

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE

60x50 cm (TIPO M1/M1V)

60x60 cm (TIPO M6/M6V)

90x60 cm (TIPO M9/M9V)

Pag.30 **PT**

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

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







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

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

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

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

INDICE

CAPITOLO 1 - CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE.....	3
CAPITOLO 2 - SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI.....	6
CAPITOLO 3 - MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE.....	7
NOTIZIE PER L'INSTALLATORE.....	7
INSTALLAZIONE DELLA CUCINA.....	7
AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO.....	7
VENTILAZIONE DEI LOCALI.....	7
UBICAZIONE ED AERAZIONE.....	7
PIEDI REGOLABILI IN ALTEZZA (fig.6).....	8
ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS.....	8
ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS.....	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO.....	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE.....	11
CAPITOLO 4 - MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE.....	12
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO.....	12
SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	12
CAPITOLO 5 - MANUALE D'USO E MANUTENZIONE.....	13
DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO.....	13
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI.....	13
UTILIZZO DEI BRUCIATORI.....	14
UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE.....	15
UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA.....	15
UTILIZZO DEL FORNO A GAS.....	16
UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE.....	18
UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO.....	18
UTILIZZO DEL COMMUTATORE 3+0.....	18
UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0.....	19
UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0.....	19
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE 	20
UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO 	21
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO   	22
UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO 	23
UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI.....	23
UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO.....	23
UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE.....	24
PULIZIA DELL'APPARECCHIO.....	24
DATI TECNICI:.....	26
CAPITOLO 5 - SUGGERIMENTI UTILI.....	26

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/EU in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

CAPITOLO 1 - CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

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

Durata e condizioni di validità

Per tutti i difetti di conformità esistenti al momento della consegna dell'apparecchio ed **imputabili ad azioni od omissioni del produttore**, il marchio garantisce i suoi prodotti, alle condizioni e nei termini di cui alla presente garanzia ed in base alle previsioni normative sopra richiamate, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene risultante e certificata da un documento fiscalmente valido.

Il consumatore decade dai diritti previsti dalla presente garanzia se non denuncia al venditore il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla data in cui ha scoperto il difetto.

Perché la garanzia sia operativa è necessario che il certificato di garanzia sia conservato unitamente al documento di consegna fiscalmente valido (documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale, altro) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione; in caso di intervento, entrambi i documenti dovranno essere mostrati al personale tecnico. Per conoscere il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzata di zona, l'utente potrà contattare il numero dedicato da tutta Italia **800 927 987**.

Affinché la presente Garanzia Convenzionale abbia piena validità è necessario che:

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

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

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

Lo stesso vale per i danni causati all'apparecchiatura da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.) o da atti di vandalismo, ovvero da circostanze che non è possibile ricondurre a vizi di fabbricazione.

Non sono, inoltre, coperti da garanzia: gli interventi effettuati per ripristinare problemi causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento nel trasporto quando effettuato a cura del consumatore, interventi eseguiti da personale non autorizzato, interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche e tutto ciò che all'atto della vendita era stato portato a conoscenza del consumatore e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

Oggetto della Garanzia

Qualora nel periodo di durata della garanzia sia accertato e riconosciuto un difetto di conformità del bene imputabile ad azione od omissione del produttore, il consumatore avrà diritto al ripristino, senza spese, della conformità del bene mediante riparazione o sostituzione, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro e fatte salve comunque le altre previsioni a favore del consumatore previste dalle sopra richiamate normative

Resta inteso che, salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestino entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità.

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

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

Clausole di esclusione

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

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

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

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

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

Limitazioni della responsabilità del Produttore

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

GARANZIA – Informazioni supplementari

• Quando la garanzia e' valida?

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

• Quali sono le competenze del rivenditore?

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

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

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

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

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

Il tecnico è il solo che ha la giusta competenza per stabilire il corretto funzionamento, o meno del prodotto e decidere, in taluni casi, per l'eventuale sua sostituzione (nel caso in cui esso risulti irreparabile).

IL tecnico deve compilare il rapporto di assistenza (foglio di lavoro) in ogni sua parte, indicando precisamente le proprie considerazioni circa l'esito della verifica.

Prestazioni a pagamento per prodotti in garanzia

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

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

- Interventi legati all'installazione del prodotto e/o alla correzione di errate o incomplete installazioni e/o manutenzione operata da personale non autorizzato
 - interventi per trasformazione gas da Metano a GPL (sostituzione ugelli e regolazioni)
 - Interventi per richiedere la verifica delle temperature esterne al prodotto
 - interventi per sostituzione lampade o spie luminose
 - Interventi per reinserire tasti o manopole fuoriusciti per cause non dipendenti dalla casa costruttrice.
 - Interventi per sostituire particolari soggetti a usura (manopole; ghiere manopole; griglie appoggia pentole; spartifiamma; coperchietti; altro).
 - Interventi per problematiche causate da corpi estranei (rotture varie)
 - Interventi per riagganciare la porta del forno
 - Interventi per la sostituzione del timer a causa della rottura della molla interna.
- Interventi eseguiti per un'errata installazione (tubo gas non stretto sufficientemente o spina mal collegata)
- Interventi derivanti dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni e modalità d'uso indicate nell'apposito libretto di istruzioni
- Interventi durante i quali non viene riscontrato il difetto indicato dal cliente.
- Interventi per danni causati all'apparecchiatura da agenti atmosferici (ossidazioni) e naturali (fulmini, inondazioni, terremoti, incendi e altro) o da atti di vandalismo.
 - Interventi per un uso improprio e/o non domestico del prodotto (utilizzo in bar, ristorante, agriturismo o altro).
 - Interventi necessari perché non è stata effettuata la manutenzione consigliata sull'apparecchio (ad esempio una corretta pulizia).
 - Interventi per danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia acidi e aggressivi.
 - Interventi per sbloccare o sostituire rubinetti gas a causa di ossidazioni derivanti da una cattiva pulizia e all'utilizzo di prodotti particolarmente dannosi non rimossi.
- Per i casi sopra citati: sono da considerare a pagamento anche le spese di trasporto, qualora fosse necessario provvedere al ritiro dell'elettrodomestico per interventi di laboratorio.

Scadenza della Garanzia

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

CAPITOLO 2 - SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

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

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

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

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

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

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

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

MODELLO DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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

CAPITOLO 3 - MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

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

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

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

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

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

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

Le quote su disegni sono espresse in millimetri.

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

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

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

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione.

Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme nazionali vigenti.

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

VENTILAZIONE DEI LOCALI

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

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

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

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

UBICAZIONE ED AERAZIONE

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

PIEDI REGOLABILI IN ALTEZZA (fig.6)

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

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

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

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

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

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

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

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

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

Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (Fig. 7) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma nazionale vigente.

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

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono

danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

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

SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

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

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro (Fig. 8)(fig. 9).
3. Togliere le teste dei bruciatori (Fig. 8)(fig 9).
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig. 10) secondo quanto indicato nella tabella N°1 per M6/M6V M1/M1V e nella tabella N°2 per M9/M9V

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

1. Togliere il piano forno togliendo le viti G (se esistono) (Fig. 11) , e rimuovere il piano (Fig. 12).
2. Svitare la vite V e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (Fig. 13 per M6 M1) (Fig. 14 per M9).
3. Con una chiave esagonale a tubo da 10 mm (cucine M6/M6V M1/M1V) o 7mm (cucine M9/M9V)sostituire l'ugello R con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1 per le cucine M6/M6V, e nella tabella N° 2 per le cucine M9/M9V.

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

Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°1 (valida per cucine M6/M6V M1/M1V)

APPARECCHIO DI CATEGORIA: **I12H3+**

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100 mm.	G/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Naturale G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Naturale G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Naturale G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Ultra Rapido	Naturale G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Naturale G20	20	125	-	286	3,1	2580	1	860	48
	Butano G30	30	85	218	-	3,1	2580	1	860	48
	Propano G31	37	85	214	-	3,1	2580	1	860	48

TABELLA N°2 (valida per cucine M9/M9V)

APPARECCHIO DI CATEGORIA: **I12H3+**

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Naturale G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Naturale G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Naturale G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Pescera	Naturale G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,5	1290	60
	Butano G30	30	85	211	-	2,9	2494	1,5	1290	60
	Propano G31	37	85	207	-	2,9	2494	1,5	1290	60

Ultra Rapido	Naturale G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Naturale G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70
	Butano G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propano G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70

REGOLAZIONE BRUCIATORI

1) Regolazione dell'aria primaria (solo M6):

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione dell'aria primaria del bruciatore forno operare seguendo la sequenza qui indicata:

- 1 Togliere la suola del forno.
- 2 Allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (Fig.15) secondo le indicazioni della tabella N°3

TABELLA N°3:

		BRUCIATORE
Tipo di gas		Forno (mm)
		M6/M6V M1/M1V
Naturale	G20	Tutta aperta
Butano	G30	Tutta aperta
Propano	G31	Tutta aperta

2) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

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

1. Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2. Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3. Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (Fig.16) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (Fig.17).
4. Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

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

1. Togliere la spina di alimentazione elettrica prima di eseguire la regolazione
2. Sfilare le manopole
3. Togliere il frontalino comandi svitando le viti di fissaggio sotto il frontalino
4. Infilare la manopola del termostato
5. Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.(accensione manuale con fiammifero)
6. Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
7. Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
8. Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (Fig. 18) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MINIMO a quella di MASSIMO.
9. Rimontare il frontalino procedendo in maniera inversa a quella descritta al punto 3

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

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

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

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

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

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 19 avendo cura di rispettare le sottotestate risponderne:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo \perp (terra) = cavetto colore verde-giallo;

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

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

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

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.


TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC , cioè del tipo H05VV-F (*) , e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella N° 4.

(*) Fa eccezione il cavo 3x4 mm² , che e' del tipo H07RN-F cioè con guaina in neoprene.

TABELLA N°4: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

Funzionamento piano lavoro	Funzionamento Forno	Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Solo bruciatori a gas	Forno a gas Grill a gas	3x0.75mm ²	-	-	-
	Forno a gas Grill elettrico	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elettrico statico	3x1mm ² (M6 M1) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elettrico ventilato multi-9 o multi-3	3x0.75mm ² (M6 M1) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
Bruciatori a gas + 1 piastra	Forno a gas Grill a gas	3x1mm ²	-	-	-
	Forno a gas Grill elettrico	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elettrico statico	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm ²	-	-	-
Bruciatori a gas + 2 piastre	Forno elettrico statico	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
4 Piastre	Forno elettrico statico	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
Piano in vetroceramica	Forno elettrico statico	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x4mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

Le cucine previste per essere collegate anche a sistemi trifase normalmente vengono predisposte in fabbrica per il collegamento monofase 230V e fornite senza cavo di alimentazione . In base al sistema di collegamento adottato , bisogna installare il cavo di alimentazione del tipo indicato nella tabella N° 4 .

Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig.20 .

CAPITOLO 4 - MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base

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

Per cucine con coperchio in vetro

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

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

Per cucine con forno elettrico

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

Per cucine con forno elettrico

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

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

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

Per le porte in vetro

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

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio

PROTEZIONE PORTA

Le cucine M9 ed M9V con bande in acciaio inox sulla porta forno possono essere equipaggiate con una griglia di protezione porta da installare sulla stessa. Tale griglia è disponibile presso i centri post vendita (ved. Fig. 50).

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

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

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

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

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 21).

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

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

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

In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n.4:

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

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

CAPITOLO 5 - MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

Dimensioni bruciatori a gas


BRUCIATORE	DIMENSIONI (mm)
Ausiliario	Ø 50
Semirapido	Ø 70
Rapido	Ø 95
Pesciera	55X230
Ultrarapido	Ø 130


DIMENSIONI PIASTRE ELETTRICHE E IN VETROCERAMICA

TIPO PIASTRA	DIMENSIONI (mm)
Piastra elettrica normale	Ø 145
Piastra elettrica normale	Ø 180
Piastra elettrica infrarossa	Ø 145 posteriore sinistra 1200W
Piastra elettrica infrarossa	Ø 145 posteriore destra 2100W
Piastra elettrica infrarossa	Ø 145 anteriore destra 1200W
Piastra elettrica infrarossa	Ø 180 anteriore sinistra 1700W
Piastra elettrica hi light	Ø 145 posteriore sinistra 1200W
Piastra elettrica hi light	Ø 170/265 posteriore sinistra 1400/2200W
Piastra elettrica hi light	Ø 145 posteriore sinistra 1200W
Piastra elettrica hi light	Ø 120/210 posteriore sinistra 700/2100W

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI


Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola o tasto, viene visualizzato con un piccolo simbolo la funzione, di seguito sono riportati i vari comandi che si possono trovare in una cucina:

il simbolo  indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame. (in questo caso il bruciatore posteriore destro)


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


il simbolo  indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati


il simbolo  indica il contaminuti

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

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

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

il simbolo  indica in pulsante di accensione bruciatori

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

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

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

- **Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig.25-26) ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- **Accensione elettrica:** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 25-26) tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.

- **Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.24):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 25-26), premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

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

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non è correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig. 23).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 25-26).
- Usare sempre pentole con coperchio.

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

ATTENZIONE: Impiegare recipienti a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegner tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig. 4 e 5). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

ATTENZIONE: Tenere i bambini lontani dai bruciatori accesi.

UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Piastrre elettriche:

Queste piastrre sono comandate da un commutatore a 6 posizioni Fig. 27-28 , l'inserzione delle piastrre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata. Sul frontalino dell' apparecchio e' praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra e' segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa al frontalino.

Come utilizzare una piastra elettrica:

Quando si usa una piastra per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 30 minuti onde eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella con le regolazioni necessarie per l'utilizzo ottimale delle piastrre elettriche.

ATTENZIONE: All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione 1 del commutatore.

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

Per un uso corretto ricordare:

- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi Fig. 29).
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastrre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato.
- Disinserire tutte le piastrre prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere trattata con i normali prodotti per le piastrre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita; questa operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).

ATTENZIONE: Anche dopo l'uso, le piastrre restano calde per lungo tempo, non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare scottature.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento delle piastrre assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.

ATTENZIONE: Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

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

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

ATTENZIONE: Appena si noti un'incrinatura nella superficie, disinserire immediatamente lo apparecchio dalla rete

UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

Il piano lavoro ha 4 aree di cottura caratterizzate da diverse potenze e diametri .

Le posizioni sono chiaramente indicate da aree circolari non serigrafate (vedere descrizione dei comandi).

L'operazione di riscaldamento avviene all'interno di queste aree designate.

Nel caso in cui si usino 1 oppure 2 aree di cottura la superficie rimanente rimane fredda .

Per un uso efficiente e per un basso consumo di energia è consigliabile usare appositi utensili per la cottura elettrica .

Il fondo delle pentole dovrebbe essere spesso e piatto per ottenere una buona cottura .

Il diametro della base delle pentole (o di altri contenitori)dovrebbe essere il più possibile uguale a quello della piastra che si sta utilizzando ; se più piccolo l'energia verrà consumata in quanto il calore generato verrà in parte disperso dalla superficie di piastra lasciato scoperto .

La superficie del piano e la base del contenitore devono essere tenuti puliti .

Seguire questi consigli servirà a risparmiare energia e calore.

Come usare il piano in vitroceramica:

Ogni area di cottura è controllata da un termostato o da un regolatore di energia che permette la selezione di una temperatura variabile.

Quando viene raggiunto il punto di ebollizione , la temperatura può essere ridotta lasciando sobbollire il cibo.

L'esperienza vi darà il giusto periodo di tempo per permettere ai cibi di sobbollire , ma ovviamente questo dipende dal cibo e dal tipo di pentola.

La combinazione corretta vi farà risparmiare tempo ed energia.

ATTENZIONE:

Il vostro piano in vitroceramica e' resistente agli shocks termici ed insensibile sia la caldo che al freddo.

Resisterà anche se lascerete cadere senza cura una casseruola pesante sopra di esso .

Un impatto particolare però , causato da un oggetto pesante come il contenitore per il sale o la bottiglia delle spezie , se avviene sul bordo o sull'angolo del piano , può causare la rottura del piano.

ATTENZIONE: non usare il piano di cottura in vitroceramica come piano di appoggio.

ATTENZIONE: Se la superficie del piano vitroceramica e' crepata, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il pericolo di shock elettrico.

UTILIZZO DEL FORNO A GAS

Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola (Fig. 30-31)in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

Inoltre esiste anche la possibilità di utilizzare il forno a gas ventilato (disponibile solo per alcuni modelli di M9/M9V), azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

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

Tabella n°6

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

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

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

Per effettuare l'accensione aprire la porta forno e ruotare la manopola fino a far corrispondere il N° 8 della scala con l'indice. Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno (Fig. 32-33). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e

tenerlo premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

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

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

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

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

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

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.

Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 34), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella numero 7 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.

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

ATTENZIONE: Tutti i nostri prodotti sono costruiti nel rispetto delle Direttive Comunitarie.

Le richieste di verifica e controllo della corrispondenza di alcune caratteristiche del prodotto ai requisiti delle direttive Comunitarie (es. controllo temperature frontali) saranno a completo carico dell'utente, qualora il tecnico del servizio di assistenza tecnica non riscontri alcuna anomalia.




Tabella n°7 **TABELLA COTTURE CON FORNO A GAS**

Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato

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

UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDO UNICO)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (Fig. 35) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:

- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore (1300 W M6 M1; 1800 W M9)
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore (900 W M6 M1; 1200 W M9)
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill (vedi paragrafo dedicato)(1500 W M6 M1; 1800 W M9).

In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato .

Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.

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

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO

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

Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 36-37) , allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

Nota: alcuni modelli di cucine (solo M9-M9V) con forno elettrico multifunzione possono essere equipaggiati con motoventilatore tangenziale di raffreddamento, che entra in funzione ogniqualvolta il commutatore forno è in posizione diversa da 0 (zero), facendo fuoriuscire aria dalla fessura presente tra il pannello comandi e la porta forno; in questo modo la parte comandi e la porta forno rimangono più freddi durante il funzionamento dell'apparecchio.

Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.

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

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 3+0





(CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE A 3 POSIZIONI)



Il commutatore 3+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinata in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 3+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 2 resistenze: una superiore e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (Fig. 38) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle tre modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 3 differenti posizioni fisse corrispondenti a 3 diversi tipi di funzionamento del forno:

Per tipi M9 M9V

- il simbolo  o  segnala l'inserzione del solo motoventilatore.
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza circolare da 3000W e del motoventilatore;

- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2500W (vedi paragrafo dedicato); Posizionando la manopola su una di queste tre posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO-VENTILATO)





Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico-ventilato serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore (Fig. 39) su una qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.





Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

Per tipi M6 M6V M1 M1V

- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W , della resistenza esterna superiore da 900W e del motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo  segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W.

Per tipi M9 M9V

- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1800W , della resistenza esterna superiore da 1200W e del motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1800W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo  segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1800W.

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.



















UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE)

Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (Fig. 40-41) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.



















Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

Per tipi M6 M6V M1 M1V

- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 900W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1300W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W e della resistenza grill da 2000W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W della resistenza grill da 2000W e del motoventilatore (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2400W e del motoventilatore;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Per tipi M9 M9V

- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1800W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1800W;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1800W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W e della resistenza grill da 1800W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W della resistenza grill da 1800W e del motoventilatore (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo  o  segnala l'inserzione della resistenza circolare da 3000W e del motoventilatore;
- il simbolo  o  segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Posizionando la manopola su una di queste nove posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti, al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Durante l'uso normale, selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.

Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 34) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

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

Tabella n° 8

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

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. Solo su alcuni modelli , sullo schermo posteriore viene applicato un filtro metallico amovibile avente lo scopo di trattenere i grassi durante le cotture di arrosto , pertanto si raccomanda di provvedere periodicamente a rimuovere questi grassi lavandolo con acqua saponata e risciacquandolo abbondantemente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

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

Tabella n° 9

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

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

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

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

L'utilizzo del grill elettrico statico deve avvenire con la porta chiusa e la temperatura impostabile sul termostato (dove presente) non deve superare i 150°C.

Le potenze del grill elettrico per le cucine M6 M1 con forno a gas è di 1500W mentre per le cucine M9 con forno a gas è di 1800W.

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

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Si inserisce perciò il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel posteriore del forno (M6 M1) o nel laterale sx del forno (M9) e appoggiando anteriormente o lateralmente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo (fig. 42-43). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto.

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

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato è una particolare funzione di cui è dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 2900W per cucina M6 M1 e da 3000W per cucina M9 e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale, posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.

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

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (Fig. 44-45) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.

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

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

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti + e - (Fig. 46).

TASTI + e -

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

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

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

FUNZIONAMENTO MANUALE

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

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

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

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON FINE COTTURA

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

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

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

ATTENZIONE: Ricordatevi di impostare la funzione e la temperatura desiderate.

CONTAMINUTI

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

SEGNALE ACUSTICO

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

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

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

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

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

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

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

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

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

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro:

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

Attenzione: non lavare in lavastoviglie.

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

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

Pulizia delle parti smaltate: vedi capitolo dedicato

Pulizia delle parti in acciaio INOX: vedi capitolo dedicato

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:

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

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

Pulizia interna dei cristalli del forno:

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno (fig. 47) svitando semplicemente le 2 viti **B** (vedi figura 48), per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi.

Pulizia interna del forno:

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire l'aggancio **C** (figura 49) nel settore cerniera **D**. Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di sé la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la portina operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente i due settori **F**. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiera che la fissano al forno.

ACCIAIO INOX

Ha ottime caratteristiche di robustezza, resiste ai piccoli urti, non arrugginisce ed è resistente alla corrosione. Non lasciare depositare a lungo le eventuali colature di cibo o d'acqua di cottura perché potrebbero macchiare permanentemente la superficie. La manutenzione è importante per preservare nel tempo la brillantezza e l'uniformità dell'acciaio. Non usare spugne abrasive o paglietta per pulire i piani e gli accessori

inox. Usare dei prodotti specifici che non graffiano. Occorre fare attenzione alla pulizia dell'acciaio lucido, ancora più delicato di quello satinato. Per pulirlo usare stracci morbidi e detersivi specifici assolutamente non abrasivi, le creme non sono indicate perché contengono dei microabrasivi che potrebbero graffiare l'acciaio.

LA CURA DELL'ACCIAIO:

L'acciaio è tra i materiali che meglio resistono alla corrosione di agenti chimici ed è un metallo che impedisce la proliferazione della carica batterica.

Per mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche sono da seguire tuttavia le seguenti avvertenze:

- Non pulire con prodotti contenenti cloro, ad esempio varechina; questo prodotto fa perdere all'acciaio le qualità inossidabili e lo fa irrimediabilmente arrugginire. I prodotti ideali per la pulizia sono quelli a base di ammoniaca.

- Non utilizzare pagliette di ferro; i residui arrugginirebbero ed aggredirebbero l'acciaio.

- Non lasciare mai in contatto ferro ed acciaio; una volta che la ruggine rilasciata dal ferro aggredisce l'inox, il processo non può più essere arrestato.

- Molti prodotti naturali come sale, succo di limone, residui nella lavorazione del latte ecc., sono particolarmente aggressivi; è indispensabile risciacquare sempre abbondantemente le superfici di lavoro dopo l'uso.

- l'ambiente marino ricco di salsedine è sfavorevole alla durata dell'acciaio. In questa condizione è importante procedere a frequenti lavaggi con acqua dolce.

- Le alte temperature modificano l'aspetto cromatico superficiale dell'acciaio.

COME PULIRE: I PIANI IN ACCIAIO INOX:

Pulite la superficie con acqua e sapone oppure detersivo neutro, strofinandola con una spugna sintetica e con un movimento che segua il verso della satinatura. Risciacquate e asciugate con un panno morbido. Potete usare anche gli appositi panni in microfibra.

Evitate assolutamente l'uso di detersivi che contengono cloro o suoi composti. Non usate pagliette metalliche, sostanze abrasive e detersivi in polvere.

Macchie d'acqua - L'acqua, anche se sufficientemente pura, può contenere sali, ferro, calcare, sostanze chimiche (acide o basiche) che possono favorire nell'acciaio inox macchie di ossidazione o corrosione. Per eliminarle, usate solo prodotti specifici per acciaio inox, seguendo le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.

Danni da calore - Occasionali spruzzi di cibo o di acqua bollente non provocano danni. Per evitare però bruciature o aloni ineliminabili, evitate di appoggiare sui piani in acciaio pentole particolarmente calde (ad es. caffettiere) che danneggerebbero irrimediabilmente la finitura del piano.

LO SMALTO

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

Attenzione: dopo ogni operazione di pulizia asciugate sempre la parte interessata con panno morbido. La mancata asciugatura può provocare ossidazioni.

BRUCIATORI

Sono costruiti in Pyral, una speciale lega leggera che resiste al calore. Puoi pulirli con acqua e sapone, ma non metterli in lavastoviglie perché si rovinerebbero. Puoi usare un vecchio spazzolino da denti o una spazzola con setole sottili per pulire gli interstizi. Non usare paglietta o spugne abrasive perché il Pyral è un materiale piuttosto tenero e si righerebbe.

Attenzione: per mantenere la loro funzionalità efficiente nel tempo controllare sempre, prima di ogni accensione, che i coperchietti superiori siano posizionati correttamente. Un cattivo posizionamento del coperchietto potrebbe causare una deformazione o fusione del bruciatore stesso.

CANDELE ACCENSIONE PIANO

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

GRIGLIE APPOGGIA PENTOLE

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

Avvertenze: non lavare in lavastoviglie.

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

DATI TECNICI:

Potenza di riscaldamento delle piastre (Watt)							
Tipo di piastra	N. Posizioni	1	2	3	4	5	6
Ø145 Standar 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø180 Standar 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500

CAPITOLO 5 - SUGGERIMENTI UTILI

DOMANDE & RISPOSTE

D. Nel forno compare acqua di condensazione abbondante?

R. Fenomeno normale per i dolci con copertura molto umida (frutta), o arrostiti grandi. Aprire e chiudere ogni tanto brevemente la porta del forno durante la cottura.

Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.

D. Il vetro della porta o la finestra del forno si appannano?

R. Fenomeno normale, dipende dalla differenza di temperatura.

Accendere il forno per 5 minuti a 100° C.

D. Liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?

R. L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.

Verificare il montaggio.

D. Come sostituisco le guarnizioni della porta del forno?

R. Smontate le guarnizioni della porta del forno difettose semplicemente sganciandole.

Trovate la guarnizione nuova presso il servizio assistenza clienti.

D. Come sostituisco la lampada del forno?

R. Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.

2. Svitare il coperchio della lampada girando a sinistra.

3. Cambiare la lampada.

D. Come posso pulire il forno?

R. Forno:

- Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill. Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

- Se lo sporco è limitato lavate il forno caldo con una soluzione di acqua ben calda con detersivo e lasciatelo aperto affinché possa asciugarsi.

Non usare detersivi corrosivi. Dopo la pulizia asciugare bene l'interno del forno e le parti cromate. Una cattiva asciugatura e l'utilizzo di prodotti corrosivi, associati a lunghi periodi di non utilizzo, possono causare ossidazioni alle parti cromate.

D. Come posso pulire smalto e vetro?

R. Smalto e vetro:

- Per la pulizia usate una soluzione saponata di lavaggio ben calda.

- Per pulire la bocca del forno dietro alla porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.

D. Come posso pulire il frontale in acciaio inox?

R. Frontale in acciaio inox: - I detersivi commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.

- Non usate pagliette che graffiano.

- Versate un detersivo commerciale saponato comune su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

D. durante il funzionamento del forno le parti esterne e le manopole della cucina sono molto calde : è normale ?

R. Come tutti gli apparecchi da cottura è normale che durante l'utilizzo del forno le parti esterne, così come le manopole, possono essere molto calde.

In alcuni casi, soprattutto dopo un prolungato utilizzo, è consigliabile utilizzare apposite presine per la rotazione delle manopole.

Tutti i nostri prodotti sono costruiti nel rispetto delle Direttive Comunitarie.

Durante il funzionamento occorre tenere a distanza i bambini.

D. In caso di alimenti da forno o arrostiti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti.

R. Aprendo brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua.

D. Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta.

R. Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.

Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo).

Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce.

Aggiungete meno liquido nella pasta.

D. Il dolce si secca troppo.

R. Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.

D. Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

R. Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.

D. Quali avvertenze devo seguire nell'uso di forni ?

R. - Non pulite il forno con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.

- Non introducete sulla base del forno una teglia da forno, né coprite la base con foglio di alluminio, altrimenti si verifica un accumulo di calore, i tempi di cottura e d'arrosto si alterano e lo smalto subisce danni.

- Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto.

D. Quali pentole devo utilizzare per risparmiare tempo ed energia?

R. - L'utilizzazione ottimale è possibile solo con pentole e tegami di buona qualità.

- Attenzione, le pentole o i tegami con fondo in alluminio tenero possono lasciare sulle griglie dei residui difficilmente asportabili.
- Usate solo pentole e tegami con il fondo piano.
- Usate pentole e tegami di grandezza adeguata.
- Il diametro del fondo delle pentole dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura, oppure essere un poco più grande.
- Cucinate chiudendo le pentole con il coperchio.
- Per la cottura con molto liquido utilizzate pentole alte, che impediscono al liquido di traboccare.
- Asciugare sempre il fondo della pentola prima di metterla sul piano di cottura.

D. Cosa posso fare se il dolce nella parte inferiore diventa troppo scuro o troppo chiaro?

R. Riscaldamento superiore/inferiore:

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo scuro:

- Controllate l'altezza d'inserimento.
- Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

- Controllate l'altezza d'inserimento.
- Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

D. Cosa posso fare se una pietanza al forno sopra è troppo cotta e sotto è poco cotta ?

R. Innanzitutto occorre verificare il tipo di recipiente utilizzato; se si utilizza un recipiente in alluminio, che come caratteristica non ha una buona trasmissione del calore, può porre il recipiente al piano inferiore aumentando leggermente la temperatura e riducendo il tempo di cottura. Inoltre, per una migliore trasmissione del calore, occorre tenere posizionato sotto il recipiente utilizzato il vassoio in ferro smaltato in dotazione al prodotto.

D. Cosa posso fare se un dolce si scurisce troppo ai lati ed al centro è poco cotto ?

R. - controllate che l'impasto sia uniforme.

- per i dolci è preferibile usare una teglia in alluminio
- riducete la temperatura ed aumentate il tempo di cottura
- ponete la teglia al piano superiore
- tenete il vassoio smaltato in dotazione sotto la teglia d'alluminio.

D. Dopo un periodo, abbastanza lungo, di non utilizzo del forno elettrico al momento del preriscaldamento salta l'automatico/differenziale – devo chiamare il tecnico?

R. - Potrebbe non essere necessario. Le resistenze elettriche sono igroscopiche (assorbono umidità) e questa caratteristica, a causa di un prolungato inutilizzo o di micro ambienti molto umidi, può comprometterne il corretto funzionamento. Preriscaldare il forno, impostando una temperatura di 50° (max), e farlo funzionare per un ora circa. Successivamente fare raffreddare, e riprovare impostando la temperatura desiderata. Se il problema era causato dall'umidità, questo sarà risolto senza la necessità di fare intervenire il tecnico.

D. Dopo avere acceso un fornello, al momento del rilascio della pressione sulla manopola, questi si spegne. Devo chiamare il tecnico?

R. Potrebbe non essere necessario. Se la causa è stata determinata da un'eccessiva pressione sulla manopola sarà sufficiente tirare leggermente indietro la manopola (incastrata sull'astina rubinetto) e riprovare.

PT

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE COZINHAS PARA INSTALAÇÃO

60x50 CM (TIPO M1/M1V)

60x60 cm (TIPO M6/M6V)

90x60 cm (TIPO M9/M9V)

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

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

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos a pessoas, bens e animais resultantes do incumprimento das advertências contidas neste folheto.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões, devido a erros de impressão ou transcrição, contidos neste folheto. A estética das figuras mostradas também é puramente indicativa. O fabricante reserva-se o direito de escamar os seus produtos quando considerado necessário e útil, sem ter falhado as características essenciais de segurança e funcionalidade.

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



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

■ O símbolo do cesto riscado no produto indica que os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) não devem ser atirados para a varredura indiferenciada (isto é, juntamente com "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser geridos separadamente de modo a serem submetidos a operações especiais para a sua reutilização, ou a um tratamento específico, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair matérias-primas que possam ser recicladas.

Em Itália, o WEEE deve, por conseguinte, ser entregue aos Centros de Recolha (também chamados de ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas) criados pelos municípios ou pelas Sociedades de Higiene Urbana. Ao comprar novos equipamentos, também pode entregar o WEEE ao lojista, que é obrigado a buscá-lo gratuitamente (pick-up individual); O WEEE de "tamanho muito pequeno" (ou seja, em que nenhuma das dimensões exceda 25 cm) pode ser entregue gratuitamente aos retalhistas mesmo quando nada é comprado (retirada "um contra zero" – o que, no entanto, é obrigatório apenas para lojas com uma área de vendas superior a 400 metros quadrados).

CAPÍTULO 1 - CERTIFICADO DE GARANTIA CONVENCIONAL

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

Duração e condições de validade

Para todos os defeitos de conformidade existentes no momento da entrega do dispositivo e **imputáveis a ações ou omissões do fabricante**, a marca garante os seus produtos, nas condições e nos termos desta garantia e com base nas disposições regulamentares acima mencionadas, por um período de 24 meses a contar da data de entrega dos bens resultantes e certificados por um documento fiscalmente válido. O consumidor abdicará dos direitos previstos nesta garantia se não se queixar ao vendedor da falta de conformidade no prazo de dois meses a contar da data em que tiver defeituoso.

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

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

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

A diferença não é imputável à **BERTAZZONI SpA** se for apurado pelo pessoal técnico que, devido a esta situação, interveio fora do funcionamento do produto, como, por exemplo, mas não se limitando a:

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

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

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

Objeto da Garantia

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

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

No entanto, para o próximo período de dezoito meses da garantia, será da responsabilidade do consumidor que pretende beneficiar das vias de recurso concedidas pela própria garantia, comprovando a existência da falta de conformidade dos bens a partir do momento da entrega; por isso, no caso de o consumidor não poder fornecer tal prova, as condições de garantia previstas não podem ser aplicadas.

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

Cláusulas de exclusão

Nem todos os componentes que mostram falta de conformidade devido a:

- *desgaste, negligência, negligência de utilização e má manutenção por parte do consumidor devido ao incumprimento do que é relatado e recomendado nos folhetos de utilização, manutenção e instalação do produto.*
- *danos no transporte, ou circunstâncias que, em qualquer caso, não podem ser corrigidas pela ação ou omissão do produtor*
- *Instalação e/ou ligação incorretas aos sistemas de alimentação, bem como ajustes incompletos previstos no folheto de instruções.*

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

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

Assim, no caso de, a pedido do Consumidor, o pessoal dos Centros de Assistência Técnica Autorizados realizar uma intervenção técnica em relação ao que precede, os custos da intervenção e de quaisquer parti di peças sobressalentes serão saranno suportados totale pelo del Consumidor.

Limitações da responsabilidade do Fabricante

A marca declina toda a responsabilidade por quaisquer danos que possam resultar, direta ou indiretamente, a pessoas, coisas e animais por incumprimento de todos os requisitos indicados nas instruções de utilização adequadas e no que respeita especificamente às advertências relativas à instalação, utilização e manutenção do aparelho.

GARANTIA – Informação adicional

• Quando é que a garantia é válida?

A garantia é válida quando o cliente estiver na posse da documentação que atesta a data de compra, a identificação específica e o tipo de produto. O utilizador é, portanto, obrigado a apresentar ao técnico, para além do certificado de garantia relativo ao produto, também um documento fiscalmente válido (fatura, recibo fiscal, documento de transporte) que permite certificar a data de compra, o nome do revendedor, o modelo e o preço de venda do próprio modelo. No final do período de garantia, as intervenções serão consideradas na PAGAMENTO.

• Quais são as habilidades do traficante?

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

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

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

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

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

O técnico é o único que tem a competência certa para determinar se o produto está ou não a funcionar corretamente e decidir, em certos casos, se é substituído (no caso de ser irreparável). O técnico deve completar o relatório de serviço (folha de cálculo) em toda a sua parte, indicando precisamente as suas próprias considerações quanto ao resultado da verificação.

Serviços pagos para produtos de garantia

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

Todas as intervenções para as quais não é possível aplicar as regras de garantia são pagas ou:

- Intervenções para ilustrar o funcionamento do produto.

- Intervenções relacionadas com a instalação do produto e/ou a correção de instalações e/ou manutenção incorretas ou incompletas realizadas por pessoal não autorizado
 - intervenções para a transformação do gás do metano para o GPL (substituição e ajustes do bocal)
 - Intervenções para solicitar a verificação das temperaturas fora do produto
 - intervenções para substituir lâmpadas ou luzes de luz
 - Intervenções para reinserir chaves ou botões derramados por razões que não dependem do fabricante.
 - Intervenções para substituir as peças de desgaste (botões; anéis de manípulo; grelhas de repouso; chapas metálicas; tampas; mais).
 - Intervenções para problemas causados por organismos orientais (várias ruturas)
 - Intervenções para pendurar a porta do forno
 - Intervenções para substituir o temporizador devido à rutura da mola interna.
- Intervenções efetuadas para uma instalação incorreta (tubo de gás não apertado o suficiente ou maltapado)
- Intervenções resultantes do incumprimento de todos os requisitos e métodos de utilização indicados no folheto de instruções adequado
- Intervenções durante as quais o defeito indicado pelo cliente não é encontrado.
- Intervenções por danos causados ao equipamento por agentes atmosféricos (oxidação) e naturais (relâmpagos, inundações, terramotos, incêndios e muito mais) ou por atos de vandalismo.
 - Intervenções por utilização indevida e/ou não doméstica do produto (utilização em bares, restaurantes, quintas ou outros).
 - Intervenções necessárias porque a manutenção recomendada não foi efetuada no aparelho (por exemplo, limpeza adequada).
 - Intervenções por danos causados pela utilização de produtos de limpeza ácidos e agressivos.
 - Intervenções para desbloquear ou substituir torneiras de gás devido à oxidação resultante de uma limpeza deficiente e da utilização de produtos particularmente nocivos não removidos.
- No caso acima mencionado: os custos de transporte também devem ser considerados por uma taxa, se for necessário recolher o aparelho para trabalhos laboratoriais.

Caducidade da Garantia

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

CAPÍTULO 2 - ATENDIMENTO AO CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTIA CONVENCIONAL: o que fazer?

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

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

Também se entende que, salvo prova em contrário, uma vez que se presume que os defeitos de conformidade ocorridos no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias já existiam nessa data, salvo se tal hipótese for incompatível com a natureza do bem ou com a natureza da falta de conformidade, o Serviço de Assistência Técnica Autorizado Bertazzoni S.p.A., tendo verificado o direito de intervenção, procederá sem cobrar o direito fixo de intervenção domiciliar, e peças sobressalentes. Por outro lado, no próximo período de dezoito meses da garantia, será, em vez disso, da responsabilidade do consumidor que pretende beneficiar das vias de recurso concedidas pela própria garantia para comprovar a existência da falta de conformidade da e a partir do momento da entrega; no caso de o consumidor não poder apresentar tal prova, as condições de garantia previstas não podem ser aplicadas e, por conseguinte, o Serviço de Assistência Técnica Autorizado Bertazzoni S.p.A. afetará a intervenção cobrando ao consumidor todos os custos conexos.

ANOMALIAS E AVARIAS: a quem recorrer?

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

UM ÚNICO NÚMERO DE TELEFONE PARA ASSISTÊNCIA.

Se o problema persistir, marcar o número de telefone, único de toda a Itália,

800 927 987, será notificado do Centro de Assistência Técnica Autorizado que opera na sua área de residência.

MODELO DE PRODUTO. Onde é que ele está?

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

CAPÍTULO 3 - MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

NOTÍCIAS PARA O INSTALADOR

A instalação, todos os ajustes, transformações e manutenção enumerados nesta parte devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.

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

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

INSTALAÇÃO DA COZINHA

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

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

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

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

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

ADVERTÊNCIA: quando o aparelho for instalado como subclasse 1 da classe 2, para ligação à rede de gás utilize apenas manguelhas metálicas em conformidade com a regulamentação nacional atual.

AVISOS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO APARELHO

A cozinha pode ser instalada livremente, isoladamente, ou inserida entre móveis de cozinha ou entre um armário e a parede de alvenaria. A instalação do aparelho deve ser efetuada de acordo com a regulamentação nacional atual.

Este dispositivo não está ligado a dispositivos de evacuação de produtos de combustão. Deve, portanto, ser ligado de acordo com a regulamentação nacional atual.

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

VENTILAÇÃO DOS QUARTOS

Para que o aparelho funcione corretamente, a sala onde está instalada deve ser continuamente ventilada. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m³ e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular do gás e na ventilação da sala.

O fluxo natural de ar ocorrerá através de aberturas permanentes praticadas nas paredes da sala ventilada: **estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção mínima de 100 cm²** (Fig. 3). Estas aberturas devem ser para que não sejam obstruídas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar de salas adjacentes à ventilada, respeitando estritamente os requisitos da regulamentação nacional atual.

ATENÇÃO: Se os queimadores da parte superior de trabalho não estiverem equipados com o dispositivo de segurança com termocos, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm².

LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozedura a gás devem sempre evacuar os produtos de combustão através de capotas ligadas a chaminés, chaminés ou diretamente no exterior (Fig. 4). Se a capota não puder ser aplicada, é permitida a utilização de uma ventoinha instalada numa janela ou virada diretamente para o exterior, a ser colocada em funcionamento simultaneamente com o dispositivo.. (Fig. 5), desde que as disposições de ventilação descritas na regulamentação nacional atual sejam estritamente cumpridas.

PÉS AJUSTÁVEIS EMALTURAS A (Fig.6)

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

LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS

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

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

Quando o gás é distribuído por conduta, o aparelho deve ser ligado ao sistema de alimentação de gás:

- com mangueira contínua de aço inoxidável murada na parede, de acordo com a regulamentos nacionais atuais, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de vedação de acordo com a regulamentos nacionais atuais. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser carregados com objetos e n sobre deve entrar em contacto compeças móveis, tais como gavetas que possam danificá-lo.

- com mangueira de borracha em conformidade com regulamentos nacionais atuaiscom uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é garantida pela fixação da mangueira através de correias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoadoscom objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

Quando o gás é retirado de uma garrafa, o aparelho, alimentado por um regulador de pressão em conformidade com o regulamentos nacionais atuais, deve ser ligado:

- com tubos contínuos de flexão de aço inoxidável muradosna parede, de acordo com o regulamentos nacionais atuais, com uma extensão máxima de 2 metros e vedação de selos de acordo com a UNI 9264. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. Recomenda-se aplicar na mangueira o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado no cilindro.

- com banheiraou borracha flexível em conformidade com a regulamentos nacionais atuais com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A vedação da ligação ao aparelho e àrede de gás é assegurada pela fixação da mangueira através decorreias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

AVISO: Foi concebido para que o encaixe de entrada de gásdo aparelho tenha roscado 1/2 gás cilíndrico masculino às normas UNI-ISO 228-1.

Para a ligação do aparelho à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessária uma ligação adicional da mangueira de borracha (Fig. 7) e é fornecida com o dispositivo de acordo com a regulamentos nacionais atuais.

Note-se também que os aparelhos fixos ou inseridos entre dois móveis devem ser ligados ao sistema com um tubo metálico rígido ou com uma mangueira de malha contínua em aço inoxidável, conforme exigido pela regulamentos nacionais atuais.

PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO COM GÁS GPL:

As torneiras de gás montadas na sua cozinha devem funcionar com gás líquido de qualidade controlada, dispensado à pressão nominal correta.

Esta pressão deve ser assegurada por um regulador de pressão especial certificado

A utilização de gases provenientes de recargas não certificadas e/ou utilização indevida do cilindro de GPL, bem como do seu regulador, pode anular a garantia do produto.

Em particular, é necessário evitar todas as situações que possam poluir o gás com resíduos e impurezas que, quando colocados no circuito de gás, podem

Danos irreparavelmente os componentes de controlo, tais como torneiras e termostatos, recomenda-se, por isso:

- Utilize apenas cilindros DE GPL de revendedores oficiaisautorizados pelos vários fabricantes
- Use os cilindros até que sejam esvaziados, mas não os coloque inclinados ou de cabeça para baixo
- Limpe regularmente o filtro colocado na entrada do regulador de pressão

ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

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

SUBSTITUIÇÃO DOS BOCAIS PARA FUNCIONAMENTO COM OUTROS TIPOS DE GÁS:

Para que a alteração dos bocais dos queimadores do topo de trabalho funcione da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Retire as grelhas da parte superior de trabalho (Fig. 8)(Fig. 9).
3. Retire as cabeças dos queimadores (Fig. 8)(Fig. 9).
4. Com uma chave de tubo hexagonal de 7 mm, desaperte os bocais e substitua-os pelos previstos para o novo tipo de gás (Fig. 10) como mostrado no quadro N°1 para M6/M6V M1/M1V.

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

1. Retire a parte superior do forno removendo os parafusos G (se houver) (Fig. 11) e retire a parte superior (Fig. 12).
2. **Desaparafusar** o parafuso V e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 13 para M6 M1).
3. Com uma chave hexagonal de tubo de 10 mm (cozinhas M6/M6V M1/M1V) substitua o bocal R pelo novotipo de gás, tal como mostrado na tabela n.º 1 para as cozinhas M6/M6V.

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

Esta etiqueta está contida nosaco ugell de reserva.

TABELA N°1 (válido para cozinhas M6/M6V M1/M1V) APARELHO DE CATEGORIA: II2H3+

Queimador	Tipo de gás	Pressão	Diâmetro do bocal	Caudal nominal				Gama Reduzida		By-pass de diâmetro
				mbar	1/100 mm.	G/h	l/h	Rio Kw	kcal/h	
Auxiliar	G20 Natural	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butane G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	G20 Natural	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	G20 Natural	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Ultra Rápido	G20 Natural	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butane G30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	G20 Natural	20	125	-	286	3,1	2580	1	860	48
	Butane G30	30	85	218	-	3,1	2580	1	860	48
	Propano G31	37	85	214	-	3,1	2580	1	860	48

AJUSTE DO QUEIMADOR

1) Regulação do ar primário (apenas M6):

Regulação do queimador do forno: para que o ajuste do ar primário do queimador do forno funcione seguindo a sequência indicada aqui:

- 1 Retire a sola do forno.
- 2 **Desaperte** o parafuso P e ajuste a **posição X** do cone venturi (Fig.15) de acordo com as indicações no quadro N°3

TABELLA N°3:

		Queimador
Tipo de gás		Forno (mm)
		M6/M6V M1/M1V
Natural	G20	Tudo aberto
Butano	G30	Tudo aberto
Propano	G31	Tudo aberto

2) Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

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

1. Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição mínimo (chama pequena).
2. Retire o botão de torneira fixado para uma pressão simples na haste da torneira.
3. Se a cozinha não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores de cima, insira uma pequena chave de fendas da lâmina no orifício da haste da torneira (Fig.16) e rode o parafuso de estrangulamento para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador seja convenientemente ajustada ao mínimo; se a cozinha estiver equipada com válvulas de segurança, o parafuso de estrangulamento não está localizado no orifício da haste, mas no corpo da torneira (Fig.17).
4. Certifique-se de que se move rapidamente da posição MÁXIMA para a posição MINIMO não desliga a chama.

Regulação do queimador de forno: para fazer o ajuste do mínimo funcionar de acordo com a sequência indicada aqui:

1. Retire a ficha de alimentação antes de se ajustar
2. Retire os botões
3. Retire o painel de controlo desapertando os parafusos de fixação por baixo da frente
4. Passe o botão do termóstato
5. Ligue o queimador trazendo o botão para a posição do MASSIMO. (ignição manual com correspondência)
6. Feche a porta do forno e opere o forno durante pelo menos 10 minutos.
7. Leve o botão para a posição MINIMO (a 120°) e retire-o.
8. Com uma chave de fendas da lâmina atua no parafuso de estrangulamento (Fig. 18) e, observando a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa, executando com o botão passagens rápidas da posição de MINIMO para a de MASSIMO.
9. Volte a montar a frente, procedendo em sentido inverso ao descrito no ponto 3

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

LIGAÇÃO ELÉTRICA DO APARELHO

A ligação elétrica deve ser efetuada de acordo com as regras e disposições legais em vigor.

Antes de escorê-lo, verifique se:

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

Quando a ligação à rede de alimentação é feita tomando:

- Aplique uma ficha normalizada no cabo de alimentação, caso contrário, adequada para a carga indicada na etiqueta de sinalização. Fixar os cabos de acordo com o esquema fig .19, tendo o cuidado de cumprir as nádurias: respondenze:

letra L (fase) = cabo marrom; letra N

(neutra) = cabo azul;

símbolo \perp (terra) = cabo verde-amarelo; verde-giallo;

- O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a não adicionar uma sobretemperatura de 75 K em nenhum ponto.

- Não utilize reduções, adaptadores ou vagabundos para ligação, pois podem causar falsos contactos que resultem em sobreaquecimento perigoso.

Quando a ligação é feita diretamente para a rede: elétrica:

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita a desconexão completa das condições da categoria de ascensão III.
- Saliente que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Alternativamente, a ligação elétrica também pode ser protegida com um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se vivamente que se fixe o cabo apropriado do terra amarelo-verde colorido a um sistema de terra eficiente.

AVISO: Em caso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao terminal, mais comprido do que os outros condutores em cerca de 2 cm.


TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

O cabo de alimentação do aparelho deve estar com bainha de pvc, ou seja, do tipo H05VV-F (*) e a sua secção deve estar em conformidade com os valores indicados na tabela nº 4.

(*) A exceção é o cabo de 3x4 mm², que é do tipo H07RN-F, ou seja, com bainha de

neoprene. TABELA Nº4: Tipos e secções de cabos de alimentação.

Operação plano de trabalho	Operação Forno	Sistemas de alimentação e secção de cabo			
		230V ~	230V 3~	400V 2N	400V 3N
Apenas queimadores de gás	Forno um Gás Grelhando um Gás	3x0,75mm ²	-	-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x1mm ²	-	-	-
	Forno elétrico multi-9 ou multi-3 ventilado	3x0,75mm ²	-	-	-
Queimadores de gás + 1 placa	Forno um Gás Grelhando um Gás	3x1mm ²	-	-	-
	Forno gás grelhador gás Elétrico	3x1,5mm ²	-	-	-
	Forno elétrico estático	3x1,5mm ²	-	-	-
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	-	-	-
Queimadores de gás + 2 Pratos	Forno elétrico estático	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Forno elétrico com vários 9 9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

ATENÇÃO: Ao inserir a marcação  neste produto, declara, sob o seu próprio Cumprimento de todas as normas europeias de segurança, requisitos sanitários e ambientais estabelecidos pela legislação deste produto.

LIGAÇÃO ELÉTRICA EM TRÊS FASES

As cozinhas planeavam ser ligadas também a sistemas trifásias e são normalmente preparadas na fábrica para ligação de 230V de uma única fase e fornecidas sem cabo de alimentação. Dependendo do sistema de ligação adotado, deve ser instalado o cabo de alimentação do tipo indicado na tabela nº 4. O sistema de ligação escolhido requer que mova o cavalo na pinça, conforme indicado pelo esquema fig.20.

CAPÍTULO 4 - MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

AVISO: AVISOS IMPORTANTES

Para cozinhas em uma base

AVISO: Se o aparelho estiver sobre uma base, tome as medidas necessárias para evitar que o dispositivo se afaste da base de suporte.

Para cozinhas com tampa de vidro

AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente nele.

AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

Para cozinhas com forno elétrico

Durante a utilização, o aparelho fica quente. Certifique-se de que não toca nos elementos de aquecimento no interior do forno.

Para cozinhas com forno elétrico

AVISO: As peças acessíveis podem tornar-se quente durante utilização. As crianças devem ser mantidas longe.

Para os aquecedores do compartimento (ou ribaltina no nosso caso)

AVISO: As partes interiores do compartimento mais quente dos alimentos podem aquecer durante a utilização.

Para portas de vidro

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou espátulas metálicas com arestas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

Não utilize limpadores de vapor para limpar o aparelho

PROTEÇÃO DA PORTA

As cozinhas M9 e M9V com bandas de aço inoxidável na porta do forno podem ser equipadas com uma grelha de proteção da porta para serem instaladas na mesma. Esta rede está disponível em centros pós-venda (ver O Figo. 50).

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação e gás.

Para a substituição de componentes como o pino e cabeças de queimador, basta extraí-los dos seus assentos sem desmontar qualquer parte da cozinha.

Para a substituição de componentes como copos de queimador, torneiras e componentes elétricos, siga o procedimento descrito no parágrafo do ajuste do queimador. Em caso de substituição do termostato da torneira ou do gás, os dois suportes traseiros de fixação da rampa também devem ser desmontados, desapertados os 4 parafusos (2 x suporte) que o fixam no resto da cozinha e, desaperte o 2 v que fixam o suporte da torneira ao suporte de controlo, após a extração de todos os botões. Em caso de substituição do termostato a gás ou elétrico, a proteção traseira da cozinha também deve ser desmontada, desapertada os parafusos relativos, de modo a remover e reposicionar a lâmpada do termostato.

Para a substituição da lâmpada do forno, basta desaparafusar a casca de proteção que sobressai internamente no forno (Fig. 21).

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede. AVISO: Antes de qualquer substituição, certifique-se de que o aparelho está frio.

AVISO: O cabo de alimentação fornecido com o aparelho é-lhe ligado através de uma **ligação** do tipo X para que possa ser substituído sem a utilização de ferramentas especiais, com um cabo do mesmo tipo que o instalado.

Em caso de desgaste ou dano no cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as indicações indicativas no quadro 4 abaixo:

Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do terminal e substitua o cabo. Para o cabo com secção de 3x2.5mm² é necessário desmontar o encosto traseiro do aparelho, substituir o cabo no grampo e voltar a montar o encosto traseiro.

AVISO: Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deve manter o condutor de terra mais tempo do que os condutores de fase e também deve obedecer às advertências relativas à ligação elétrica.

CAPÍTULO 5 - MANUAL DO UTILIZADOR E MANUTENÇÃO

DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO

Tamanho do queimador de gás


Queimador	DIMENSÕES (mm)
Auxiliar	□ 50
Semirapido	□ 70
Rápido	□ 95
Pesciera	55X230
Ultrarapido	□ 130


DIMENSIONS PLACAS DE VIDRO ELÉTRICO E CERÂMICO


TIPO DE PLACA	DIMENSÕES (mm)
Placa elétrica normal	□ 145
Placa elétrica normal	□ 180
Placa elétrica de infravermelhos	□ traseira 145 esquerda 1200W
Placa elétrica de infravermelhos	□ 145 direita traseira 2100W
Placa elétrica de infravermelhos	□ 145 frente direita 1200W
Placa elétrica de infravermelhos	□ 180 anteriore sinistro 1700W
Luz hi placa elétrica	□ traseira 145 esquerda 1200W
Luz hi placa elétrica	□ traseira 170/265 esquerda 1400/2200W
Luz hi placa elétrica	□ traseira 145 esquerda 1200W
Luz hi placa elétrica	□ traseira 120/210 esquerda 700/2100W


DESCRIÇÃO DO PAINEL DE FERRAMENTAS


No painel de controlo, em cada botão ou tecla, a função é exibida com um pequeno símbolo, abaixo encontram-se os vários comandos que podem ser encontrados numa cozinha:


o símbolo  indica o arranjo do top de trabalho ul queimadores, a bola completa é para identificar o queimador em consideração. (neste caso, o queimador traseiro direito)

o símbolo  indica o funcionamento do forno seja lá o que for (grelha a gás do forno a gás - forno gasa grelha elétrica – forno estático – comuta 9 posições)

o símbolo  indica o termostato elétrico para fornos elétricos ventilados

o símbolo  indica a contagem de minutos

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

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

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

o símbolo  indica queimadores no botão de energia

o símbolo  indica se as teclas estão ligados ou desligados

UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

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

- **Ignição manual (é sempre possível mesmo em caso de interrupção daeletricidade):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (chama grande Fig.25-26) e aproxime-se do queimador.

- **Ignição elétrica:** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (grande fig 25-26)mantenhao botão no símbolo de ignição contrariado por uma estrela (para as cozinhas equipadas com uma ignição sub-botão) ou pressione o botão de ignição caracterizado por uma estrela e solte-o assim que o queimador se ligar. acceso.

- **Ignição de queimadores equipados com um dispositivo de segurança (termolusco fig.24):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o para a posição de MASSIMO (grande chama Fig 25-26), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Quando ligado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para que a chama possa aquecer o termopar. No caso de o queimador morrer após soltar o botão, repita completamente a operação.

Nota: Para evitar a ignição, retire qualquer resíduo de alimentos das velas e seque bem.

Nota: Recomenda-se que não tente ligar um queimador se a sua folha de fogo não estiver corretamente posicionada.

Dicas para uma utilização ótima dos queimadores:

- Utilize painéis apropriados para cada queimador (ver quadro 4 e Fig. 23).
- Ao ferver, coloque o botão na posição MINIMO (chama pequena Fig. 25-26).
- Utilize sempre painéis com tampa.

TABELA N°4	
Queimador	DIÂMETROS DE POTE RECOMENDADOS (cm.)
Auxiliar	12 - 14
Semirrápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Coroa dupla	22 - 26

AVISO: Utilize recipientes de fundo plano

AVISO: No caso de faltar a corrente de rede, pode ligar os queimadores com fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho. Se o aparelho estiver equipado com umco-poleiro de cristal, pode rebentar quando aquecido. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. Não utilize spray perto do aparelho quando estiver em funcionamento. Quando utilizar queimadores, certifique-se de que as pegase as painéis estão corretamente posicionadas. Vire as crianças. Se estiver equipado com uma tampa, antes de ser fechado, a parte superior incorporada deve ser limpa de quaisquer resíduos de alimentos depositados.

NOTA: A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por conseguinte, é necessário assegurar uma boa ventilação da sala mantendo as aberturas da ventilação natural limpas (Fig. 3) e ativando o dispositivo de ventilação mecânica /exaustor ou electroventilador (Fig. 4 e 5). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, como abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da aspiração mecânica se existir. existe.

AVISO: Mantenha as crianças afastadas dos queimadores.

UTILIZAÇÃO DE PLACAS ELÉTRICAS

Placas elétricas:

Estas placas são controladas por um interruptor de 6 posições Fig. 27-28, a inserção das placas ocorre rodando o botão para uma posição desejada. Na parte frontal do dispositivo existe uma impressão de ecrã que indica a placa a que a mão se refere. A inserção da placa é indicada por uma luz vermelha também aplicada à frente.

Como utilizar uma placa elétrica:

Quando utilizar uma placa pela primeira vez ou após um longo período de inatividade, é necessário operá-la na posição 1 durante cerca de 30 minutos, a fim de eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante interno.

Como indicação, mostramos uma tabela com os ajustes necessários para utilização ótima das placas elétricas.

ATENÇÃO: No momento da primeira inserção ou em qualquer caso, se a placa estiver em andamento há muito tempo, é necessário, para eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante, insira a placa durante 30 minutos na posição 1 do interruptor.

Localização Botão	CULINÁRIA RENTÁVEL
0	Placa fora
1	Para dissolver a manteiga, chocolate etc. - Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Para aquecer mais líquido quantidade di - Para preparar cremes e molhos para uma cozedura preparare longa
3	Para descongelar os alimentos, cozinhe à temperatura fervente
4	Para cozinhar assados de carne delicada e peixe
5	Para assados de costeleta e bifés, para grandes fervuras
6	Para trazer grandes quantidades de água para ferver, para fritar.

Para uma utilização adequada, lembre-se:

- Seque o fundo da panela antes de o colocar no prato.
- Utilize panelas com fundo plano e espessura elevada (ver Fig. 29).
- Nunca utilize panelas menores que o prato.
- Insira a corrente apenas depois de colocar a panela na placa.
- Assim que for notada uma fissura na superfície das placas, desligue imediatamente o aparelho da malha.
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, pode rebentar quando aquecido.
- Desligue todas as placas antes de inserir a tampa. iudere il
- Após a utilização, para uma boa armazenagem, a placa deve ser tratada com produtos normais para placas elétricas comercialmente disponíveis, de modo a que a superfície esteja sempre limpa; isto evita a oxidação (ferrugem).

AVISO: Mesmo após a utilização, as placas permanecem quentes durante muito tempo, não apoiem as mãos ou outros objetos para evitar queimaduras solares.

AVISO: Durante o funcionamento das placas certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças.

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

AVISO: Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente nele.

AVISO: Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

AVISO: Assim que notar uma rachadura na superfície, desligue imediatamente o dispositivo da rede

UTILIZAÇÃO DA PARTE SUPERIOR DE VIDRO CERÂMICO

O tempo de trabalho tem 4 áreas de cozedura caracterizadas por diferentes potências e diâmetros.

As localizações são claramente indicadas por áreas circulares não impressas (ver ponta de ferramenta).

A operação de aquecimento ocorre nestas áreas designadas.

No caso de utilizar 1 ou 2 áreas de cozedura, a superfície restante permanece fria.

Para uma utilização eficiente e um baixo consumo de energia é aconselhável utilizar um ensili especial para cozinhar elétrico.

O fundo das panelas deve ser espesso e plano para obter uma boa cozedura.

O diâmetro da base dos vasos (ou outros recipientes) deve ser o mais igual possível ao da placa utilizada; se menor for consumida a energia, uma vez que o calor gerado será parcialmente disperso da superfície da chapa deixada por descobrir. .

A superfície da parte superior e a base do recipiente devem ser mantidas limpas. Seguir estas dicas poupará energia e calor.

Como utilizar a parte superior de vidro cerâmico:

Cada área de cozedura é controlada por um termóstato ou um regulador energético que permite a seleção de uma temperatura variável.

Quando o ponto de ebulição é atingido, a temperatura pode ser reduzida deixando os alimentos ferverem.

A experiência vai dar-lhe o período de tempo certo para permitir os alimentos ferver, mas é claro que isso depende da comida e do tipo de panela.

A combinação correta poupar-lhe-á tempo e energia.

Atenção:

A sua parte superior de vidro cerâmico é resistente a choques térmicos e insensível ao calor e ao frio.

Resistirá mesmo que deixe cair cuidadosamente uma panela pesada por cima.

Um impacto particular, no entanto, causado por um objeto pesado, como o recipiente de sal ou a garrafa de especiarias, se ocorrer na borda ou no ângulo do avião, pode causar a rutura do avião.

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

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

UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

Todas as cozinhas com forno a gás estão equipadas com um termóstato com confiança para regular a temperatura de cozedura. Rodando o botão (Fig. 30-31) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo a que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, o temperamento do forno é definido. O forno a gás pode ser combinado com a grelha a gás ou a grelha elétrica, para a qual a utilização é referida nas páginas específicas.

Além disso, existe também a possibilidade de utilizar o forno a gás ventilado (disponível apenas para alguns modelos de M9/M9V), operando a ventoinha do forno através do interruptor apropriado colocado no painel de comandos. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, mas para massas delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de cozedura de convenções ventilada modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha. Com a utilização do forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente inferiores a cerca de 10-15°C em comparação com a utilização do forno a gás tradicional. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.

AVISO: Em caso de extinção acidental das chamas do queimador, feche o botão de controlo e não relquie a ignição até pelo menos 1 minuto.

Tabela 6

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

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

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

Para ligar, abra a porta do forno e rode o botão para combinar com o nº 8 da balança com o dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se da correspondência de ignição visível na superfície do forno (Fig. 32-33). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e segure-o, depois de o queimador estar completamente inflamado, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindo a operação.

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

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

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

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

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

Durante a utilização normal do forno, depois de ligar e ajustar a temperatura pretendida, aguarde cerca de 15 minutos antes de introduzir os alimentos, para pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 34), nas quais as grelhas ou bandeja podem ser inseridas de forma indiferente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida no interior da bandeja. A tabela número 7 mostra os tempos de cozedura e a localização da bandeja indicativa para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações dareceita que pretendefazer.

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

ATENÇÃO: Todos os nossos produtos são construídos de acordo com as diretivas comunitárias.



Os pedidos de verificação e verificação da correspondência de determinadas características do produto às exigências das diretivas comunitárias (por exemplo, controlo frontal da temperatura) serão da inteira responsabilidade do utilizador, se o técnico técnico do serviço de assistência técnica não encontrar qualquer anomalia.


Mesa 7 mesa de cozinha com forno a gás
Temperaturas nos parênteses referem-se à utilização do forno a gás ventilado

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

UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO COM UM INTERRUPTOR DE SÉRIE (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO COM CONTROLO ÚNICO)

O forno elétrico é regulado por um termóstato elétrico, que é combinado com um interruptor que controla a inserção das resistências. O forno elétrico pode ser combinado com uma grelha elétrica, para a qual a utilização é referida às páginas específicas. O forno é aquecido por 2 resistências, uma inferior e uma superior. Rodar o botão (Fig. 35) insere a resistência inferior e a resistência externa superior e através do termóstato pode ajustar as temperaturas desejadas entre 50°C e 250°C, ajustando-se com a escada impressa no anel do botão. Uma luz laranja assinala quando o forno atingiu a temperatura definida desligando-se; é, portanto, normal que esta luz se acendam e se apagam durante o funcionamento. Rotação contínua para além de 250°C são 3 posições fixas:

- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência inferior (1300 W M6 M1; 1800 W M9)
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência externa superior (900 W M6 M1; 1200 W M9)

- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha (ver parágrafo dedicado)(1500 W M6 M1; 1800 W M9).

Nestes locais, a temperatura não é controlada pelo termostato.

Atenção, atenção! Funcionamento da luz do forno para forno estático.

Nas cozinhas com um forno elétrico estático com um único controle, a lâmpada do forno acende-se não só com o botão específico mas também sempre que o forno é operado através do seu seletor.

UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO ELÉTRICO

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

Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 36-37), alinhe a temperatura escolhida no anel com o dedo indicador impresso no ecrã na parte frontal. A intervenção do termostato é sinalizada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interna do forno tiver excedido o definido em 10°C, e acender-se-á quando descer 10°C abaixo da temperatura definida. O termostato só pode controlar as resistências do forno se o interruptor ao qualé combinado estiver num dos possíveis modos de funcionamento das resistências do forno; no caso de o interruptor se encontrar na posição 0, o termostato já não tem qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desativadas. desinserte.

Nota: Alguns modelos de cozinhas (apenas M9-M9V) com forno elétrico multifunções podem ser equipados com uma ventoinha de arrefecimento tangencial, que entra em funcionamento sempre que o interruptor do forno estiver numa posição diferente de 0 (zero), fazendo com que o ar tenha sucesso a partir da fenda entre o painel de comando e a porta do forno; desta forma, a parte de controle e a porta do forno permanecem mais frias durante o funcionamento do aparelho.

Atenção, atenção! Funcionamento da luz do forno para forno estático.

Em cozinhas com um forno elétrico estático de controle único, a lâmpada do forno acende-se não só com o botão específico, mas também sempre que o forno é operado através do seu seletor.







UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 3+0 (COZINHAS COM Forno ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES DE 3 POSIÇÕES)

O interruptor 3+0 utilizado em modelos com forno multifunções é utilizado para controlar, paralelamente ao termostato, ao motorventilador e às resistências do forno combinadas com ele, pois para inserir este último é necessário rodar tanto o botão de comutação da mão 3+0 que o botão do termostato; rodar apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito no forno além de ligar a lâmpada do forno ou o dispositivo de motor quando inserido. O forno elétrico é aquecido por 2 resistências: uma parte superior e circular; rodar o botão do interruptor (Fig. 38) insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termostato até que a luz laranja marque a inserção da resistência ligando-a. A colocação do botão do interruptor em qualquer um dos três modos de funcionamento também insere a lâmpada do forno ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e a saída das resistências do forno, uma vez definida a temperatura e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termostato; é normal que, durante o funcionamento, a luz laranja se acendam e se acendam.

Para desligar o forno de vidro, coloque o botão de comutação na posição 0 de modo a evitar que o termostato controle as resistências; ao colocar o botão do termostato para posição 0, as resistências estão desativadas, mas ainda é possível, atuando no interruptor, controlar a ignição do motor e da lâmpada do forno.

O comutador tem 3 posições fixas diferentes correspondentes a 3 tipos diferentes de operação de forno:

Para os tipos M9 M9V

- o símbolo  ou  indica a inserção do solou do motorventilador.
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência circular de 3000W e do motor;
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência da grelha de 2500W apenas (ver parágrafo dedicado); Ao colocar o botão numa destas três posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.





UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 4+0 (COZINHAS COM Forno ELÉTRICO ESTÁTICO)

O interruptor 4+0 utilizado em modelos com forno estático é utilizado para controlar, paralelamente ao termostato, ao motor da ventoinha e às resistências do forno combinadas com ele, uma vez que, para inserir este último, é necessário rodar tanto o botão de comutação 4+0 como o botão do termostato; a rotação de apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito no forno que não seja a ignição da lâmpada do forno ou do interruptor do motor quando estiver em seriti.





O forno elétrico é aquecido por 3 resistências: uma inferior e duas superiores; rodando o botão do interruptor insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato finc hé a luz laranja sinaliza a inserçãoda resistência ligando-a. A colocação do botão do interruptor (Fig. 39) em qualquer um dosquatro modos de funcionamento insere a lâmpada do forno ao mesmo tempo que a suaresistência. A ligação e saída das resistências do forno, uma vez fixadas as temperaturas e as resistências a operar, são controladas pelo termóstato; é, portanto, normal que, durante o funcionamento, a luz de arancione se aparecie e se apare.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição 0 de modo a evitar que o termóstato comande as resistências; colocando o botão do termóstato para a posição 0, asrecompossas estão desativadas, mas ainda é possível, agindo no interruptor, controlar a ignição do motor e da lâmpada do forno. O comutador tem 4 posições fixas diferentes correspondentes a 4 tipos diferentes de operação de forno:

Para os tipos M6M6V M 1 M1V

- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1300W, a resistência externa superior de 900W e o motorventilador;
- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1300W e do exterior superior de 900W;
- os imbolo  indica apenas a inserção do motorventilador; motoventilatore;
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha de 2000W.

Para os tipos M9 M9V

- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1800W, a resistência externa superior de 1200W e o motorventilador;
- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1800W e do exterior superior de 1200W;
- o símbolo  indica apenas a inserção do motorventilador;
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha de 1800W.

Ao colocar o botão numa das quatroposições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.


















UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 9+0 (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO MULTIFUNCIONAL)





O interruptor 9+0 utilizado em modelos com forno multifunções serve para controlar, paralelamente aotermóstato, ao motor e às resistências do forno combinadas com ele, uma vez que, para inserir este último, é necessário rodar tanto o botão de comutação da mão 9+0que o botão do termóstato; rodando um único botão dos dois botões, não se fará qualquer efeito no forno que não seja a ignição da lâmpada do forno ou no interruptor do motor quandoinserido. O forno elétrico é aquecido por 4 resistências: uma inferior, duas superiores e uma circular; rodando o botão do interruptor (Fig. 40-41) insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar deve rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência ligando-a. Ao posicionaro botão do interruptor em qualquer um dos nove modos de funcionamento, a lâmpada do forno também é inseridaao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e saída das resistências do forno, uma vez definidas as temperaturas e resistências que devemseracionadas, são controladas pelo termóstato; por isso, é normal que a luz laranja se apare e se apare durante o funcionamento.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição 0 para evitar que o termóstato comande as resistências; ao colocar o botão do termóstato para a posição 0, as resistências estão desativadas, mas continua a ser possível, agindo no interruptor, controlar a ignição do motor e da lâmpada do forno.

O comutador tem 9 posições fixas diferentes correspondentes a 9 tipos diferentes de operação de forno:

Para os tipos M6 M6V M1 M1V

- o símbolo  ou  indica apenas a inserção da lâmpada do forno;
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência inferior  de 1300W e do exterior superior de 900W;
- o símbolo  ou  relata a inserção de apenas a resistência externa superior de 900W;
- o símbolo  ou  indica a inserção de apenas a resistência inferior de 1300W;
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência da grelha  de 2000W apenas (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência externa superior  de 900W e a resistência da grelha a partir de 2000W (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência externa superior de 900W da resistência da grelha de 2000W e do vacilante do motor(ver parágrafodedicado); dedicato);

- o símbolo  ou  indica a inserção da resistência circular de 2400W e do motor;
- o símbolo  ou  relata apenas a inserção do motorventilador.

Ao colocar o botão numa destas nove posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL

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

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

O forno está equipado com 5 guias em diferentes alturas (Fig. 34) nas quais é possível colocar as grelhas e os tabuleiros indiferentemente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é necessário cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida na bandeja. A tabela nº 8 mostra os tempos de cozedura e a posição da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende realizar.

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

T abella nº 8

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

UTILIZAÇÃO DE FORNO ELÉTRICO VENTILADO

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

Antes de começar a cozinhar, coloque o forno à temperatura desejada enquanto espera que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma resistência circular dentro da qual é colocada uma ventoinha que provoca a circulação de ar forçada horizontalmente. Em virtude desta operação, o forno ventilado permite-lhe realizar cozinhas diferentes ao mesmo tempo, mantendo o seu sabor inalterado para cada alimento. Apenas em alguns modelos, é aplicado um filtro metálico amovível no ecrã traseiro com o objetivo de reter gorduras durante o assado, pelo que é aconselhável remover periodicamente estas gorduras lavando-as com água e sabão e enxaguando-as abundantemente. Para remover o filtro metálico basta exercer uma ligeira pressão ascendente na lingueta indicada pela seta. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de convecções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado com o espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

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

Tabela 9

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

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO ESTÁTICO

A grelha elétrica pode ser combinada com o forno a gás ou com o forno elétrico.

Em ambos os casos, a grelha é controlada pelo botão do termóstato do forno (ver também utilização do gás ou do forno elétrico). Tal como a grelha a gás, a grelha elétrica também pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar a roda de assar.

A utilização da grelha elétrica estática deve ser efetuada com a porta fechada e a temperatura que pode ser regulada no termóstato (se estiver presente) não deve exceder 150°C.

A potência da grelha elétrica para as cozinhas M6 M1 com forno a gás é de 1500W enquanto para a costura no M9 com forno a gás é de 1800W.

Grelhar na grelha: Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2, colocando em cima dos alimentos a grelhar, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, insira a resistência da grelha comprovando o termóstato para a sua posição.

Grelhar: É utilizado para grelhar com o espeto rotativo. A cremalheira lateral é então inserida nas grelhas laterais no nível 3. Insira o prato no espeto e coloque tudo no forno, deixando a ponta do espeto no eixo que se sobressai na parte de trás do forno (M6 M1) ou no eixo lateral do forno (M9) e colocando o espeto à frente ou lateralmente na caixa do porta-pés (Fig. 42-43). Em seguida, enfie a bandeja numa das guias inferiores, selecione a função de grelhar elétrica no termóstato e pressione o botão que inicia o assador

AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante as operações de grelhar. É necessário manter as crianças longe da cozinha.

UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO VENTILADO

A grelha ventilada elétrica é uma função particular que está equipada apenas com o forno multifunções. Coloque o interruptor 9+0 na posição relativa para ativar a resistência da grelha de 2900W para a cozinha M6 M1 e 3000W para a cozinha M9 e para o motor ventilador. Geralmente para efetuar uma grelha ótima, coloque a grelha do forno numa posição intermédia enquanto a bandeja do forno está numa posição mais baixa inferior.

IMPORTANTE: Quando utilizar a grelha ventilada elétrica, coloque o botão do termóstato o mais tardar 175 °C, que se situa entre a posição 150 °C e 200 °C para evitar e sobreaquecer a fachada do aparelho; a grelha ventilada, na verdade, deve ter lugar com a porta fechada.

USANDO O RELÓGIO DE CONTAGEM DE MINUTOS

O relógio de contagem de minutos permite que você seja ouvido, por sinal sonoro, da cozedura do prato, depois de um certo tempo ter passado. Para utilizar o contador de minutos rodando o botão (Fig. 44-45) uma volta completa no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para combinar o dedo indicador com o chã de cozedura escolhido.

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

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

UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR ELETRÓNICO

A programação é efetuada premindo o botão da função desejada e depois de a soltar, basta que dentro de 5 segundos comece a definir o tempo com as teclas + e - (Fig. 46).

CHAVES + e -

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

DEFINIÇÃO DA HORA

Mantendo ao mesmo tempo os botões de cozedura e de fim de cozedura, com o + ou o botão - define o tempo desejado. Isto limpa quaisquer programas previamente definidos.

FUNCIONAMENTO MANUAL

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

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM TEMPO DE COZEDURA

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

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO COM FIM DA COZEDURA

Pressione o botão de cozedura e desaparece o tempo de cozedura desid com o botão +. Os símbolos "A" e o tempo de cozedura acendem-se permanentemente. Os contactos do retransmissor estão inseridos. Quando

o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o relé e o símbolo do tempo de cozedura desativam-se. No final do tempo de cozedura, o símbolo "A" pisca, o símbolo da duração da cozedura e o relé desengata e o sinal sonoro entram em funcionamento.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO COM DURAÇÃO E FIM DA COZEDURA

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

AVISO: Lembre-se de definir a função e a temperatura desejadas.

Temporizador

Selecione a tecla de contador de minutos e desaponte a hora com as +/-teclas. Durante a passagem do tempo aparecerá o símbolo dosino. Após o tempo selecionado, será avisado pelo bip **BEEP**

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

INÍCIO DO PROGRAMA E CONTROLO

O programa começa alguns momentos depois de configurar. A qualquer momento pode controlar o programa de definição premindo o botão de correspondência.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

Existe um erro de agendamento se o tempo indicado pelo relógio estiver entre a hora de início e o fim do tempo de cozedura. O erro será imediatamente comunicado acústica e piscando o símbolo "A". O erro de configuração pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozedura. Se houver um erro de definição, os relés estão desligados.

CANCELAMENTO DE UM PROGRAMA

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

UTILIZAÇÃO DO FORNO DE AUTO-LIMPEZA

Nas cozinhas onde é fornecido, o forno de auto-limpeza difere do normal, na medida em que as suas superfícies internas são cobertas com um esmalte microporoso especial que absorve e elimina os resíduos de anoun durante a cozedura. Em caso de derrame de líquidos gordos, a ação de auto-limpeza é insuficiente para passar uma esponja húmida sobre as manchas de gorduras, em seguida, aquecer o forno à temperatura mais alta, esperar até que o forno tenha arrefecido e depois passar novamente com a esponja molhada.

LIMPEZA DO APARELHO

Antes de efetuar qualquer limpeza, desligue o aparelho da alimentação elétrica e feche a torneira geral de alimentação de gás ao aparelho.

Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza da parte superior do trabalho:

Periodicamente, as cabeças de queimador, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e as peças de folha devem ser limpas com água morna e sabão, enxaguadas e secas.

Atenção: não lave na lavadora.

Qualquer líquido que transborde das painéis deve ser sempre removido através de um pano.

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

Limpeza de peças envidraçadas: ver capítulo dedicado

Limpeza de peças de aço inoxidável: ver capítulo

dedicado Limpeza de compartimentos de queimadores:

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

Atenção: depois de secá-los bem e verificar se os orifícios não estão obstruídos, guarde-os corretamente na sua posição. As tampas, na parte abaixo, podem ter oxidação se as indicações acima não forem seguidas.

Limpeza interna de cristais de forno:

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno (Fig. 47) simplesmente desparafusado os parafusos 2 B (ver figura 48), de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Isto deve ser feito num forno

frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos.

Limpeza interna do forno:

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar o produto de acordo com as instruções abaixo. Insira o gancho C (Figura C 49) no sector das dobradiças D. Pegue a porta para uma posição semi-aberta e opere com as mãos puxando a porta na sua direção até que se desapele do ataque. Para remontar a porta, a porta funciona em sentido inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente os dois sectores F. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desaparafusadas, desapertadas os anéis que fixam no forno.

AO INOXIDÁVEL ACCIAIO

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

O CUIDADO DO AÇO:

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

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

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

COMO LIMPAR: TAMPAS DE AÇO INOXIDÁVEL:

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

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

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

Danos térmicos - Salpicos ocasionais de alimentos ou água fervente não causam danos. No entanto, para evitar queimaduras inesmináveis ou auréolas, evite colocar painéis particularmente quentes nos topos de aço (por exemplo, potes de café) que danificariam irreparavelmente o acabamento da parte superior.

ESMALTE

É um revestimento de vidro que tem excelente resistência ao calor e ácidos. Pela sua natureza, carrega os choques mal mas tem a grande vantagem de estar disponível em muitas cores. Por isso, tenha cuidado com quedas acidentais de objetos pesados e durante as operações de limpeza. Como o vidro pode ser afetado pelo contacto prolongado com substâncias ácidas: retire imediatamente as manchas de molho de tomate, limão, vinagre. Para as manchas mais teimosas utilizadas no bicarbonato de sódio ou detergente creme, não abrasivo. Nunca utilize produtos de calcário: seria irreparavelmente esmalte de bolso. O interior da cavidade do forno também é vidrado. O que já foi dito sobre os planos aplica-se. Em particular, tente não deixar acumular a sujidade: é mais difícil limpar as sujidades em camadas e arrisca-se a manchar o esmalte para sempre.

Atenção: após cada operação de limpeza, seque sempre a parte afetada com pano macio. A não secagem pode provocar oxidação.

Queimadores

São mais dispendiosos do que o Pyral, uma liga luminosa especial que resiste ao calor. Pode limpá-las com água e sabão, mas não as coloque na máquina de lavar louça porque elas iriam estragar. Você pode usar uma

escova de dentes velha ou escova com cerdas finas para limpar os interstícios. Não utilize palha ou esponjas abrasivas porque Pyral é um material bastante tenro e se despiria.

Atenção: para manter a sua funcionalidade eficiente ao longo do tempo, verifique sempre, antes de cada ignição, se as tampas superiores estão corretamente colocadas. A má colocação da tampa pode causar uma deformação ou derretimento do próprio queimador.

VELAS DE IGNICÃO NO PLANO

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

PANELAS DE DESCANSO GRIDS

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

Avvertenze: não lave na máquina de lavar loiça.

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

DADOS TÉCNICOS:

Potência de aquecimento das placas (Watts)							
Tipo de placa	Não. Posições	1	2	3	4	5	6
145 Standar 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
180 Standar 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500

CAPÍTULO 5 - SUGESTÕES ÚTEIS

PERGUNTAS E RESPOSTAS

D. A água de condensação abundante aparece no forno?

A. Fenómeno normal para doces com cobertura muito molhada (fruta) ou grandes assados. Abra e feche a porta do forno durante a cozedura.

Depois de utilizar a água desecagem.

D O vidro da porta ou a janela do forno mancham?

A. Fenómeno normal, depende da diferença de temperatura.

Ligue o forno durante 5 minutos a 100°C.

Q. Líquido ou pasta muito fluido tendem a assentar ao lado?

A. O aparelho não descansa ou não está encaixado horizontalmente. Verifique a montagem.

D. Como posso substituir as vedações da porta do forno?

A. Desmonte as vedações defeituosas da porta do forno simplesmente desconsentando-as. Encontre a nova junta para atendimento ao cliente.

D. Como posso substituir a lâmpada do forno?

A. Atenção: retire a energia do aparelho!

1. Espalhe uma toalha de loiça no forno frio para evitar danos.

2. Desaparafuse a tampa da lâmpada rodando sinistramente.

3. Mude a lâmpada.

D. Como posso limpar o forno?

A. Forno:

- Limpe o forno após cada utilização, especialmente depois de assar ou grelhar. No próximo aquecimento, os paus de sujidade.

A sujidade queimada é muito difícil de remover.

- Se a sujidade for limitada, lave o forno quente com uma solução de água quente com detergente e deixe-o aberto para secar.

Não utilize detergentes corrosivos. Depois de limpar a selagem no interior do forno e bem as partes cromadas. A má secagem e a utilização de produtos corrosivos, associados a longos períodos de não utilização, podem provocar a oxidação das partes cromadas.

D Como posso limpar esmalte e vidro?

R. Esmalte e vidro:

- Para a limpeza, utilize uma solução de lavar com sabão bem quente.

- Para limpar a boca do forno atrás da porta, deve soltar a vedação da porta do forno.

D. Como posso limpar a frente de aço inoxidável?

A. Frente de aço inoxidável: - Os detergentes comerciais para a limpeza do aço inoxidável podem atacar a decoração impressa.

- Não use palhinhas de arranhão.

- Deite um limpador comercial com sabão comum sobre um pano macio e húmido ou pele de vidro.

D. Durante o funcionamento do forno as partes externas e os botões da cozinha estão muito quentes: é normal? ?

R. Como todos os aparelhos de cozedura, é normal que durante a utilização do forno as partes externas, bem como os botões, possam estar muito quentes.

Em alguns casos, especialmente após uma utilização prolongada, é aconselhável utilizar tampas especiais para a rotação dos botões.

Todos os nossos produtos são construídos de acordo com as diretivas comunitárias. As crianças devem ser mantidas à distância durante o funcionamento.

D. No caso de alimentos ou assados muito molhados, por exemplo bolo de frutas ou assado preparado com água, muito vapor de água desenvolve-se no forno, que se condensa na porta do forno e possivelmente provoca uma gota no chão ou mobiliário embutido abaixo.

A. Abrindo brevemente e cautelosamente a porta do forno (1 ou 2 vezes e, em casos de tempos de cozedura ou de assar mais longos, ainda mais frequentemente), o vapor pode ser libertado do forno, reduzindo assim consideravelmente a formação de água.

D. A sobremesa no interior torna-se pegajosa, pastosa, ou a carne no interior não é cozida.

A. Coloque uma temperatura de cozedura ou assada um pouco mais baixa.

Nota: não pode encurtar os tempos de cozedura ou de assar aumentando a temperatura (exterior cozido, interior cru).

Escolha cozinhar ou assar os tempos um pouco mais, deixe a pasta doce subir mais tempo.

Adicione menos líquido à pasta.

D. A sobremesa seca demais.

A. Aumente um pouco a temperatura do forno. Selecione um tempo de cozedura um pouco mais curto.

D. Os doces ou biscoitos abaixo tornam-se demasiado escuros.

A. Introduza o bolo ou os biscoitos para o próximo nível.

D **Que avisos devo seguir quando utilizar fornos? ?**

A. - Não limpe o forno com limpadores de vapor ou anilhas de alta pressão.

- Não introduza um tabuleiro de cozedura na base do forno, nem cubra a base com folha de alumínio, caso contrário ocorra acumulação de calor, os tempos de cozedura e de assar mudam e o esmalte sofre danos.

- Nunca deite água diretamente no forno quente. Podem ocorrer danos no esmalte. smalto.

D **Que vasos devo usar para poupar tempo e energia?**

A. - A utilização ideal só é possível com tachos de boa qualidade e tegami.

- Atenção, panelas ou tabuleiros de cozedura com fundo de alumínio macio podem deixar resíduos nas grelhas difíceis de remover.
- Utilize apenas panelas e tabuleiros de cozedura com carinhoo ou plano.
- Utilize panelas e tabuleiros de tamanho adequado.
- O diâmetro do fundo das panelas deve corresponder ao diâmetro da área de cozedura, ou ser um pouco maior.
- Cozinhe fechando as panelas com a tampa.
- Para cozinhar com muito líquido use panelas altas, que impedem que o líquido transborde.
- Seque sempre o fundo da panela antes de o colocar na placa.

Q. O que posso fazer se o bolo na parte inferior ficar muito escuro ou muito claro?

R. Aquecimento superior/inferior: Riscald

Se a sobremesa na parte inferior ficar muito escura:

- Verifique a altura de inserção.

- Encurtar o tempo de cozedura e selecionar uma temperatura mais baixa, se necessário. Se a sobremesa na parte inferior ficar muito clara:

- Verifique a altura de inserção.

- Prolongue o tempo de cozedura, selecione uma temperatura mais baixa, deitee utilize um molde de chapa escura.

Q. O que posso fazer se um prato assado acima é cozido demais e por baixo é mal cozido?

A. Em primeiro lugar, é necessário verificar o tipo de recipiente utilizado; se for utilizado um recipiente de alumínio, que como característica não tem uma boa transmissão de calor, pode colocar o recipiente no piso inferior aumentando ligeiramente a temperatura e reduzindo o tempo de cozedura. Além disso, para uma melhor transmissão de calor, a bandeja de ferro esmalte fornecida ao produto deve ser mantida sob o recipiente utilizado.

Q. O que posso fazer se uma sobremesa escurecer muito nas laterais e no centro estiver mal cozida?

A. - verifique se a massa é uniforme.

- para os doces é preferível usar uma bandeja de cozedura de alumínio
- reduzir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura
- colocar a bandeja de cozedura no andar de cima
- mantenha a bandeja em vidro fornecida sob a panela de alumínio. teglia d'alluminio.

D. Depois de um longo período de não utilização do forno elétrico no momento do pré-aquecimento, salta o automático/diferencial – devo chamar o técnico?

A. - Pode não ser necessário. As resistências elétricas são higroscópicas (absorvem humidade) e esta característica, devido a ambientes prolongados de não utilização ou micro-ambientes muito húmidos, pode comprometer o seu bom funcionamento. Pré-aqueça o forno, regulando uma temperatura de 50° (máx.) e faça-o funcionar durante cerca de uma hora. Em seguida, arrefeça e tente novamente definindo a temperatura desejada. Se o problema foi causado pela humidade, este será resolvido sem a necessidade de intervenção do técnico.

intervenire

D. Depois de ligar um fogão, no momento da libertação da pressão no botão, desliga-se. Devo chamar o técnico?

R. Pode não ser necessário. Se a causa tiver sido causada por uma pressão excessiva no botão, será suficiente puxar o botão ligeiramente para trás (preso na haste da torneira) e tentar novamente.

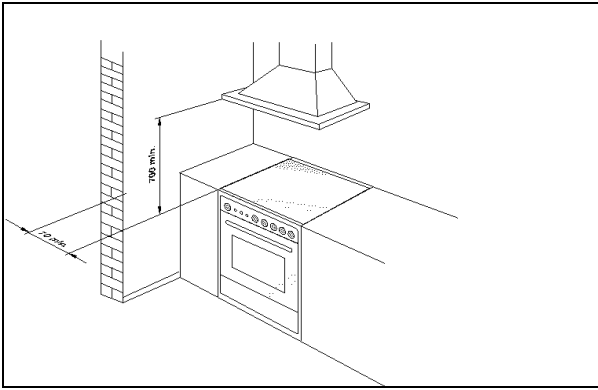


Fig. 1

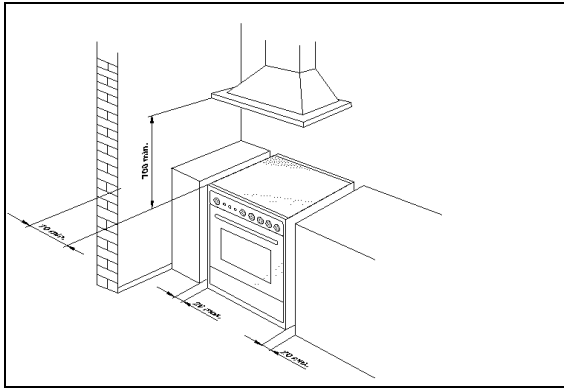


Fig. 2

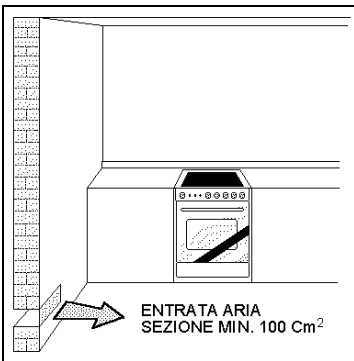


Fig. 3

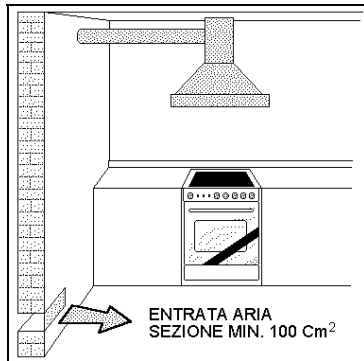


Fig. 4



Fig. 5

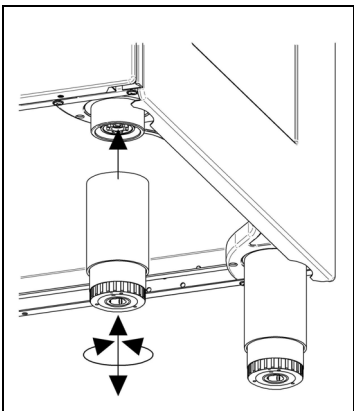


Fig. 6

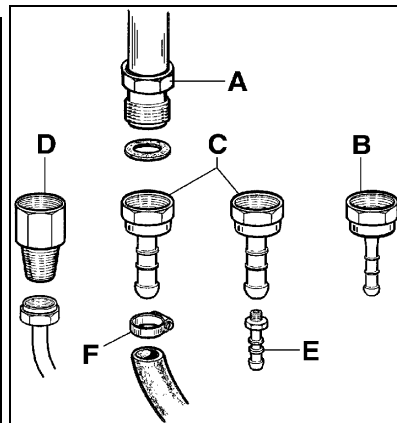


Fig. 7

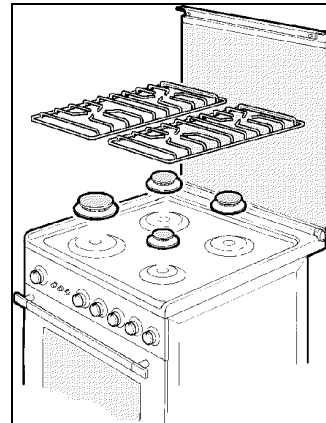


Fig. 8

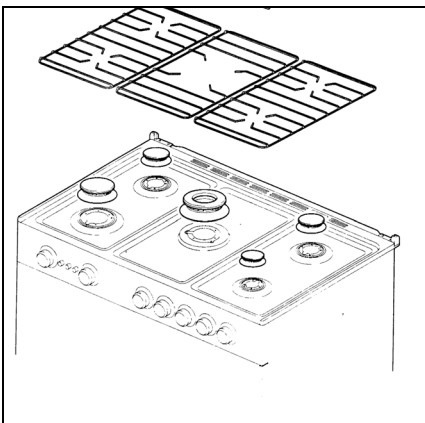


Fig. 9

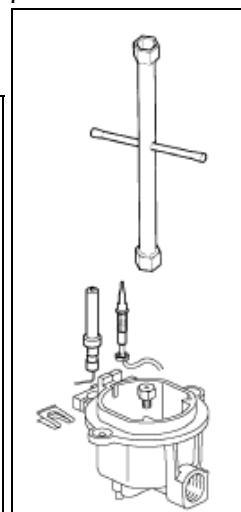


Fig. 10

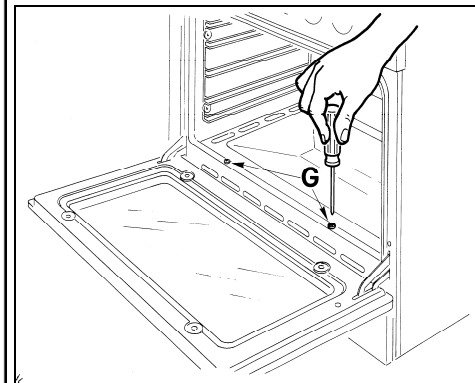


Fig. 11

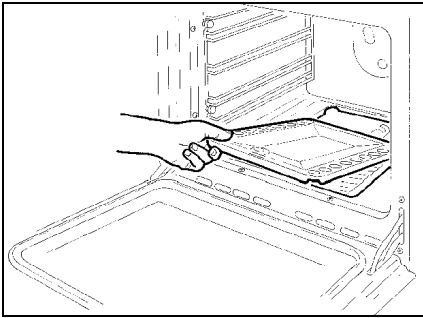


Fig. 12

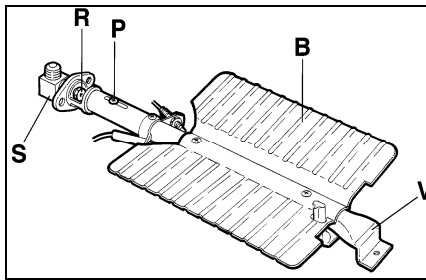


Fig. 13

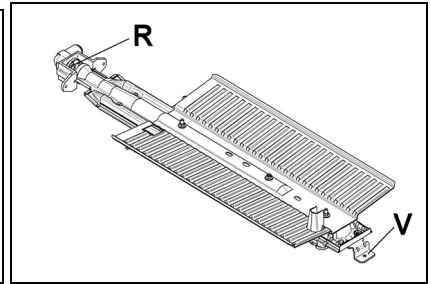


Fig. 14

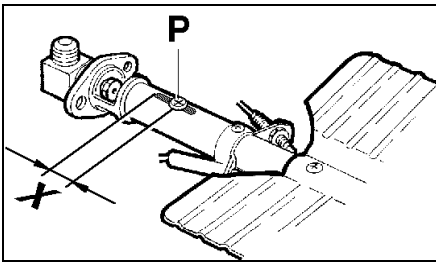


Fig. 15

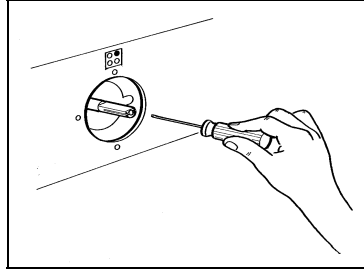


Fig. 16

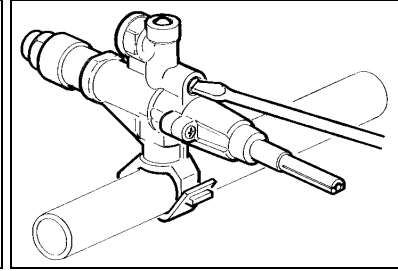


Fig. 17

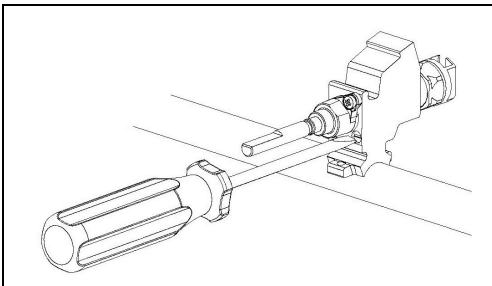


Fig. 17

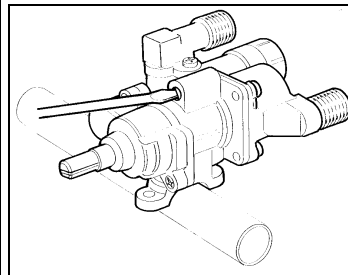


Fig. 18

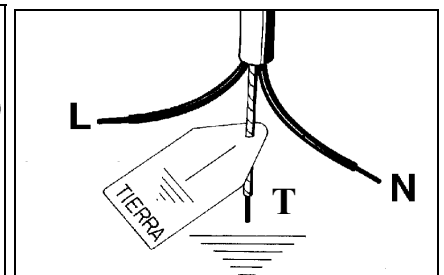


Fig. 19

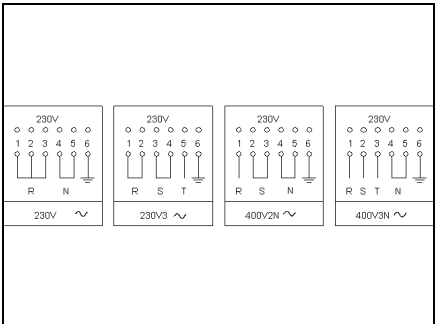


Fig. 20

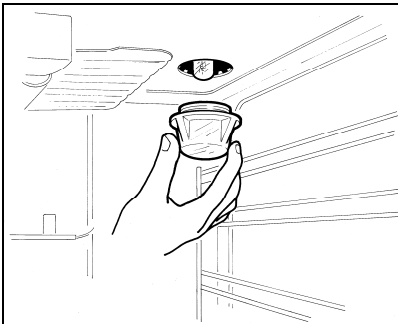


Fig. 21

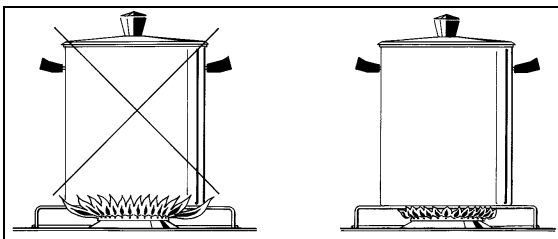


Fig. 23

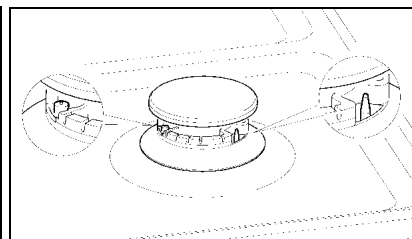


Fig. 24

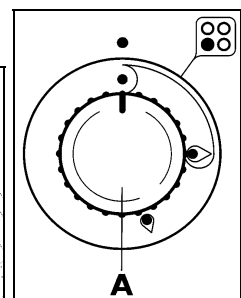


Fig. 25

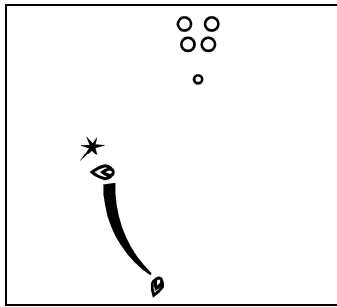


Fig. 26

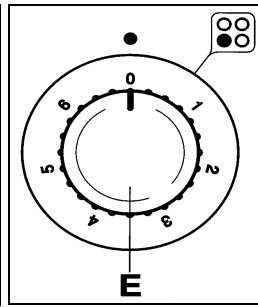


Fig. 27

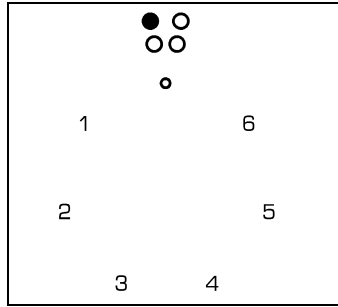


Fig. 28

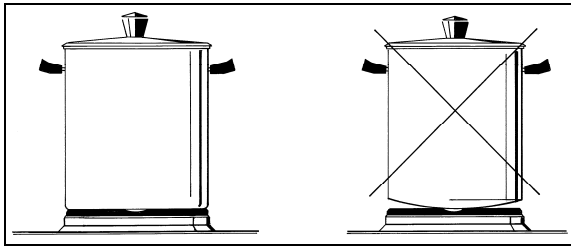


Fig. 29

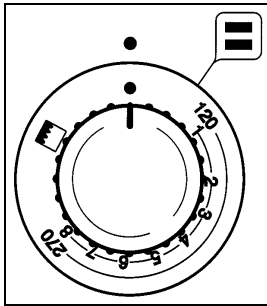


Fig. 30

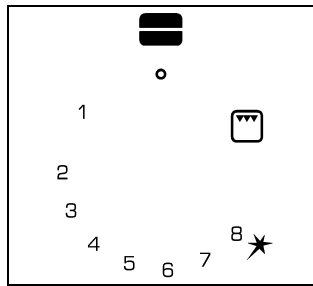


Fig. 31

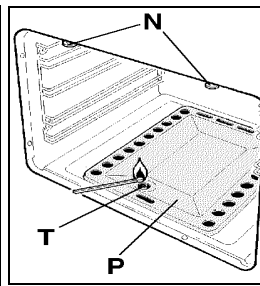


Fig. 32

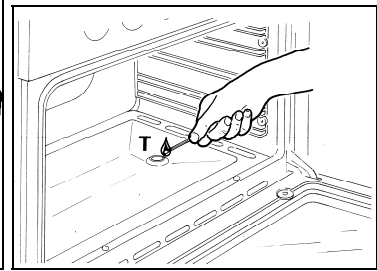


Fig. 33

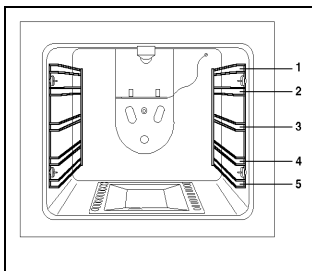


Fig. 34

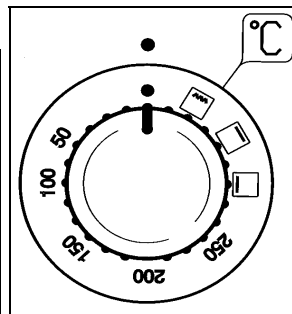


Fig. 35

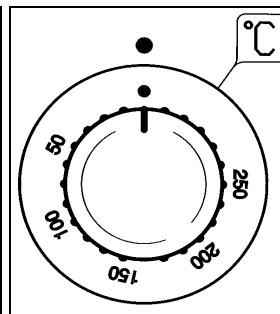


Fig. 36

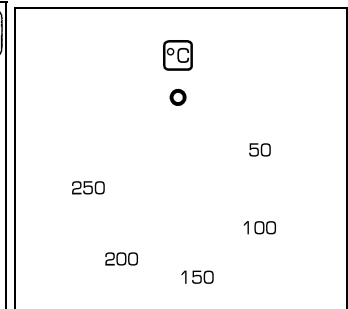


Fig. 37

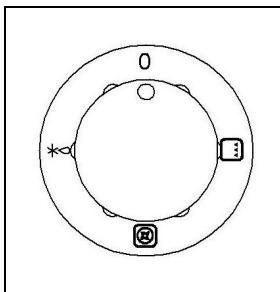


Fig. 38

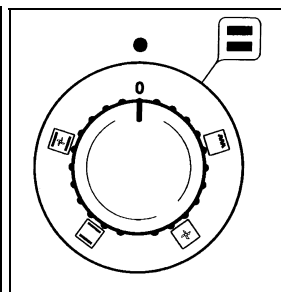


Fig. 39

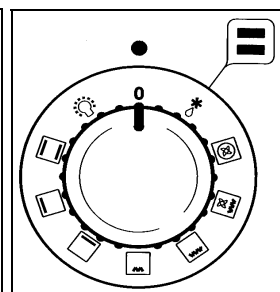


Fig. 40

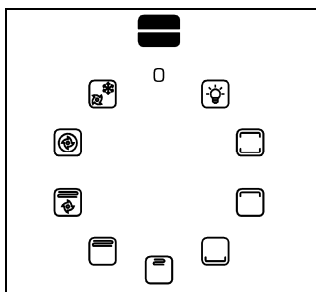


Fig. 41

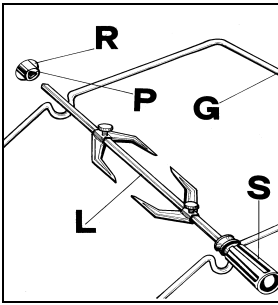


Fig. 42

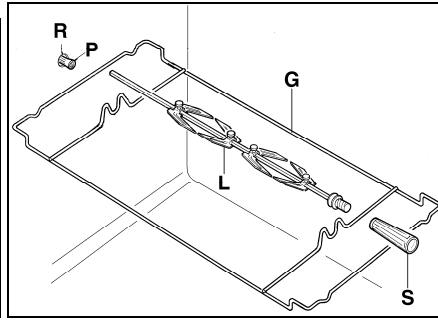


Fig. 43

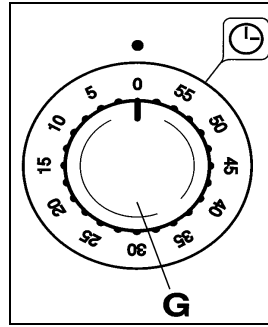


Fig. 44

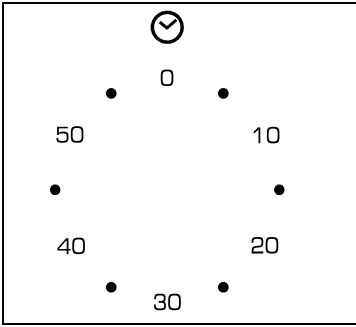


Fig. 45

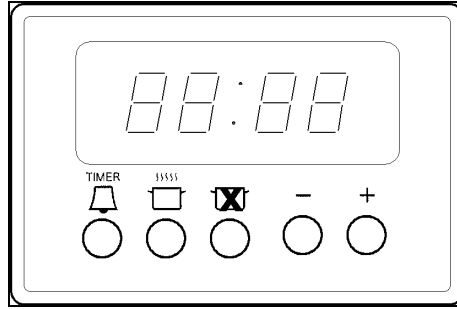


Fig. 46

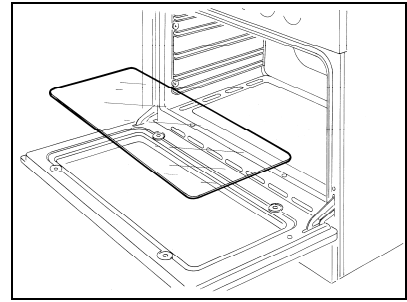


Fig. 47

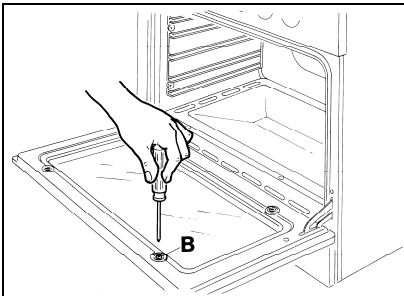


Fig. 48

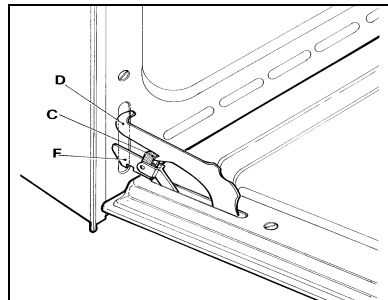


Fig. 49

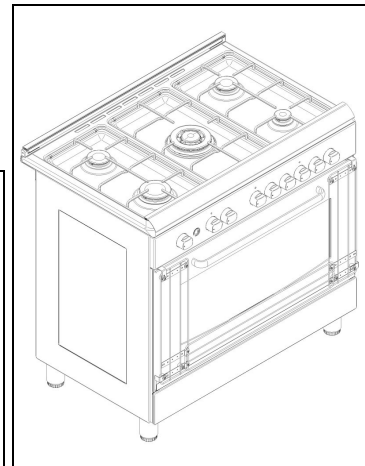


Fig. 50

