

Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).

7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado, la bombilla se puede encender en cualquier momento, pulsando el botón .

Programas

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.

En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.



Programa MULTICOCCIÓN

Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.



Programa **BARBACOA**

Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando **TERMOSTATO**, el **DISPLAY** indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.



Programa **GRATINADO**

Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno.

Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.



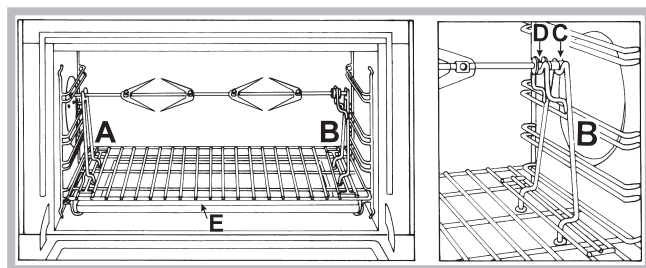
Programas **BAJA TEMPERATURA**

Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

El asador automático *

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios presentes en la grasera "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D" (ver figuras). Accione el asador automático

seleccionando con el mando PROGRAMAS o ;



Programas de cocción automáticos

! La temperatura están preestablecidas y no pueden ser modificadas con el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando con el horno **frío** o **caliente**; para colocar la bandeja, se aconseja consultar el nivel indicado por el icono .

* Presente sólo en algunos modelos.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.



Programa **CARNE**

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

! Es posible modificar la duración de la cocción ± 10 minutos.



Programa **PIZZA**

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

! Es posible modificar la duración de la cocción ± 5 minutos.



Programa **PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.



Programa **PASTELES**

Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

! Es posible modificar la duración de la cocción ± 10 minutos.



Programa **PIZZA**

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la grasera.

Receta para la PIZZA:

1 Graspera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora.
- Coloque en el horno cuando está frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA



Programa **PAN**

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1,5 dl de agua fría en la grasera en la posición 5;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :

- 1 Graseira de 1000g como máximo, Nivel bajo
- 2 Graseiras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual **BAJA TEMPERATURA** en 40°C y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la graseira sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción  PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.
- Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;

3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;

4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;

5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;

6. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;

7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la graseira en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la graseira abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la graseira aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas (Kg)		Pre-calentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Multinivel*	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 y 4	1 y 3	Si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	Si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	Si	200	20-30
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	No	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburguesas	nº4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	nº4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	No	210	50-60
	Sepias	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	No	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	No	210	70-80
	Cordero	1	2	2	No	210	40-45
Baja temperatura	Descongelación		2 o 3	2	No	-	-
	Leudado		2 o 3	2	No	-	60-90
	Calentamiento de comidas		2 o 3	2	No	-	-
	Pasteurización		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automática	Pizza (ver la receta)	1	2	2	No	-	23-33
	Hogaza (masa de pan)	1	2	2	No	-	23-33
Pan automático	Pan (ver la receta)	1	2	2	No	-	60
Tortas automático	Tortas con levadura	1	2	2	No	-	35-55
Carne automático	Asados	1	2	2	No	-	60-80

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CEE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.

El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.

Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

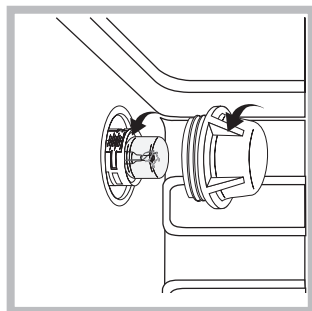
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.
- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad* por ausencia de llama.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Instalação

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

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

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

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

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada).

As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.



A

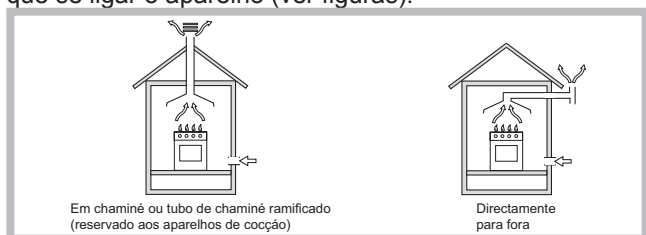
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.



B

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.

Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

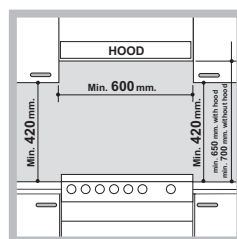
Posicionamento e nivelamento

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

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

Para uma instalação correcta:

- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados pelo menos a 600 mm. do aparelho;

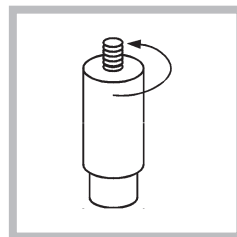


- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho.

Esta distância deve ser de 700 mm. se as prateleiras forem de material inflamável (vide a figura);

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

Nivelamento



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

Ligação eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação do gás

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

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

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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

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

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

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

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

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

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

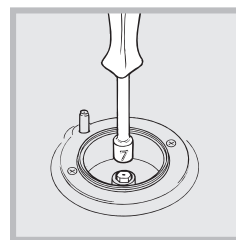
Verificação da vedação

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

Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

Adaptação ao plano de cozedura



Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

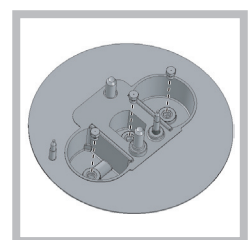
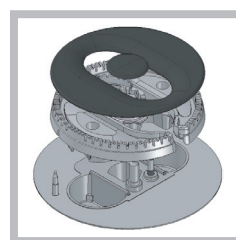
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características

dos queimadores e dos bicos”);

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

Substituição dos injectores do queimador com “chamas duplas” independentes

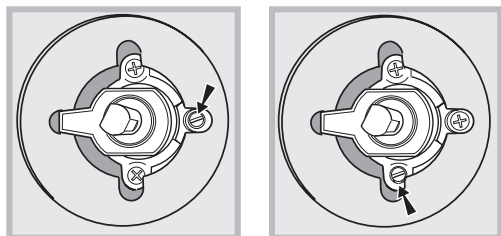
1. tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
2. desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm. O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados para o novo tipo de gás (ver tabela 1);
3. colocar no lugar todos os componente seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;



Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

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

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



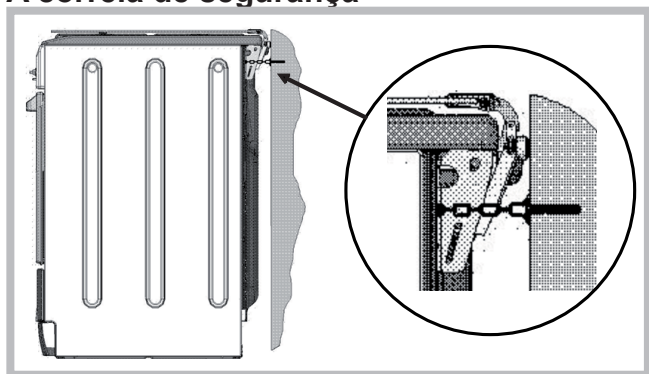
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

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

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada um regulador de pressão, conforme as normas nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

A correia de segurança



! Para evitar que o aparelho tombe acidentalmente, por exemplo, quando uma criança se pendura na porta do forno, as correntes de segurança DEVEM ser obrigatoriamente instaladas!

O fogão está equipado com correntes de segurança que têm de ser fixadas com um parafuso (não fornecido) na parede por trás do aparelho, à mesma altura de fixação do aparelho.

Assegure-se de que as correntes estejam fixadas na parte de trás do fogão, tal como indicado no desenho, de forma que estejam apertadas e paralelas ao nível do solo.

! Terminada a instalação, as correntes devem ser mantidas em tracção!

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas do Forno HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	Litros 78
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gases indicados na placa de identificação

ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos.
Norma EN 50304-60350

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: 



Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações.
- 2012/19/CEE e posteriores modificações.

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

QUEIMADOR	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s. *)		Gás líquido				Gás natural	
				By-pass 1/100	Bico 1/100	Capacidade *		Bico 1/100	Capacidade *
		Nomin.	Reduz.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G30
Rápido	100	3.00	0.70	40	86	218	214	116	286
Semi-rápido	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Auxiliar	55	1.00	0.40	30	50	73	71	71	95
Tripla Coroa	130	3.25	1.30	57	91	236	232	124	309
Chamas Duplas (DCDR Interno)	30	0.90	0.40	30	44	65	64	74	86
Chamas Duplas (DCDR Externo)	130	4.10	1.50	63	70	298	293	110	390
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Mínima (mbar)					20	25		17
	Máxima (mbar)					35	45		25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

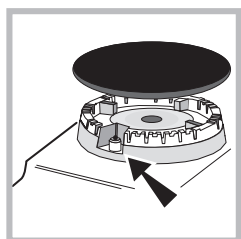
Início e utilização

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado. Para acender um queimador do plano de cozedura:

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



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (vide a figura) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que

o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repeta operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

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

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

O queimador com “chamas duplas independentes”*

Este queimador a gás está formado por dois fogos concêntricos que podem funcionar juntos ou de maneira independente. O uso contemporâneo ao máximo, permite uma potência elevada que reduz o tempo de cozedura respeito aos queimadores tradicionais. A dupla coroa de chama além do mais, faz com que a distribuição de calor no fundo das panelas seja mais uniforme, especialmente se usar ambos queimadores no mínimo.

Para utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna no mínimo e, ao mesmo tempo, a externa no máximo.

Podem ser utilizados recipientes de qualquer dimensão, se usar recipientes pequenos acenda só o queimador interno. Cada coroa do queimador com “chamas duplas independentes” tem um manípulo de controle próprio:

o manípulo indicado pelo símbolo  controla a coroa externa;

o manípulo indicado pelo símbolo  controla a coroa interna.

Para acender a coroa desejada aperte a fundo até a

posição de máximo  e rode o manípulo correspondente em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

O queimador está equipado com acendimento electrónico que entra em funcionamento automaticamente apertando o manípulo.

Dada a existência de um dispositivo de segurança gás, é necessário manter premido o manípulo por uns 2-3 segundos depois do acendimento da chama, para permitir a passagem do gás.

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

• Apagado

 Máximo

 Mínimo

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo “•”) na direcção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

Queimador	Ø Diâmetro dos Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Tripla Coroa (TC)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	26 - 28

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos que há no parágrafo das “Características dos queimadores e bicos”.

! Evitar que as panelas passem para fora das margens do plano durante a sua utilização.

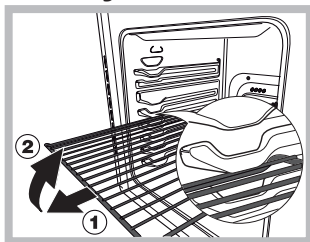
! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.



ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricos antes de o fechar. Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro.

* Há somente em alguns modelos.

Utilização do forno



ATENÇÃO ! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte

da frente, e puxá-las (2).

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

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

Acertar o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os primeiros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla  até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla  para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Carregue várias vezes na tecla  até o ícone  e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar os minutos;
3. carregue novamente na tecla  para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se. É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar  e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.

4. No DISPLAY aparecerá o ícone  a aconselhar o nível para colocar a forma.

5. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura. (veja Programas de cozedura);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

6. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.

É possível modificar a duração da cozedura (veja Programas de cozedura).

7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se premir a tecla .

Programas

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.



Programa de **MULTINÍVEL**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa de **BARBECUE**

Activa-se o elemento aquecedor superior. Se rodar o selector TERMÓSTATO, o DISPLAY indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Cozer com a porta do forno fechada.



Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.

Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

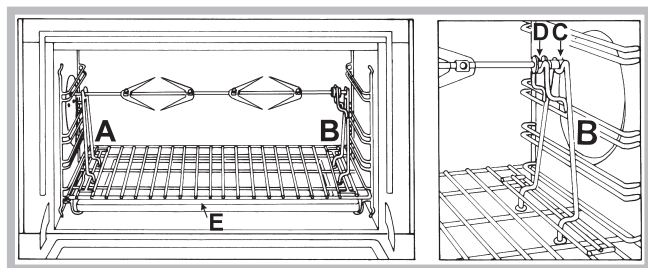


Programas **BAIXA TEMPERATURA**

Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.

Espeto rotativo *

Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes "A" e "B" nos furos predispostos na bandeja pingadeira "E", apoie o gargalo da haste na sede "C" e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede "D" (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em ou ;



Programas automáticos de cozedura

! A temperatura são predefinidas e não podem ser modificadas através do sistema C.O.P.® (Cozedura Optimal Programada) que garante automaticamente um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser realizada a colocar no forno **frio** ou **quente**; para o posicionamento da forma, é aconselhável consultar o nível indicado pelo ícone .

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.



Programa de **CARNE**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 10 minutos.



Programa **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 5 minutos.



Programa de **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.



Programa de **BOLOS**

Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de levedo natural, químico e sem levedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

! É possível modificar a duração da cozedura de ± 10 minutos.



Programa **PIZZA**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:

1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g Água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g levedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.

- Iniciar a cozedura PIZZA



Programa de **PÃO**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1,5 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;**
- a levedação da massa deve ser feita com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

* Há somente em alguns modelos.

Receita para o PÃO:

1 Bandeira pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. Lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogênea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual BAIXA TEMPERATURA a 40°C e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.
- Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla  até o ícone  e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
 2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar o tempo desejado;
 3. carregue outra vez na tecla  para confirmar;
 4. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. carregue na tecla  até o ícone  e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar a hora;

4. carregue novamente na tecla  até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em “+” e “-” para acertar os minutos;

6. carregue outra vez na tecla  para confirmar;
7. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

Os ícones  e  acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição “0”.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias correções			
Multinível	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 o 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanha	1	2	1	Sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Barbecue*	Cavala	1	4	3	Não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	Não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	Não	100%	15-20
	Hambúrgues	n°4 ou 5	4	3	Não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n°4 ou 6	4	3	Não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
Gratin*	Frango na grelha	1,5	2	2	Não	210	50-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45
Temperatura baixa	Descongelação		2 ou 3	2	Não	-	-
	Levitação		2 ou 3	2	Não	-	60-90
	Aquecimento de alimentos		2 ou 3	2	Não	-	-
	Pasteurização		2 ou 3	2	Não	-	-
Pizza automática	Pizza (vide a receita)	1	2	2	Não	-	23-33
	Focaccia (massa de pão)	1	2	2	Não	-	23-33
Pão automático	Pão (vide a receita)	1	2	2	Não	-	60
Sobremesas automático	Bolos de massa levedada	1	2	2	Não	-	35-55
Carne automático	Assados	1	2	2	Não	-	60-80

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CEE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by. A modalidade stand-by é indicada com o "Ícone Relógio" em alta luminosidade.

Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

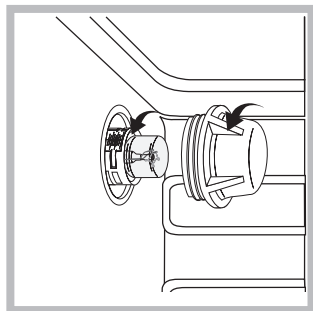
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem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

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

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Manutenção das torneiras do gás

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

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

