



**FORNO A GAS
GAS OVEN
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
FORNO A GÁS
GASOVEN**

DeLonghi
Living innovation

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Note d'emploi
Instrucciones para el uso
Instruções para o uso
Gebruiksaanwijzing

ITALIANO

Istruzioni per l'uso

Pagina

3**ENGLISH**

Instructions for use

Page

13**FRANÇAIS**

Note d'emploi

Page

23**ESPAÑOL**

Instrucciones para el uso

Página

33**PORTUGUÊS**

Instruções para o uso

Página

43**NEDERLAND**

Gebruiksaanwijzing

Bladzijde

53

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerte dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.

In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.
- Pulire e montare i componenti dell'interno del forno (pannelli, griglie, vassoi) come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione"
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.

Queste istruzioni sono valide soltanto per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sul libretto istruzioni e sull'apparecchio.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Il centro di assistenza tecnica a lei più vicino lo trova consultando l'elenco "CENTRI SERVICE" allegato.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo forno è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo forno è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 90/396/CEE;
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

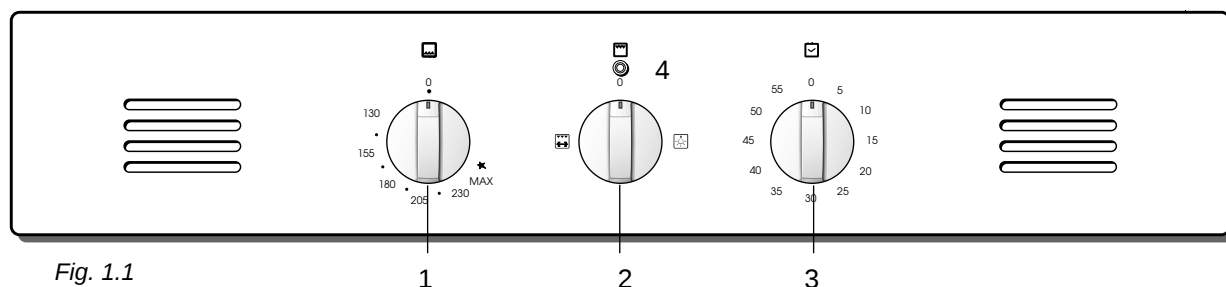


Fig. 1.1

FRONTALE COMANDI

- 1 – Manopola termostato forno gas
- 2 – Manopola selettore luce-grill
- 3 – Manopola contaminuti
- 4 – Spia funzionamento grill

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.

AVVERTENZA:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.

Vogliate assicurare una buona areazione del locale mantenendo aperti gli orifici di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

AVVERTENZA:

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'areazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno viene fornito perfettamente pulito; è consigliabile comunque, al primo utilizzo, di accendere il bruciatore del forno alla massima temperatura per circa un'ora per eliminare eventuali tracce di grasso dal bruciatore e dalla muffola.

La stessa operazione va eseguita anche per il grill elettrico.

Il forno è dotato di:

- un bruciatore a gas, posto sulla base, completo di valvolatura di sicurezza (potenza 3,00 kW).
- un grill elettrico a raggi infrarossi, posto sul cielo (potenza 2,50 kW - 230V).

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE A GAS DEL FORNO

Il termostato che regola l'afflusso di gas al bruciatore del forno è dotato di una valvola di sicurezza che, allo spegnersi della fiamma, chiude automaticamente l'erogazione di gas.

La temperatura viene mantenuta costante sul valore regolato.

L'accensione elettrica si attiva premendo la manopola del termostato dalla posizione 130 alla posizione MAX.

Un dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento dell'accensione elettrica quando la porta del forno è chiusa.

Per accendere il bruciatore:

- 1 – Aprire completamente la porta del forno
- 2 – Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione **MAX** in corrispondenza della ★ (stella serigrafata), quindi premere a fondo la manopola per attivare l'accensione elettrica e aprire l'erogazione del gas.

Non continuare mai questa operazione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso, attendere circa 1 minuto prima di ripetere l'accensione.

Se l'accensione elettrica non funziona si può accendere manualmente il forno avvicinando una fiamma al foro "A" del bruciatore del forno (fig. 1.4).

- 3 – Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innescio della valvola)
- 4 – Regolare la manopola del termostato gas sulla temperatura desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

In questo caso, per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione "●", **attendere circa 1 minuto e poi ripetere le operazioni di accensione.**

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 1.2)

I numeri da 130 a MAX stampigliati sul frontale comandi attorno alla manopola del termostato gas (fig. 1.2) indicano in modo crescente il valore della temperatura del forno in °C.

IMPORTANTE:

I forni sono corredati di un dispositivo di raffreddamento del frontalino. Il ventilatore di raffreddamento entra automaticamente in funzione e continuerà a funzionare, anche se il forno viene spento, fino a quando la temperatura sarà ripristinata.

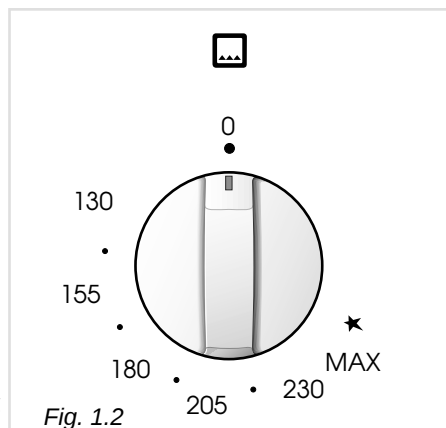


Fig. 1.2

Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e vassoio dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.

ATTENZIONE: Nel caso di accensione manuale non aprire mai il termostato gas prima di avvicinare la fiamma al foro "A" del bruciatore.



Fig. 1.3

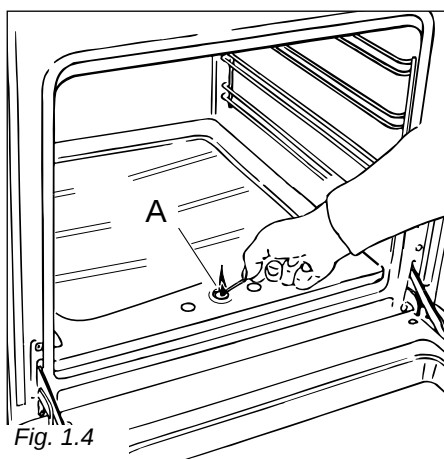


Fig. 1.4

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Per motivi di sicurezza non è possibile utilizzare contemporaneamente il bruciatore a gas del forno ed grill elettrico.

Il grill elettrico funziona soltanto quando la manopola del termostato è in posizione ● (spento), quindi:

- Quando il bruciatore del forno è acceso un dispositivo di sicurezza impedisce l'accensione del grill elettrico.
- Se il grill elettrico è acceso, lo stesso dispositivo di sicurezza spegne il grill se si ruota la manopola del termostato gas.

Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

A titolo informativo sono riportate nella sottostante tabella alcuni tipi di piatti con relativa temperatura di cottura in °C. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità.

PIETANZE	Temperatura
Arrosto di vitello	180°
Beignets	160°
Ciambella	150°
Cipolle al forno	190°
Crêpes spinaci	185°
Crostata di prugne	170°
Crostatine alla confettura	160°
Filetti di sogliola	175°
Lasagne al forno	190°
Nasello aromatico	170°
Nodini di vitello alla griglia	210°
Pan di Spagna	170°
Pasta al forno	190°
Pasta lievitata dolce	160°
Patate al latte	185°
Petti di pollo al pomodoro	180°
Pizza	220°
Pollo alla griglia - pollo arrosto	190°
Polpettone di vitello	175°
Pomodori farciti	180°
Riso alla creola	190°
Roast-beef	170°
Sfogliatine dolci	170°
Soufflé di formaggio	170°
Torta margherita	170°

ACCENSIONE DEL GRILL ELETTRICO

Controllare che il bruciatore a gas del forno sia spento altrimenti il grill non si accende.

Ruotando in senso orario la manopola dell'interruttore (fig. 1.5) sul simbolo grill si avrà l'accensione del grill elettrico e del motore del girarrosto.

La spia accesa sopra la manopola segnala il funzionamento del grill.

La lampada del forno rimane sempre accesa durante il funzionamento del grill.

COTTURA AL GRILL

Molto importante: Da usare sempre con la porta semiaperta.

Montare lo schermo paracalore (Fig. 1.6), che serve per proteggere il frontale comandi dal calore.

Mettere in funzione il grill ruotando l'apposita manopola fig 1.6 sul simbolo .

Lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta semiaperta.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.

Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

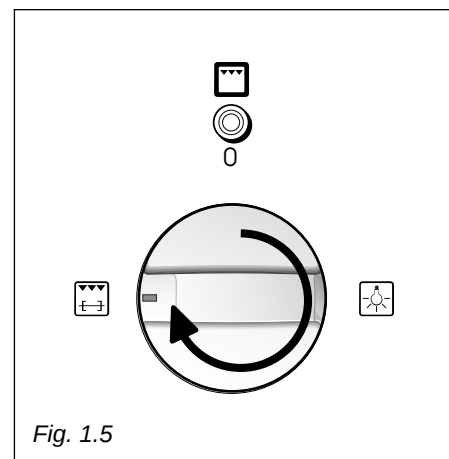


Fig. 1.5

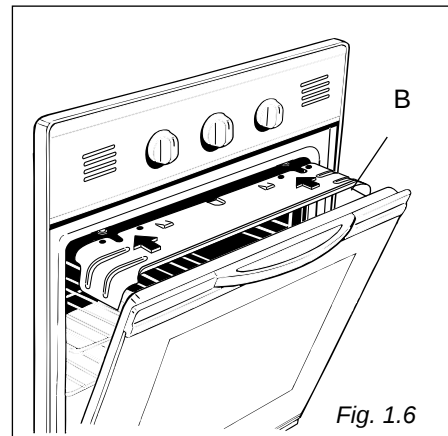


Fig. 1.6

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento e dalle feritoie del frontale comandi escono vapori molto caldi. Tenere lontano i bambini.

COTTURA ALLO SPIEDO CON IL GIRARROSTO (fig. 1.7)

Il girarrosto si utilizza così:

- Introdurre la leccarda nell'ultimo gradino in basso del forno e montare il supporto dell'asta.
- Infilare nell'asta le carni da cuocere avendo cura di fissarle centralmente con le apposite forchette.
- Introdurre l'asta nel foro del motorino ed appoggiare sul supporto il collarino dello spiedo; quindi togliere l'impugnatura atermica ruotandola.
- Montare lo schermo paracalore ed accendere il grill
- Mettere in funzione grill e girarrosto ruotando l'apposita manopola (fig 1.5) sul simbolo .
- **Molto importante:** Lasciare sempre la porta semiaperta durante la cottura.

LUCE DEL FORNO

Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura.

Per accendere la lampada ruotare la manopola di fig. 1.8 nella posizione lampada  ruotandola in senso orario.

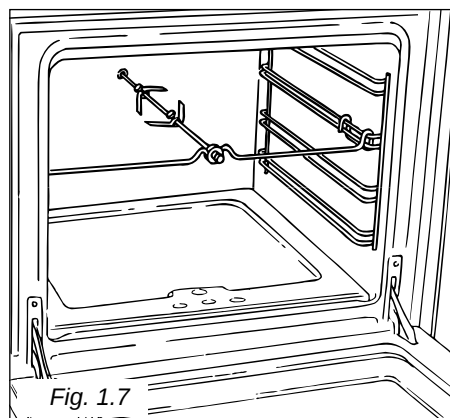


Fig. 1.7

2 CONTAMINUTI

CONTAMINUTI (Fig. 2.1)

Il contaminuti è avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

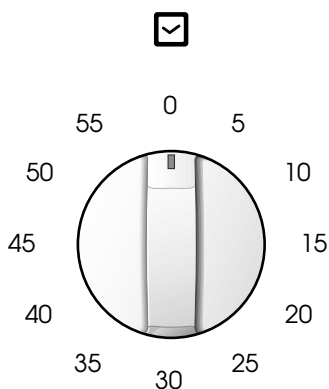
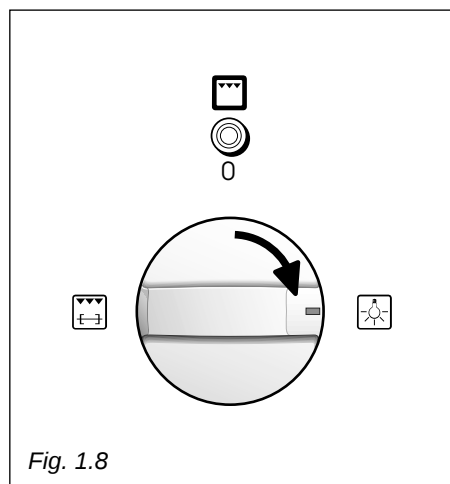


Fig. 2.1



Prima di procedere alla pulizia del forno disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno perché potrebbero incendiarsi.

CONSIGLI GENERALI

- Quando non si usa l'apparecchio è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola.
- Se il termostato si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
- Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi. Asciugare preferibilmente con un panno morbido.
- Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

ATTENZIONE

Le superfici in acciaio inossidabile utilizzate in questo forno sono protette con una speciale vernice trasparente che riduce l'effetto impronta.

Per evitare di danneggiare tale protettivo non utilizzare, per la pulizia delle parti inox, prodotti abrasivi.

SOLO ACQUA CALDA SAPONATA DEVE ESSERE UTILIZZATA PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa dell'impianto elettrico. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

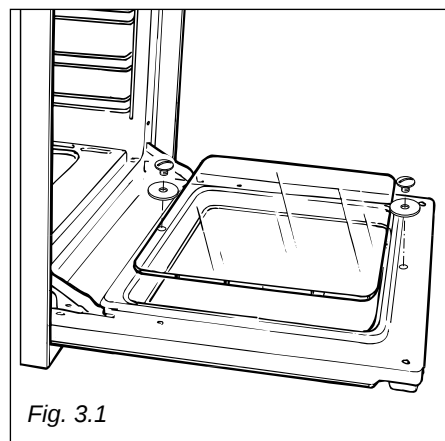


Fig. 3.1

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti laterali di fissaggio (fig. 3.1).

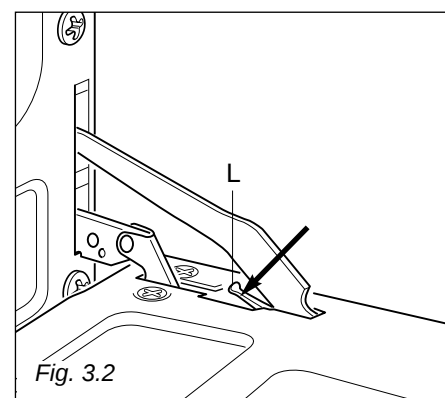


Fig. 3.2

SMONTAGGIO DELLA PORTA

Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio "L" (fig. 3.2) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 3.3, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 3.4.

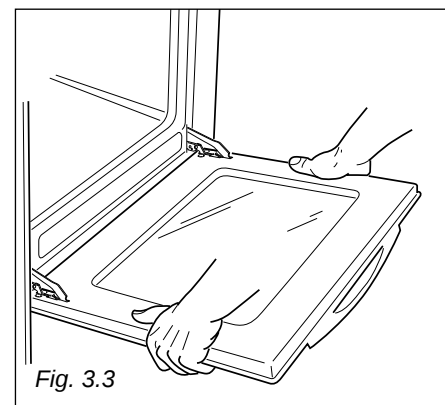


Fig. 3.3

MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve "H" (fig. 3.4).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l'aggancio delle leve "H".
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio "L".

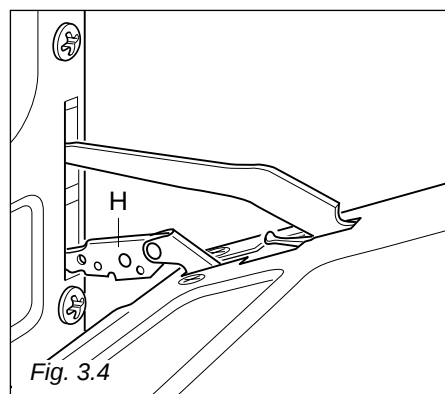


Fig. 3.4

INTERNO FORNO

Deve essere sempre pulito dopo ogni cottura.

Per la pulizia dell'interno del forno togliere e rimontare i telai laterali operando come descritto nel capitolo a lato.

A forno tiepido, passare sulle pareti interne uno straccio imbevuto di acqua saponata molto calda o altro prodotto idoneo. Fondo forno, telai laterali, leccarda e griglia, si possono lavare nel lavello togliendoli dalla loro sede.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

- Agganciare i telai laterali “G” (fig. 3.5) ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno.

(Solo per il modello con estetica in acciaio inossidabile):

interporre i pannelli autopulenti “A” (fig. 3.5).

- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in fig. 3.6.

La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno (fig. 3.6)

- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

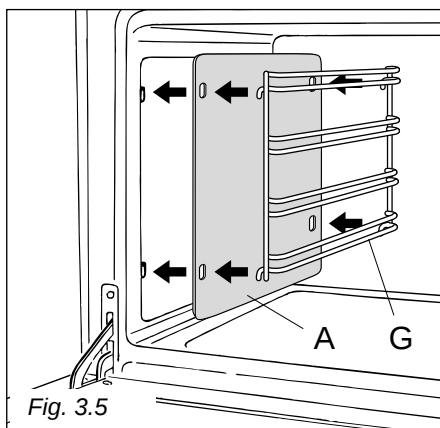


Fig. 3.5

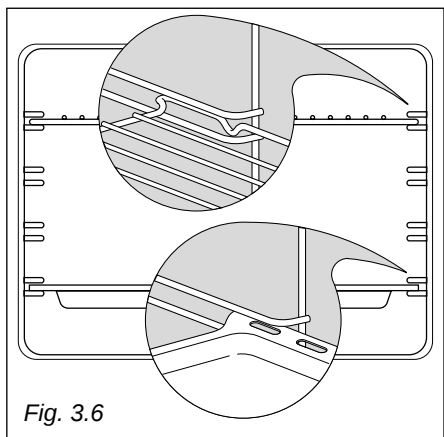


Fig. 3.6

CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PANNELLI AUTOPULENTI CATALITICI

(solo modello con estetica in acciaio inossidabile)

I pannelli autopulenti sono ricoperti di uno speciale smalto microporoso che assorbe ed autoelimina gli schizzi di olio e grasso durante le normali cotture sopra i 200°C. Se dopo cotture di cibi molto grassi i pannelli sono ancora sporchi, fare funzionare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti.

Questi pannelli non necessitano di pulizia, tuttavia periodicamente è buona norma estrarli dal forno e spolverarli con un panno morbido e umido.

Non lavarli né pulirli con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

I pannelli laterali sono reversibili e quando lo smalto microporoso si è degradato possono essere girati dall'altro lato.

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del forno incasso all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente in conformità alle leggi vigenti.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Alcuni apparecchi sono forniti con film protettivo che ricopre le parti in acciaio ed in alluminio. Questo film deve essere tolto prima di utilizzare l'apparecchio.

L'apparecchiatura è costruita per essere incassata in mobili resistenti al calore. Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente. Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).

Il forno può essere montato su mobili normalizzati con larghezza e profondità di 60 cm. Per l'installazione è necessario creare un vano come illustrato nelle figure 4.1 e 4.2.

La base del forno deve essere fatta appoggiare su dei supporti resistenti al peso; le 4 viti frontali servono soltanto per il fissaggio.

Per assicurare una indispensabile ventilazione interna è necessario creare dei canali di aerazione come illustrato nelle figure.

Per eventuali installazioni combinate con piani di cottura consultate il libretto del piano.

Le pareti adiacenti al forno devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.
ATTENZIONE: Non sollevare il forno per la maniglia

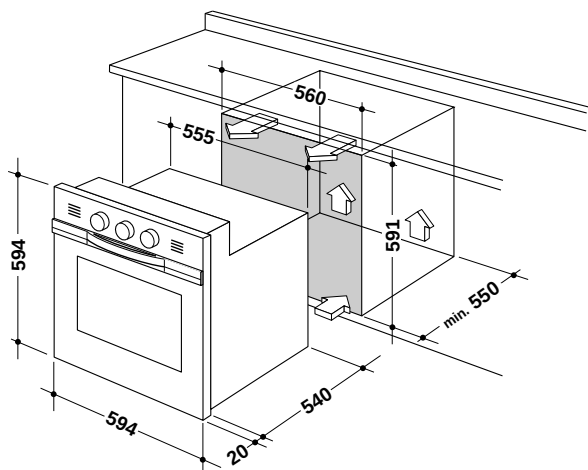


Fig. 4.1

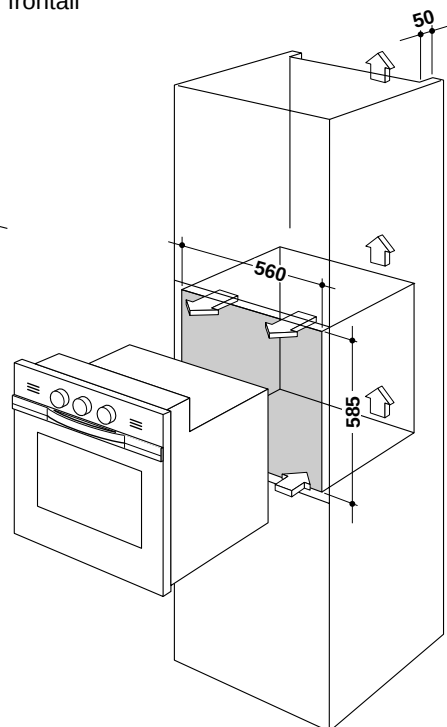


Fig. 4.2

LOCALE D'INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas.

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm².

Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno. Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso. In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria.

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 4.3).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 4.4).

Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione".

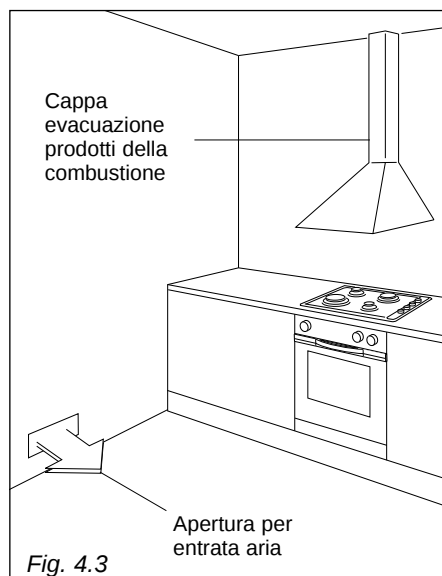


Fig. 4.3

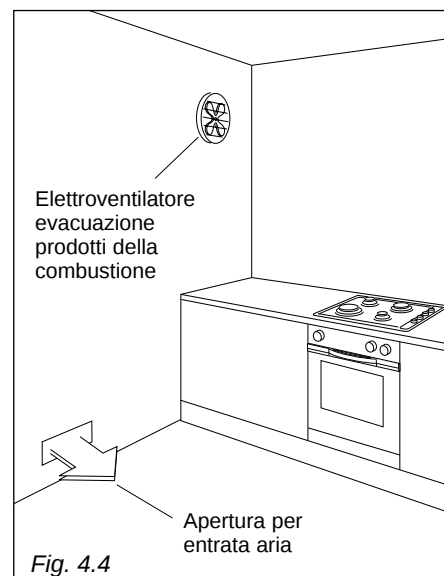


Fig. 4.4

COLLEGAMENTO GAS

Accertarsi che il forno sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedere etichetta), altrimenti operare come indicato nel paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas" sostituendo anche l'etichetta taratura con quella appropriata fornita in dotazione.

Allacciamento all'impianto gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Il forno deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Questi tubi devono avere una estensione massima pari a 2 metri.

Fate attenzione che nel caso di impiego di tubi metallici flessibili gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

La guarnizione di tenuta deve essere conforme alle norme UNI-CIG 9264.

Il raccordo di entrata gas è filettato 1/2" G.

IMPORTANTE:

La guarnizione (fig. 5.1) è l'elemento che garantisce la tenuta della connessione raccordo-rampa.

Si consiglia di sostituirla quando dovesse presentare anche la minima deformazione o imperfezione.

Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni alla rampa del forno.

L'allacciamento gas al forno deve essere effettuato con l'ausilio di 2 chiavi (fig. 5.2).

Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Controllare che alla rete di distribuzione arrivi il gas ad una pressione compresa fra:

17 — 25 mbar per il gas metano
6 — 15 mbar per gas città

Qualora le pressioni fossero superiori consigliamo di farsi installare sul terminale della rete di distribuzione un regolatore di pressione tarato a:

20 mbar per il gas metano
8 mbar per il gas città

e con una portata sufficiente al carico massimo del forno (vedere targhetta).

La pressione del gas liquido in bombole deve essere ridotta tramite un riduttore di pressione conforme alle norme UNI-CIG 7432 regolato a 30 mbar per G 30 e 37 mbar per G 31.

La pressione non deve superare 35 mbar per G30 e 45 mbar per G31.

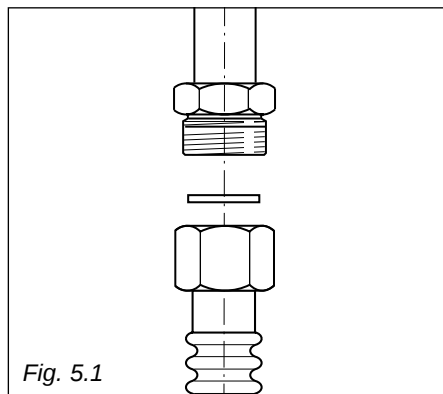


Fig. 5.1

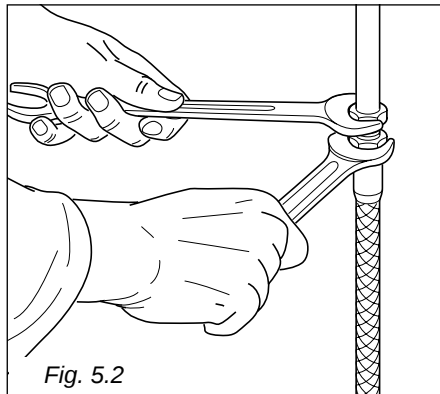


Fig. 5.2

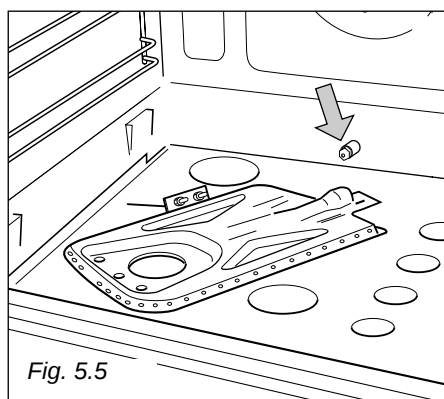
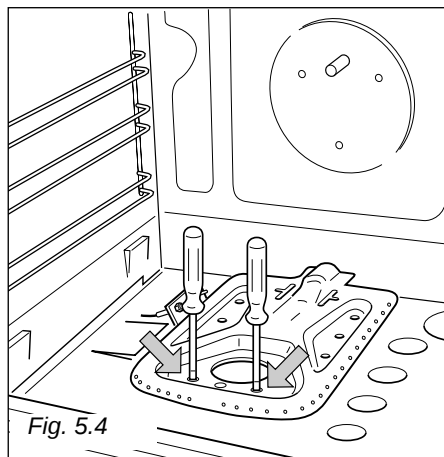
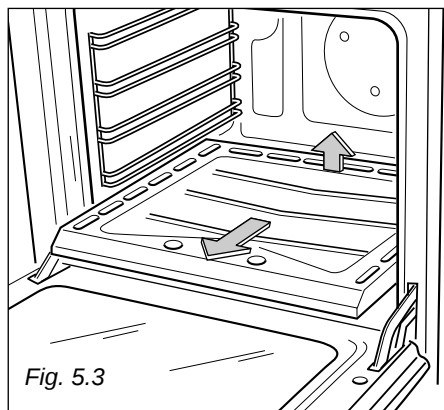
IT

TABELLA INIETTORI

Cat: III 1a2H3+	PORTATA MAX	PORTATA MIN	G30/G31 28-30/37 mbar			G20 20 mbar			G110 8 mbar		
BRUCIATORI	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø iniettore [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Apertura aria [mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Apertura aria [mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Apertura aria [mm]
Forno	3,00	0,65	83	40	15	125	Regolabile	4	270	Regolabile.	2

SOSTITUZIONE INIETTORI

- Sollevare e togliere il pannello in basso all'interno del forno (fig. 5.3)
- Svitare le viti che fissano il bruciatore (fig. 5.4)
- Sfilare il bruciatore operando come illustrato in figura 5.4 ed adagiarlo all'interno del forno senza toglierlo.
Fare particolare attenzione a non danneggiare il bulbo della valvolatura di sicurezza e la candela dell'accensione elettrica.
- Con una chiave da 7 sostituire l'iniettore (fig. 5.5) secondo la "Tabella Iniettori" e rimontare il bruciatore operando a ritroso.

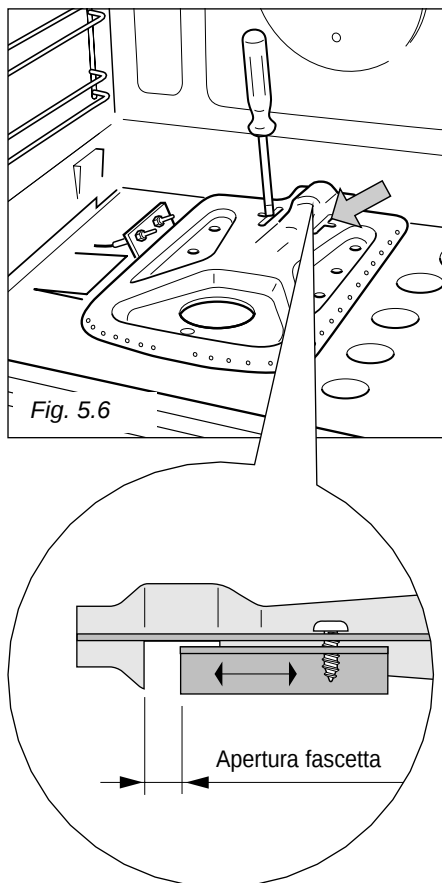


REGOLAZIONE ARIA

Effettuare questa operazione prima di rimontare il bruciatore.

Con un cacciavite allentare la vite regolazione fascetta aria (fig. 5.6) e, a seconda del gas utilizzato spostare la fascetta avanti-indietro in modo da aprire o chiudere il passaggio d'aria secondo le indicazioni riportate nella tabella iniettori.

Accendere il bruciatore del forno per controllare le fiamme.



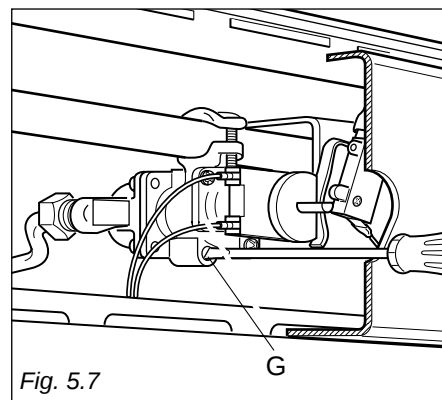
REGOLAZIONE DEL MINIMO

Operare nel seguente modo:

- Accendere il bruciatore del forno posizionando la manopola circa nella posizione **MAX**.
- Lasciare riscaldare il forno per circa 10 minuti, quindi portare la manopola in posizione 130 per mettere in funzione il by-pass del termostato
- Regolare lentamente la vite by-pass G (fig. 5.7) fino all'ottenimento di una fiamma lunga 3-4 mm.
- Spegner il bruciatore e rimontare la manopola.
- Una volta effettuata la regolazione (sempre con forno caldo) verificare la stabilità di fiamma a porta chiusa con passaggio termostato max-min.

N.B.: Per il gas liquefatto (G30/G31) la vite G deve essere avvitata a fondo.

Fiamma con difetto d'aria	Fiamma corretta	Fiamma con eccesso d'aria
fiamma allungata gialla e tremolante	cono interno netto e di colore azzurro	dardo interno corto e fiamma tendente a staccarsi
CAUSE		
fascetta regolazione aria troppo chiusa	esatta apertura della fascetta	fascetta regolazione aria troppo aperta



IMPORTANTE

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un'altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore.
La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
 - L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
 - Il forno viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
 - La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
 - Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
 - Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
 - A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.
- **N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

"TIPO HO5RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- do not operate the appliance barefooted;
- do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

You are advised to carry out the following operations:

- Clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry thoroughly.
- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter "Cleaning and maintenance"
- Switch the oven on empty at maximum temperature to eliminate traces of grease from the heating elements.

These instructions are only valid for the countries indicated by the symbols on the instruction booklet and on the appliance itself.

GUARANTEE

Your new appliance is covered by guarantee. You will find the certificate of guarantee enclosed together with these documents; if it is missing, you must ask your supplier for a copy, indicating the date of purchase and the serial number that is stamped on the identification plate of the product.

In order to validate your guarantee you must retain the receipt of purchase from your supplier together with the certificate.

In case of necessity, these documents will have to be shown to the qualified service technicians.

In the event that the above-described procedure is not properly fulfilled, the technical staff will be forced to charge you all expenses for any repair work to the product.

All service maintenance operations must be carried out by authorised service centres, using only original spare parts.

The service centre closest to you can be found on the enclosed "SERVICE CENTRES" list.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This oven has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This oven has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Gas" Directive 90/396/EEC;
 - safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23
 - safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
 - requirements of EEC Directive 93/68.

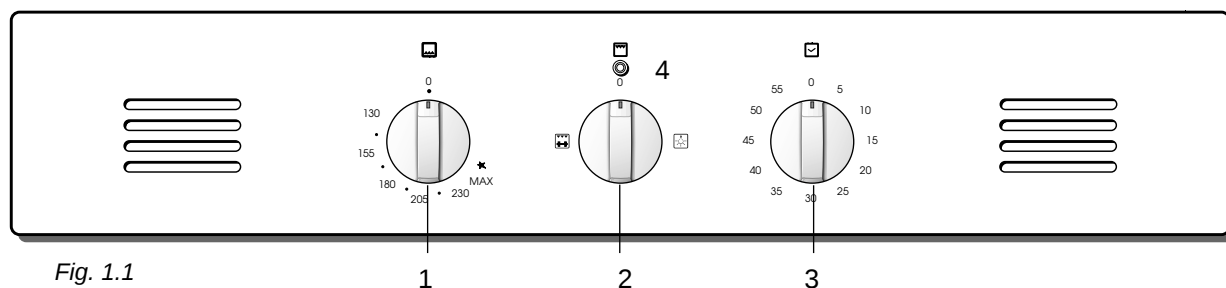


Fig. 1.1

FRONT PANEL CONTROLS

1. Oven control knob
2. Oven light / electric grill selector
- 3 – 60' Timer control knob
- 4 – Electric grill control lamp

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean. It is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature to eliminate possible traces of grease from the burner.

The same operation may be done with the grill burner.

According to the models, the following versions will be available:

- One gas burner (3000 W), located at the bottom, providing self-ignition and safety device
- One gas grill (2500 W - 230V), placed on the top, providing self-ignition and safety device.

LIGHTING OF OVEN BURNER

The thermostatic tap controlling the gas supply to the burner is equipped with a safety device which automatically stops the gas flow in case of flame extinction. The temperature is constantly maintained on the set value.

The electric ignition starts up by pressing the thermostat knob (the values from 130 to MAX).

A safety device prevents the electric ignition from functioning when the oven door is shut.

To light the burner, you need to:

- 1 – Fully open the oven door.
- 2 – Press the thermostat knob thoroughly to start up the electric ignition and, keeping the knob under pressure turn it anti-clockwise to position **MAX - ★** (fig. 1.3).
Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

To light the oven manually, approach a flame to the hole "A" of the floor (fig. 1.4), then press and turn the thermostat knob.

- 3 – Wait about ten seconds after lighting the burner to release the knob (priming time of the thermocouple)
- 4 – Adjust the thermostat knob on the desired setting.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.

THERMOSTAT KNOB

The values from 130 to MAX printed on the fascia panel around the thermostat knob (fig. 1.2) show in a growing sequence the oven temperature in °C.

IMPORTANT:

Ovens are supplied with a cooling device for the control panel. The cooling fan switches on automatically, and will continue to run even if the oven is switched off, until the correct temperature is reached.

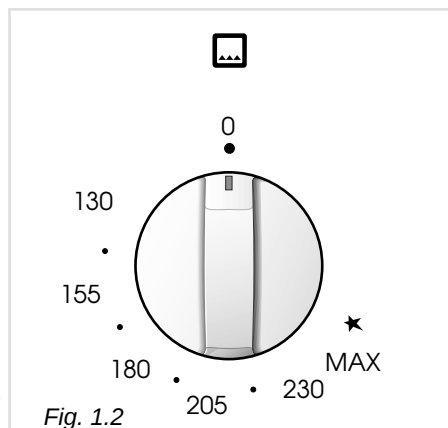


Fig. 1.2

For a correct pre-heating, we suggest to remove tray and shelf from the oven and introduce them again after 15 minutes.

ATTENTION: In case of manual lighting, never turn the thermostat tap before approaching a flame to the hole "A" of the floor.



Fig. 1.3

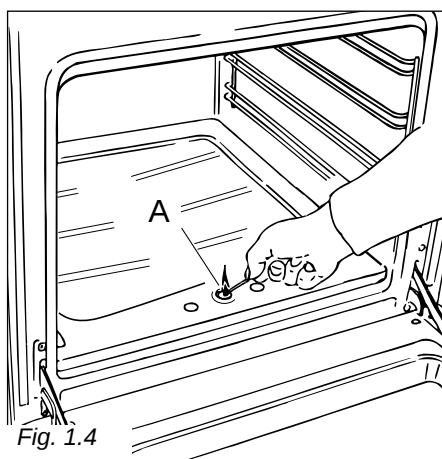


Fig. 1.4

SAFETY DEVICES

For safety reasons, it is not allowed to use the oven burner and the electric grill together, at the same time.

The electric grill only operates when the thermostat knob is on position ● (out), as:

- when the oven burner is alight a safety device stops the ignition of the electric grill.
- if the electric grill is on, the same safety device cuts off the element if the thermostat knob is turned on.

Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.

COOKING WITH THE OVEN

To cook, before introducing the food, pre-heat the oven to the desired temperature. When the oven has reached the desired temperature, introduce the food, then check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C. The cooking time varies with the quantity. Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature as required during cooking.

DISH

TEMPERATURE

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Pizza with anchovies	225°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Turkish shishkebab	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°

SWITCHING ON OF THE ELECTRIC GRILL

Check that the oven burner is not working otherwise the grill will not operate.

By turning the switch knob clockwise to the grill symbol  we will get the switching on of the grill and the starting up of the rotisserie motor.

The indicator lamp over the switch knob warns the grill operation.

The oven lamp stays alight during the grill operation.

TRADITIONAL GRILLING

Very important: always use with the door ajar.

Fit the screen (Fig. 1.6) which protects the control panel from the heat.

Switch the grill on, setting the knob to position .

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door ajar.

Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.

Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

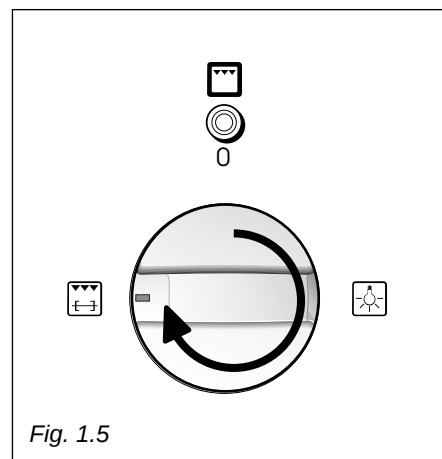


Fig. 1.5

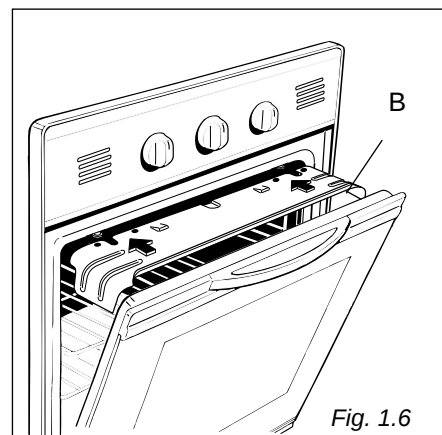


Fig. 1.6

Attention: the oven door becomes very hot during operation and very hot steam go out from the louvers of the control panel. Keep children away.

USING THE ROTISSERIE (fig. 1.7)

- Place the drip pan at the bottom of the oven and insert the skewer support.
- Slide the meat onto the skewer ensuring that it is secured in the middle with the forks provided.
- Insert the skewer into the motor hole and rest the collar on the support (fig. 1.9) remove the handgrip by turning it to the left.
- Fit the heat protection screen and switch the grill on.
- Switch the grill and the rotisserie on by setting the knob to position  (fig 1.5).

Very important: always leave the door ajar during cooking.

OVEN LIGHT

The oven provides an interior lamp to allow the visual inspection during the cooking.

To light the oven lamp turn the knob fig. 1.8 to the symbol .

Never light the oven lamp by turning the knob to grill setting.

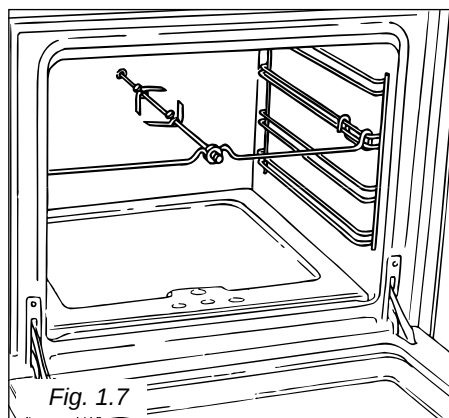


Fig. 1.7

2

ALARM 60'

ALARM 60' (Fig. 2.1)

The timer is equipped with a time buzzer and may be regulated for a maximum period of 60 minutes.

The regulating knob (fig. 2.1) must be turned in a clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counterclockwise direction.

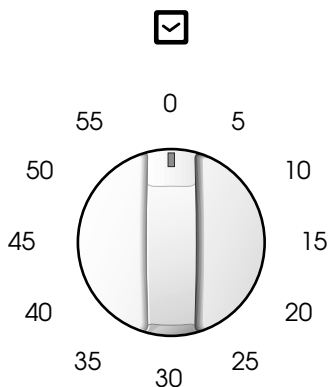
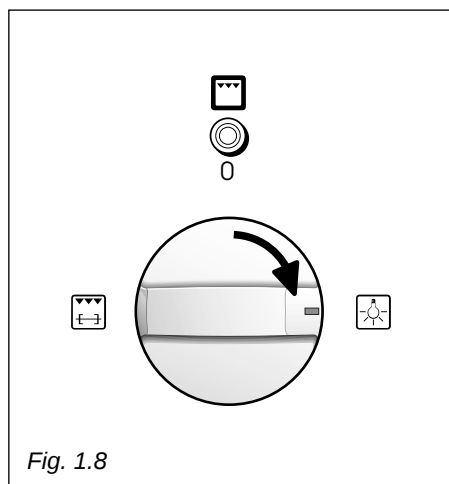


Fig. 2.1



Important:

Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not store flammable material in the oven

GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- If the gas thermostat becomes stiff, do not force; contact your local Service Agent.
- All the enamelled parts must be washed only with a sponge and soapy water or with non-abrasive products. Dry preferably, with chamois.
- If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products. Dry preferably with a soft cloth. Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL SURFACES**CAUTION**

The STAINLESS STEEL surfaces used in this oven are protected with a Special Lacquer to reduce finger-print marks. To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the oven off at the mains. Unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

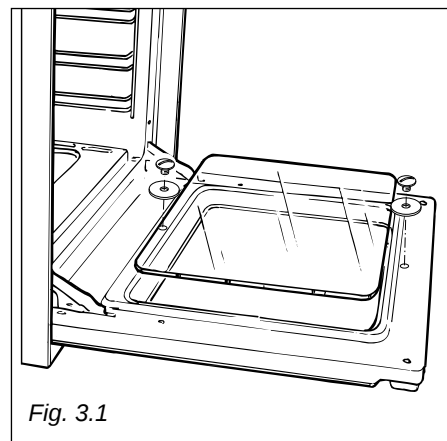


Fig. 3.1

OVEN DOOR

The internal glass of the oven door can be easily removed for cleaning by unscrewing the two lateral fixing screws (fig. 3.1).

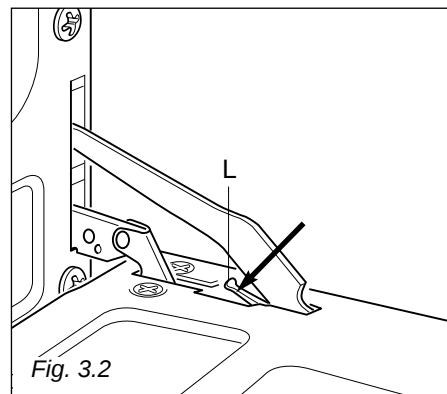


Fig. 3.2

DISMANTLING THE DOOR

Please operate as follows:

- Open the door completely.
- Push down the lever "L" fig. 3.2 and, keeping it in this position, slowly close the door in order to block the hinge.
- Grip the door (as indicated in fig. 3.3) and, while closing it, release the two hinges as shown in fig. 3.4.

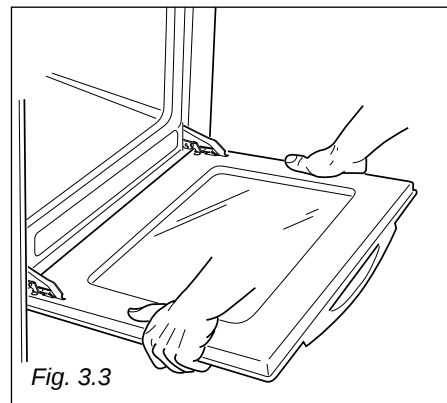


Fig. 3.3

DOOR ASSEMBLY

- Grip the door with your hands placed near the hinges and raise the levers "H" with your forefingers (fig. 3.4)
- Insert the hinges in their position until levers "H" are hooked.
- Open the door completely to obtain the release of levers "L".

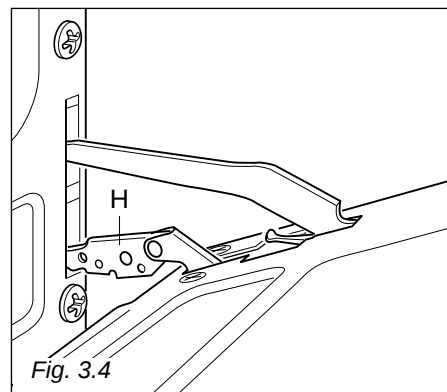


Fig. 3.4

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.

Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.

With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product. The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed in the sink.

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Hang up the wire racks “G” on the oven walls (fig. 3.5).

For model with stainless steel finishing only: interpose the catalytic panels “A” (fig. 3.5).

- Slide the drip pan and rack into the runners as shown in fig. 3.6.
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 3.6).
- To dismantle, operate in reverse order.

USE AND MAINTENANCE OF THE SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

For model with stainless steel finishing only

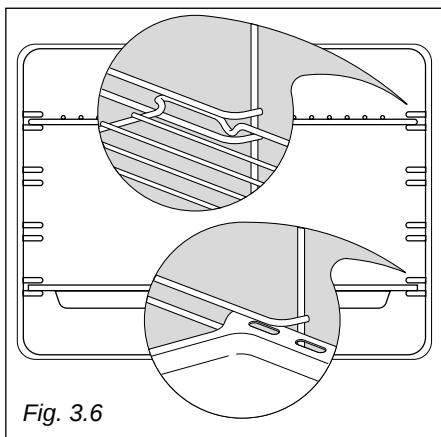
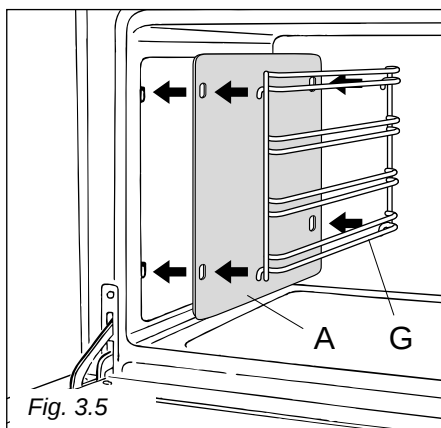
The self-cleaning panels are coated in a special microporous enamel which absorbs and automatically eliminates spatters of oil and grease during normal cooking above 200°C. If, after cooking very greasy foods, the panels are still dirty, run the oven empty at maximum temperature for approximately 30 minutes.

These panels do not require cleaning but periodically it is nevertheless a good idea to take them out and dust with a soft damp cloth.

Do not wash or clean with abrasive products or products containing acids or alkalis.

The side panels are reversible and can be turned round and fitted on the other side when the microporous enamel is worn.

Hints for installation



IMPORTANT

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a QUALIFIED TECHNICIAN.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the appliance.

The appliance must be housed in heat resistant cabinets.

The walls of the cabinets must not be higher than the worktop and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

The oven can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
Installation requires a compartment as illustrated in figures 4.1 and 4.2.

The oven base must rest on weight-resistant supports; the 4 front screws are only for fastening.

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 4.3 and 4.4.

If the oven is fitted in combination with a cooking hob, consult the "Installation instructions" of this cooking hob.

The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material.

Taking care NOT to lift the oven by the door handle.

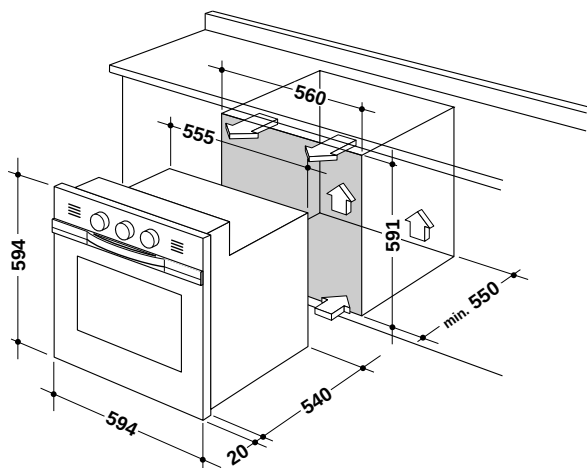


Fig. 4.1

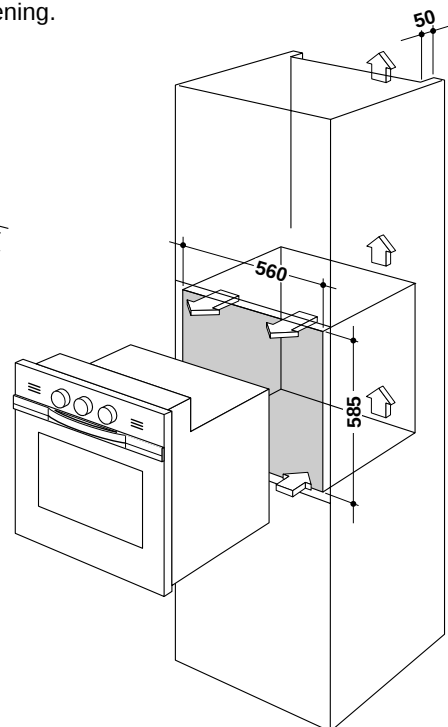


Fig. 4.2

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be blocked either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area of risk.

In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 4.3).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 4.4).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

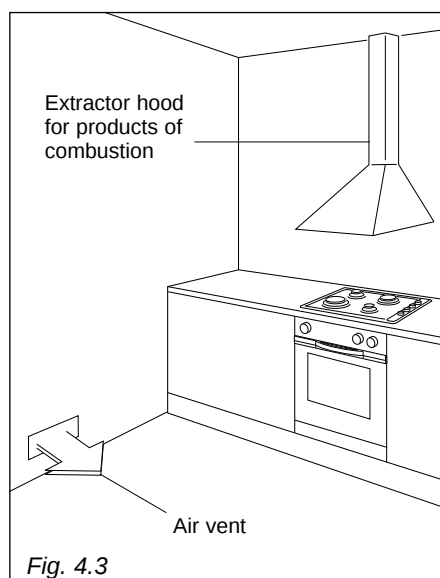


Fig. 4.3

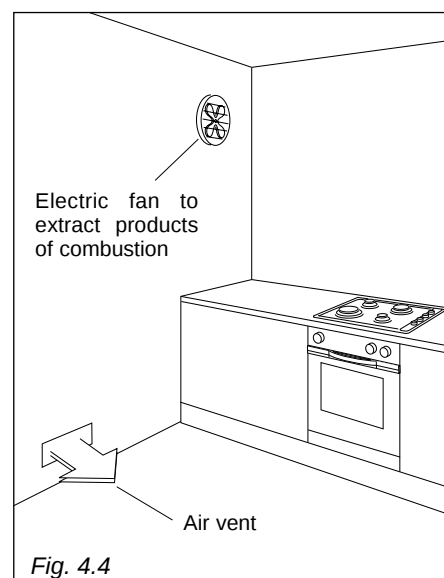


Fig. 4.4

GAS CONNECTIONS

Make sure that the oven is adapted to function with the type of gas supply available (see label). If not, refer to the section headed "Adapting the appliance to function with different types of gas".

GASES

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- Liquid gas: Butane gas (G 30) and Propane gas (G 31)
- Natural gas (G 20)

Connecting to gas mains:



Cat: II 2H3+

Connection to the gas main must be performed by a qualified technician, in compliance with the current laws in force.

Before connecting the appliance to the gas main, mount conical elbow (supplied with appliance) onto the gas inlet connector, upon which the gasket has been placed (fig. 5.1).

The oven must be connected to the gas main using rigid metal pipes and connectors in conformity with the standards in force in the Country of installation, or flexible, stainless steel hoses, which must also be in conformity with the standards in force in the Country of installation.

If using flexible metal hoses, make sure these are not interfered with by moving parts or crushed.

The gas inlet connector is threaded 1/2" G (fig. 5.1).

IMPORTANT:

- ✓ Gasket (Fig. 5.1) guarantee the seal of the gas connection. Replace them whenever they are even slightly deformed or imperfect.
- ✓ Any connection to fixed metal pipes must be done in such a way so as not to place undue stress on the oven chassis.
- ✓ The use of metal pipes should prevent any stress to the oven ramp/chassis.
- ✓ For oven gas connection operate with 2 spanners (fig. 5.2).
- ✓ After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

ADAPTING THE APPLIANCE TO FUNCTION WITH DIFFERENT TYPES OF GAS

If a gas different from that indicated on the label is used, adapt the cooktop to this new function.

Every oven is provided with a set of injectors for the various types of gas.

Injectors not supplied can be obtained from the After-Sales Service.

Select the injectors to be replaced according to the table below.

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

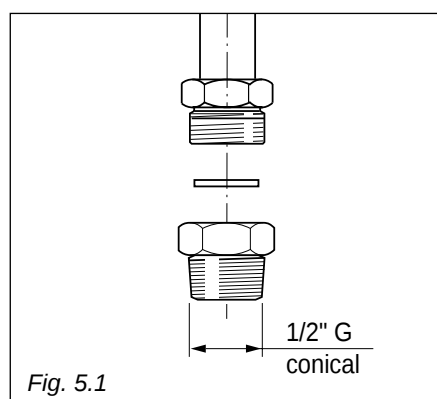


Fig. 5.1

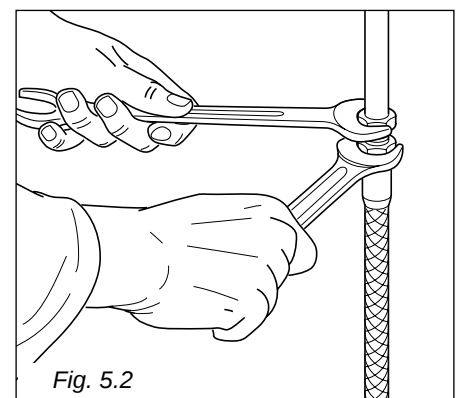


Fig. 5.2

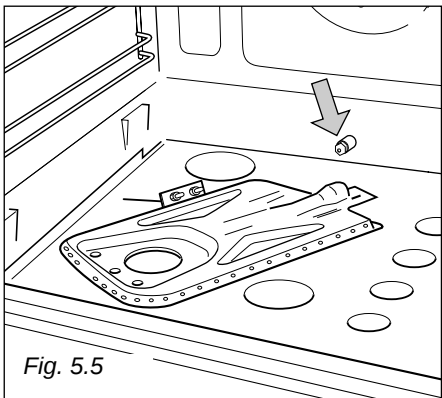
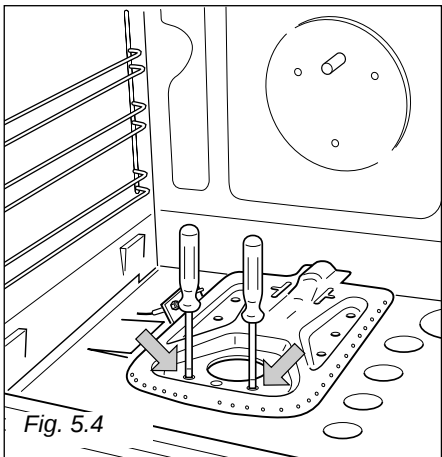
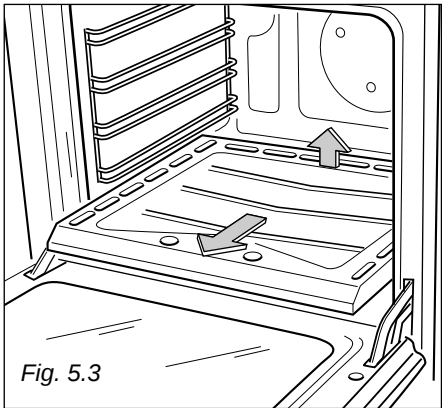


INJECTORS TABLE

Cat: II 2H3+	NOMINAL POWER	REDUCED POWER	G30/G31 28-30/37 mbar			G20 20 mbar		
	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ring opening [mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Oven burner	3,00	0,65	83	40	15	125	Adjustable	4

SUBSTITUTION THE INJECTORS

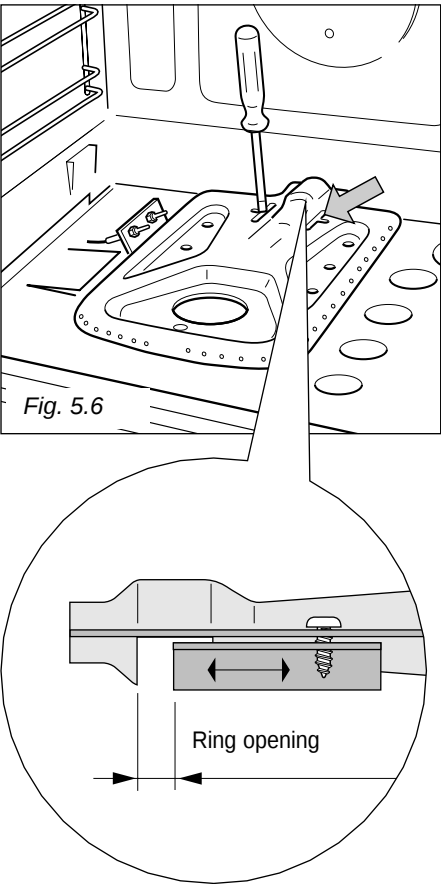
- Lift and remove the oven floor (fig. 5.3)
- Unscrew the burner fixing screw (fig. 5.4)
- Pull out the burner as shown in fig. 5.5 and lay inside without removing it. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
- By a 7 spanner, replace the injector (fig. 5.5) according to the injectors table and then re-assemble proceeding backwards.



PRIMARY AIR OF OVEN BURNER

Perform this operation before re-assemble the burner.

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw securing the air flow regulation collar (fig. 5.6) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the “Injector Table”.
Light the burner and check the flame.



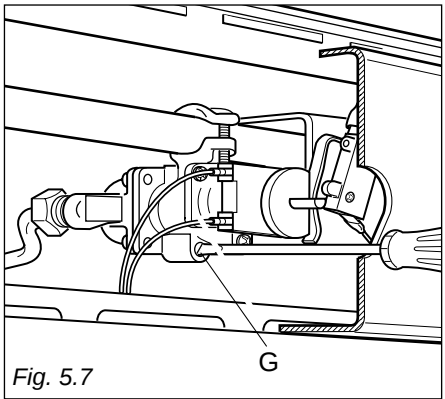
REGULATING OF THE MINIMUM INPUT

Operate as follows:

- Light the oven burner by turning the knob on position **MAX**.
- Remove the thermostat knob and by means of a thin screwdriver pass by the hole in the facia panel to unscrew of 3 turns the by-pass screw G (fig. 5.7)
- Let the oven pre-heat for about 10 minutes, then take the knob to position 130 (minimum) to operate at by-pass flow.
- Slowly tighten the by-pass screw G (fig. 5.6) until you get a flame of 3-4 mm long.
- Turn off the burner and reassemble the knob.

N.B.: For LPG (G30/G31) the screw G must be tightened thoroughly.

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
CAUSE		
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open



IMPORTANT

For any intervention regarding installation, maintenance and gas conversion, use exclusively original parts of the manufacturer.
The non-compliance with this rule will automatically relieve the manufacturer's liability.

IMPORTANT: The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.

Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

The connection of the appliance to the grounding unit is mandatory.

The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

GENERAL

- The connection to the electrical network must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.
- The appliance must be connected to the electrical network verifying above all that the voltage corresponds to the value indicated on the specifications plate and that the cables section of the electrical plant can bear the load which is also indicated on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter E or the earth symbol or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter N or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter L or coloured red.
- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the oven is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the oven has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

FEEDER CABLE SECTION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après avoir éliminé l'emballage, il faut vérifier si l'appareil est en bon état.

En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à une personne ayant l'expérience professionnelle requise.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) ne doivent pas rester à la portée d'enfants, car ils risquent d'être dangereux.

- Ne pas essayer de modifier les propriétés techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage ou d'entretien, sans avoir d'abord débranché l'appareil.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un neuf), avant de le mettre dans une décharge publique, il faut le rendre inoffensif, conformément aux normes en vigueur qui concernent la protection de la santé et la lutte contre la pollution de l'environnement. Il faut aussi rendre inoffensives les parties qui peuvent être dangereuses, surtout pour des enfants qui risqueraient de se servir de l'appareil hors d'usage comme jouet.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un tissu imbibé d'eau et d'un produit de lessive neutre et le sécher avec soin.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Allumer le four vide à puissance maximale pour éliminer les traces de gras des éléments chauffants.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont le symbole d'identification figure sur la notice d'emploi et sur l'appareil.

GARANTIE

Votre nouvel achat est muni d'une garantie. Le certificat est joint aux présents documents. S'il manque, veuillez en demander une copie au fournisseur, en indiquant la date de l'achat et le numéro d'immatriculation, qui se trouve sur la plaque servant à identifier l'appareil.

Nous vous rappelons que, pour que la garantie soit valable, il faut joindre au certificat un document fiscal prouvant que l'achat a eu lieu.

En cas de nécessité, ces documents devront être présentés au personnel chargé du service après-vente.

Si on ne respecte pas la procédure indiquée ci-dessus, les techniciens devront faire payer toute réparation éventuelle.

Les interventions, effectuées en service après-vente, ne devront se faire que de la part de centres autorisés, en utilisant des pièces de rechange d'origine.

Pour trouver le centre de service après-vente le plus proche de chez vous, reportez-vous à la notice ci-jointe, intitulée "CENTRES DE SERVICE".

Déclaration de conformité CE

- Cette four a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette four a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

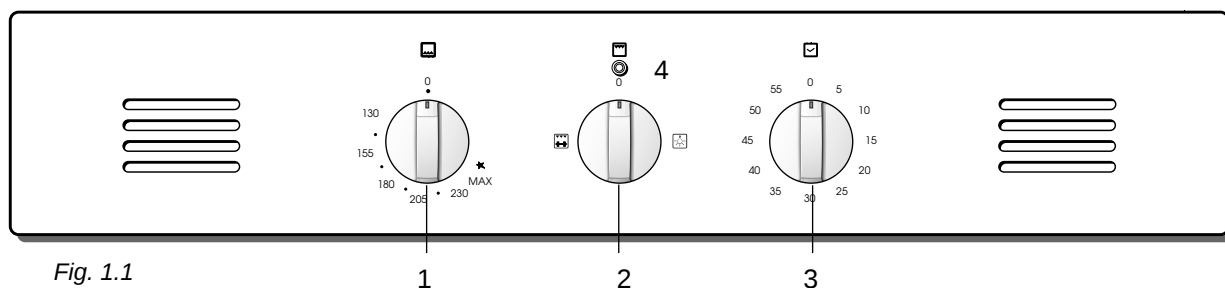


Fig. 1.1

TABLEAU DE BORD DESCRIPTION DES COMMANDES

- 1 – Manette commande four
- 2 – Sélecteur éclairage four/grilloir électrique et tournebroche
- 3 – Manette commande minuteur 60'
- 4 – Voyant grilloir électrique

IMPORTANT :

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT :

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le four est livré parfaitement propre.

Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur le brûleur.

La même opération peut être effectuée avec le grilloir électrique.

Le four à gaz comprend:

- un brûleur gaz (3000 W) situé en bas sous la sole, muni d'un dispositif de sécurité et allumage automatique (manette four)
- un grilloir électrique à rayons infrarouges, situé sur la voûte (2,50 kW - 230V).

MANETTE DU THERMOSTAT

(Fig. 1.2)

Les valeurs de 130 à MAX figurant sur le tableau de bord, autour de la manette du thermostat (fig. 1.2) indiquent de manière croissante la température du four en °C.

IMPORTANT:

Les fours sont équipés d'un dispositif de refroidissement du bandeau de commandes. Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonction et continue de fonctionner, même si le four est éteint, jusqu'à reprise de la température normale.

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

Le robinet thermostatique qui contrôle l'alimentation de gaz au brûleur est muni d'une vanne de sécurité qui arrête automatiquement la distribution de gaz en cas d'extinction de la flamme.

La température est maintenue constante sur la valeur affichée.

L'allumage électrique s'active, en appuyant sur le bouton du thermostat, tout en le faisant tourner de la position 130 à la position MAX.

Un dispositif de sécurité bloque le fonctionnement de l'allumage électrique lorsque la porte du four est fermée.

Pour allumer le brûleur, il faut:

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Appuyer légèrement sur le bouton du thermostat et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX, en face du ★ (étoile gravée), puis appuyer à fond sur le bouton pour activer l'allumage électrique et ouvrir la distribution de gaz.

Ne jamais faire durer cette opération plus de 15 secondes. Dans le cas où le brûleur ne s'allumerait pas, attendre environ 1 minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

Pour allumer manuellement le four approcher une flamme du trou "A" de la sole comme indiqué sur la fig. 1.4).

3. Attendre une dizaine de secondes après l'allumage du brûleur avant de lâcher la manette (temps d'amorce de la vanne)
4. Régler la manette du thermostat sur la température désirée.

Si la flamme du brûleur devait manquer pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz sur le thermostat.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ●, attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

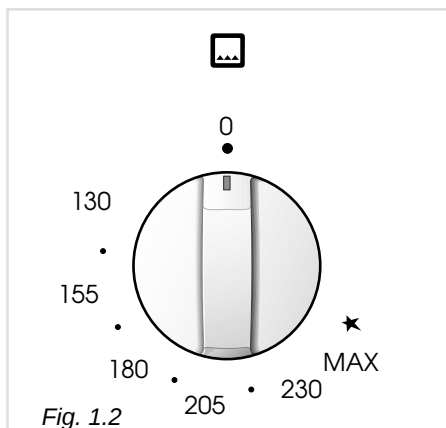


Fig. 1.2

Pour un correct préchauffage, on conseille de retirer grille et lèchefrite du four et de les replacer après 15 minutes environ.

ATTENTION: En cas d'allumage manuel, ne jamais tourner le robinet thermostatique avant d'approcher la flamme du trou "A" de la sole.



Fig. 1.3

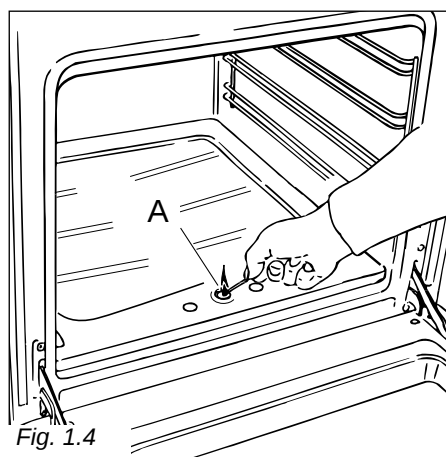


Fig. 1.4

DISPOSITIFS DE SECURITE

Pour raisons de sécurité il est interdit d'utiliser en même temps le brûleur du four et le grilloir électrique.

Le grilloir électrique fonctionne seulement lorsque la manette du thermostat est sur la position ● (éteint), car:

- lorsque le brûleur du four est allumé un dispositif de sécurité empêche l'allumage du grilloir électrique.
- si le grilloir est en marche et on tourne la manette du thermostat, un dispositif déconnecte la résistance.

Quand le grilloir ou le four sont branchés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants hors de portée.

EXEMPLES DE CUISSON

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

A titre informatif, nous indiquons dans le tableau suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps varie selon la quantité.

Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°
Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

ALLUMAGE DU GRILLOIR ELECTRIQUE

Vérifier que le brûleur du four soit éteint autrement le grilloir ne s'allumera pas.

En tournant la manette du commutateur en sens horaire sur le symbole grilloir , (fig. 1.5) nous aurons l'allumage du grilloir électrique et le démarrage du moteur du tournebroche.

Le voyant, dessus la manette, signale le fonctionnement du grilloir.

La lampe reste toujours allumée pendant le fonctionnement du grilloir.

CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

Très important: A utiliser toujours avec la porte entr'ouverte.

Monter l'écran pare chaleur (Fig. 1.6) qui sert à protéger le tableau de bord de la chaleur.

Mettre le grilloir en fonction en positionnant la commande sur .

Laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte ouverte.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson mettre le lèchefrite sous la grille.

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants.

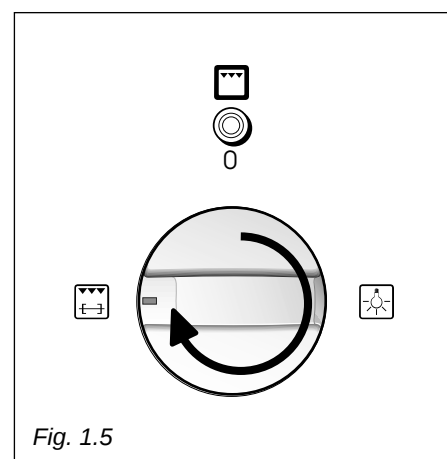


Fig. 1.5

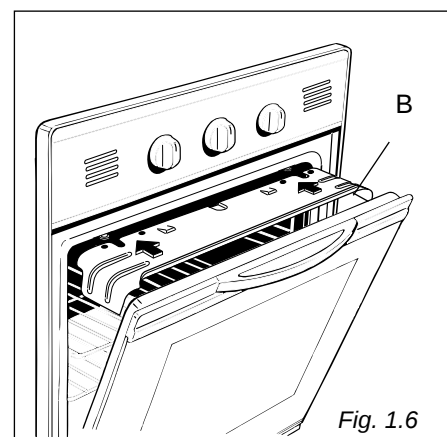


Fig. 1.6

La porte du four devient très chaude pendant opération et vapeur très chaud sort à travers les fentes du tableau de bord. Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (fig. 1.7)

- Introduire la lèche-frite sur le dernier gradin en bas du four et insérer le support de la tige.
- Embrocher sur la tige les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
- Introduire la tige dans le trou du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche (fig. 1.7); enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.
- Monter l'écran de protection et allumer le grilloir.

Mettre en marche le tournebroche en tournant la manette de la fig. 1.5 vers le symbole .

Très important: Pendant la cuisson laisser toujours la porte entr'ouverte.

ECLAIRAGE DU FOUR

Le four est équipé d'une lampe qui éclaire son intérieur et permet le contrôle visuel de la cuisson.

Pour allumer la lampe, tourner la manette de la fig. 1.8 vers le symbole .

2 MINUTEUR

MINUTEUR SONORE 60' (Fig. 2.1)

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.

La manette de réglage (fig. 2.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le repère avec le temps désiré.

Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.

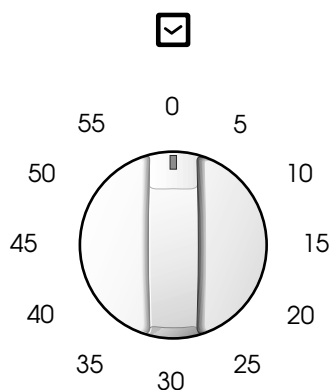


Fig. 2.1

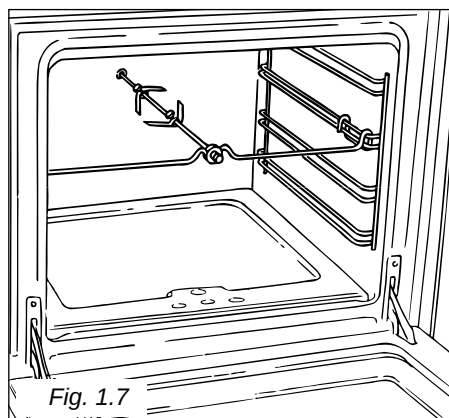


Fig. 1.7

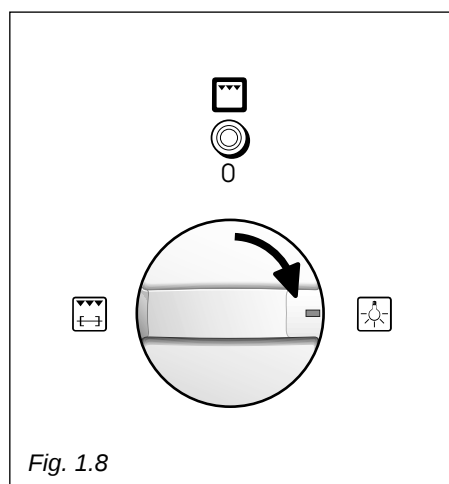


Fig. 1.8

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Ne placer aucun matériau inflammable dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

CONSEILS GENERAUX

- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Au cas où le thermostat devient d'ur, ne pas forcer; demander l'intervention du dépanneur.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.

Sécher soigneusement.

Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

ATTENTION

Les surfaces en acier inox de cet four sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

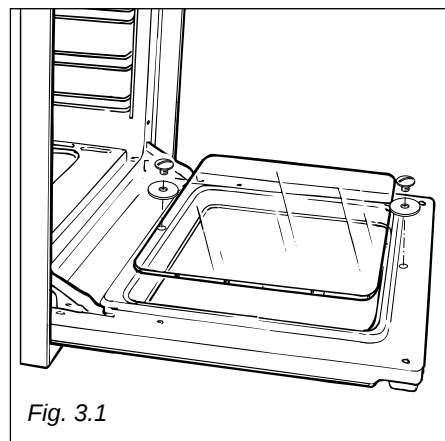


Fig. 3.1

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 3.1)

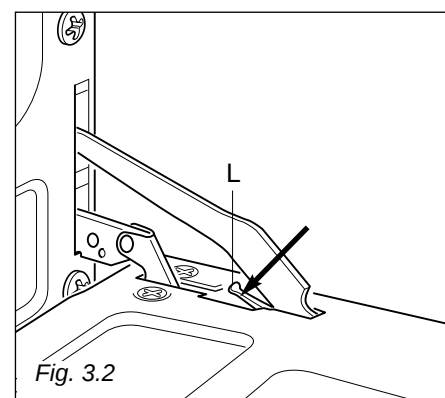


Fig. 3.2

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut retirer la porte.

Suivre les instructions avec attention:

- Ouvrir complètement la porte.
- Pousser vers le bas le levier "L" fig. 3.2 et, tout en le maintenant dans cette position, fermer lentement la porte de façon à bloquer la charnière.
- Saisir la porte (comme indiqué sur la fig. 3.3) et, tout en la fermant, libérer les charnières comme illustré sur la fig. 3.4.

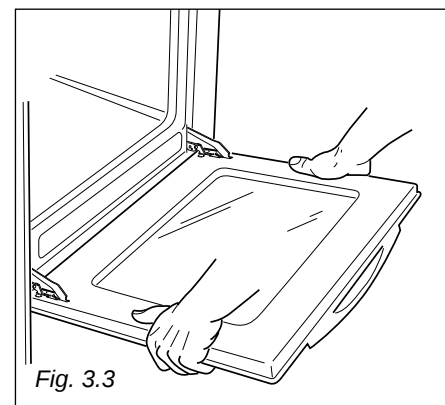


Fig. 3.3

REMONTAGE DE LA PORTE

- Saisir la porte, en plaçant les deux mains près des charnières, et soulever les leviers "H" avec les index (fig. 3.4).
- Introduire les charnières dans leur logement jusqu'à ce que les leviers "H" soient accrochés.
- Ouvrir la porte complètement pour libérer les leviers "L".

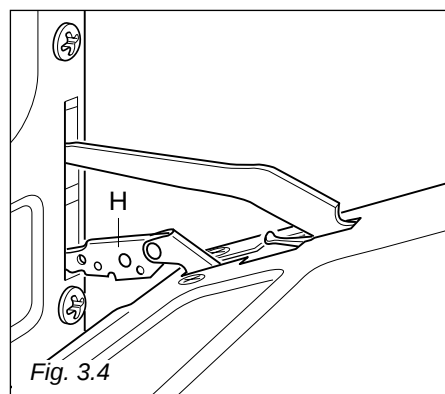


Fig. 3.4

INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson. Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales en opérant comme décrit.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou autre produit approprié.

Le fond du four, les glissières, lèchefrite et grille peuvent être lavés dans l'évier après les avoir retirés de leur logement.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES GLISSIERES LATERALES

- Accrocher les glissières "G" (fig. 3.5) aux trous des parois latérales de l'intérieur du four

Seulement pour le modèle avec habillage en acier inoxydable: interposer les panneaux autonettoyants catalytiques "A" (fig. 3.5).

- Faire coulisser la lèchefrite et la grille sur les glissières fig. 3.6.
Introduire la grille de façon que l'arrêt de sécurité regarde l'intérieur du four fig. 3.6.
- Pour le démontage opérer inversement.

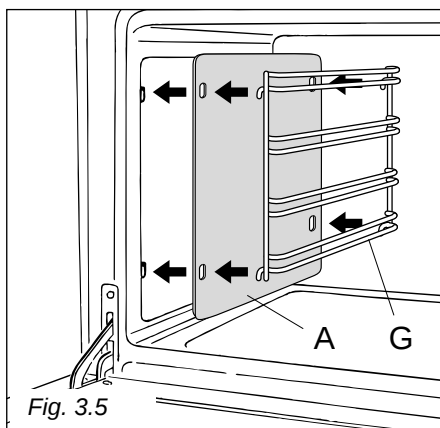


Fig. 3.5

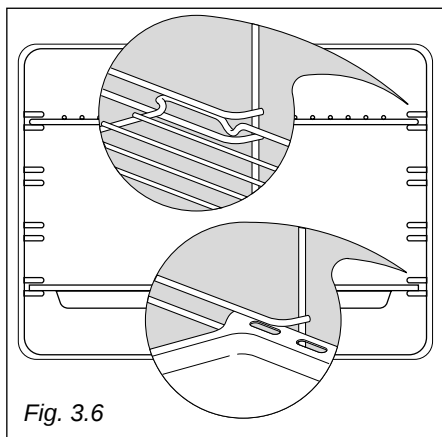


Fig. 3.6

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

Seulement pour le modèle avec habillage en acier inoxydable

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation, le réglage et la transformation du four pour l'utilisation avec d'autres gaz doivent être exécutés par un INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Le manque de respect de cette règle annule la garantie.

- L'appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur.
- Toutes les interventions doivent se faire quand l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de l'appareil.

L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois du meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériels inflammables (par ex. rideaux.).

Le four peut être monté sur des meubles standardisés ayant 60 cm de largeur et de profondeur. Il faut créer un espace pour installer le four voir figures 4.1 et 4.2.

Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids, les quatre vis frontales servant à la fixation.

Pour assurer une correcte ventilation interne il faut créer des canaux d'aération comme illustré sur les figures 4.1 et 4.2.

Pour d'éventuelles installations en association avec des tables de cuisson, consulter la notice de la table.

Les parois adjacentes au four doivent être obligatoirement en matériel résistant à la chaleur.

ATTENTION: NE PAS soulever le four par la poignée.

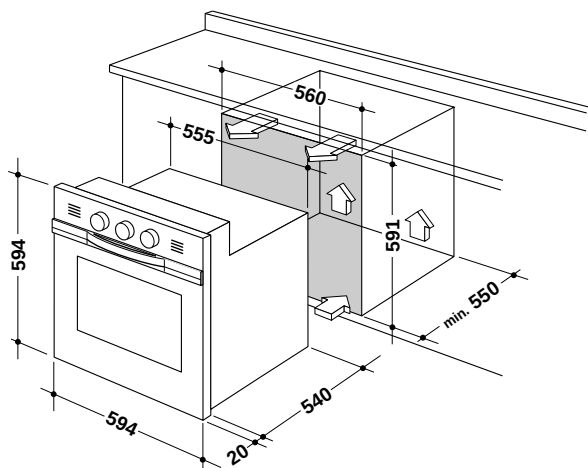


Fig. 4.1

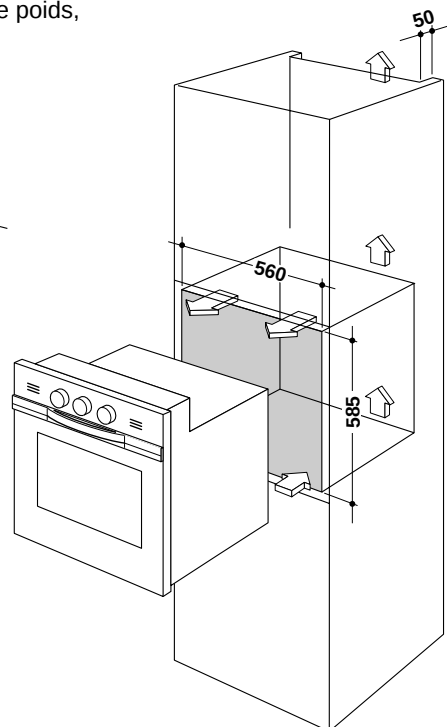


Fig. 4.2

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.

Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 4.3).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 4.4).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".

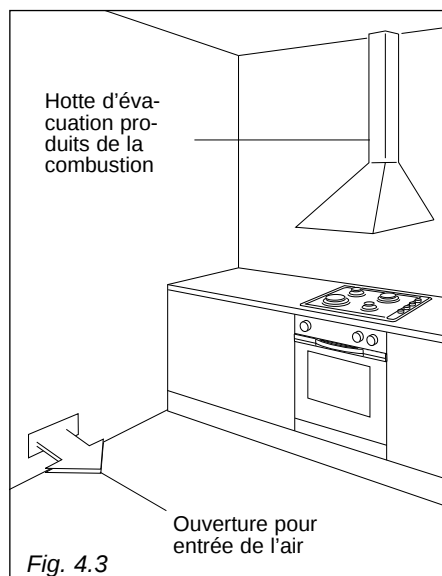


Fig. 4.3

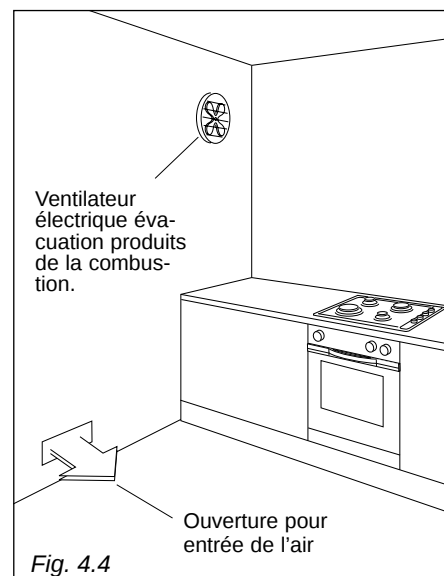


Fig. 4.4

TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en 2 familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G20/G25)

S'assurer que le four est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette), dans le cas contraire, procéder en suivant les instructions du paragraphe "adaptation aux différents types de gaz".

Raccordement gaz pour:

FR

Cat: II 2E+3+

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Le four doit être branché à l'installation de gaz en utilisant des tuyaux métalliques rigides ainsi que des raccords conformes à la norme, ou en utilisant des tuyaux flexibles en acier inox conformes à la norme.

Le joint d'étanchéité doit être conforme aux normes.

Le raccord de l'arrivée du gaz est fileté 1/2" G (fig. 5.1).

Raccordement gaz pour:

BE

Cat: II 2E+3+

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil à la conduite du gaz, monter le raccord conique (fourni avec l'appareil) en interposant le joint (fig. 5.2).

Le four doit être branché à l'installation de gaz en utilisant des tuyaux métalliques rigides ainsi que des raccords conformes à la norme, ou en utilisant des tuyaux flexibles en acier inox conformes à la norme.

Le joint d'étanchéité doit être conforme aux normes.

IMPORTANT POR LA FRANCE ET LA BELGIQUE

- ✓ Les joints sont les éléments de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de les remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.
- ✓ Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- ✓ Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe du four.
- ✓ Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 5.3).
- ✓ Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

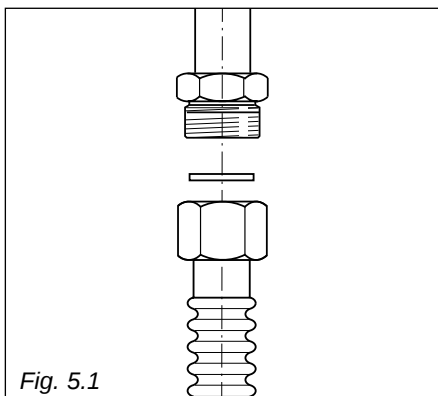


Fig. 5.1

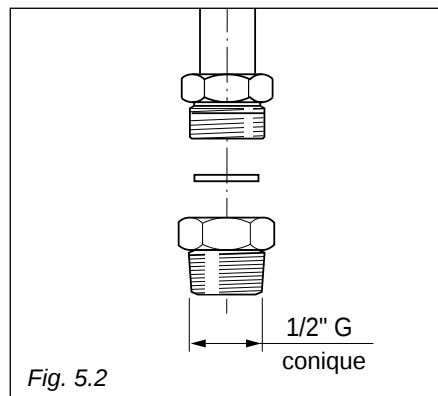


Fig. 5.2

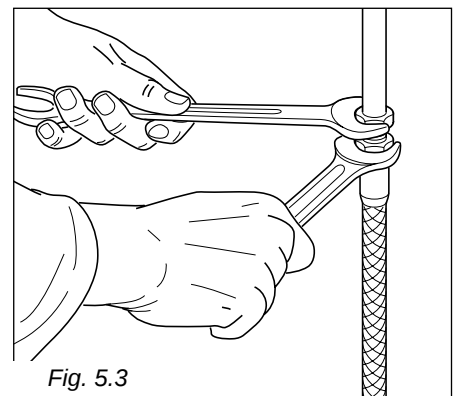


Fig. 5.3

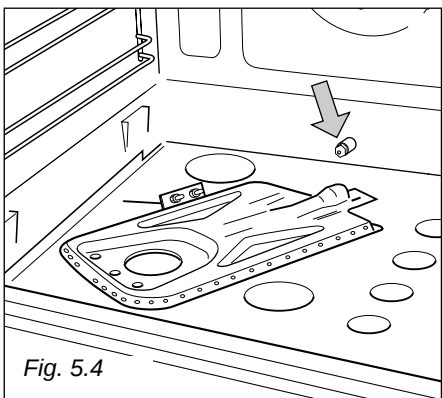
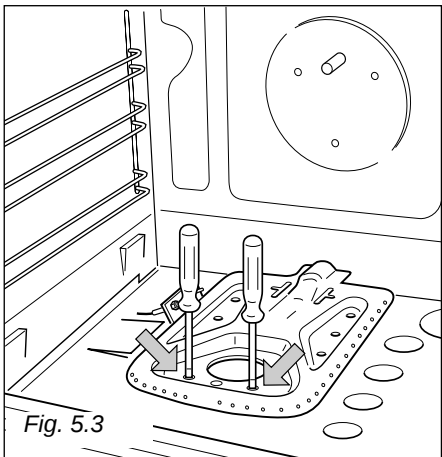
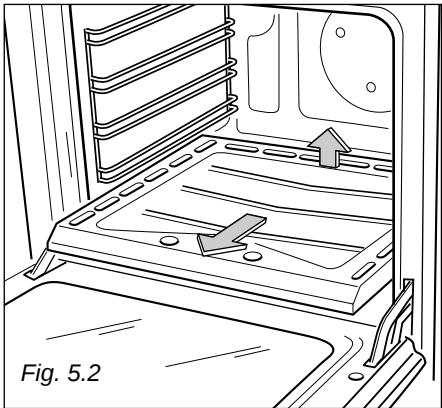
FR BE

TABLEAUX DES INJECTEURS

Cat: II 2E+3+	Débit nominal	Débit réduit	G30/G31 28-30/37 mbar			G20/G25 20/25 mbar		
	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ring opening [mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Oven burner	3,00	0,65	83	40	15	125	Adjustable	4

REEMPLACEMENT DE INJECTEUR DE BRULEUR DU FOUR

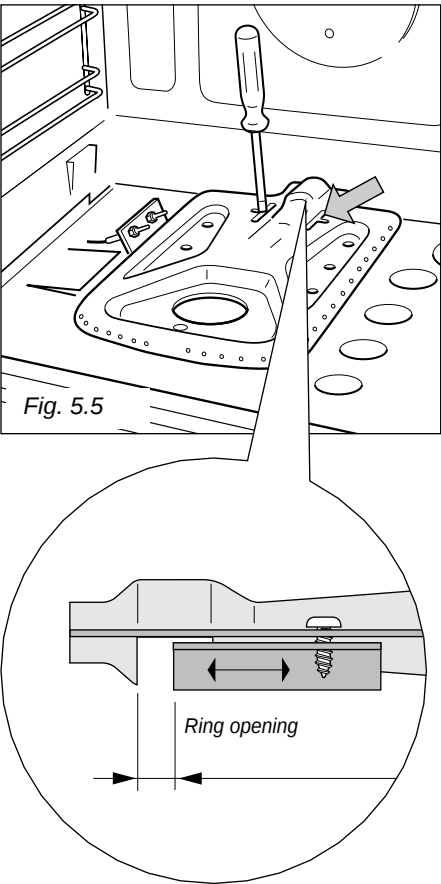
- Soulever et retirer la sole de l'intérieur du four (fig. 5.2)
- Dévisser la vis de blocage du brûleur (fig. 5.3)
- Enlever le brûleur en procédant comme illustré sur la figure 5.4 et le déposer à l'intérieur du four sans le retirer complètement. Faire particulièrement attention à ne pas endommager le câble de la bougie d'allumage électrique et le bulbe de la vanne de sécurité.
- Avec une clé de 7, remplacer l'injecteur (indiqué par flèche - fig. 5.4) suivant le tableau des injecteurs et remonter le brûleur en procédant à l'inverse.



REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU FOUR

Effectuer cette opération avant de remonter le brûleur.

Avec un tournevis cruciforme, desserrer la vis de régulation de la bague d'air (fig. 5.5) et, selon le type de gaz utilisé, bouger la bague en avant ou en arrière (fig. 5.5) de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air selon les indications mentionnées dans le tableau des injecteurs. Allumer le brûleur du four et contrôler la flamme.



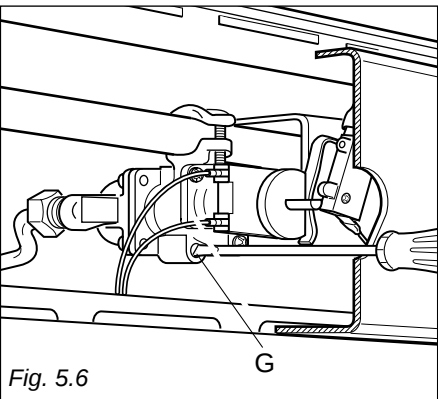
REGLAGE DU DEBIT REDUIT

Procéder de la façon suivante:

- Allumer le brûleur du four en tournant la manette près de la position **MAX**.
- Laisser chauffer le four pendant 10 minutes, puis tourner la manette en position 130 (débit réduit) pour mettre en fonction le by-pass du thermostat.
- Visser doucement la vis by-pass G (fig. 5.6) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm de long.
- Eteindre le brûleur et remonter la manette.
- Une fois le réglage effectué (toujours à four chaud), vérifier la stabilité de la flamme, la porte fermée, en faisant passer le thermostat de max. à min.

N.B.: Per il gas liquefatto (G30/G31) la vite G deve essere avvitata a fondo.

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire insuffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte



IMPORTANT
Pour toute opération d'installation, manutention et conversion de gaz, utiliser exclusivement les pièces d'origine du constructeur. L'inobservance de cette règle dégage automatiquement la responsabilité du constructeur.

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être considéré responsable.

Il faut obligatoirement brancher l'appareil à une prise de terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient dérivant du manque de respect de cette norme.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
 - L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
 - L'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
 - La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
 - Effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
 - La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près des services après-vente.
- N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F"

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no utilizarlo y dirigirse al vendedor o al personal profesionalmente calificado.

Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, poliestireno celular, clavos, cinta, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, en cuanto potencialmente peligrosos.

- No tratar de modificar las características técnicas del producto en cuanto puede ser peligroso.
- No realizar alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de las redes de alimentación.
- En el momento en que se decidiera de no utilizar más este aparato (o debiera substituirse a un modelo viejo) antes de tirarlo se recomienda volverlo inoperante en la forma prevista por las normas vigentes en materia de tutela de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas aquellas partes que pudieran constituir peligro, especialmente para los niños quienes pudieran servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

La utilización de cualquier aparato eléctrico requiere el observar algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos;
- No usar los aparatos con los pies descalzos;
- No permitir que los aparatos sean usados por niños o incapaces, sin vigilancia.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por su uso impropio, incorrecto e irracional.

EN LA PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Se aconseja efectuar las siguientes operaciones:

- Limpiar el interior del horno con un trapo mojado con detergente neutro y secarlo perfectamente.
- Limpie e instale los componentes del interior del horno (soportes laterales, paneles, rejillas, bandejas) como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Encender el horno vacío a la máxima potencia para eliminar los residuos de grasa presentes en los elementos calentadores.

Estas instrucciones valen sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación están impresos en el folleto de instrucciones y en el aparato.

GARANTIA

Su nuevo producto está garantizado. El certificado lo encuentra anexo a estos documentos; si llegara a faltar, pida copia a su vendedor indicando la fecha de la compra y el número de matrícula, este último se encuentra en la plaquita que identifica el producto.

Le recordamos que para que la garantía tenga validez tiene que agregar al certificado un documento fiscal de compra.

Estos documentos en caso de necesidad tendran que ser mostrados al personal de asistencia técnica.

En el caso que no sea respetado el procedimiento arriba descrito el personal técnico tendrá la obligación de cargar en cuenta cualquier reparación efectuada.

La asistencia técnica tendrá que ser efectuada por centros especializados, con la utilización de repuestos originales.

El centro de asistencia a usted más cercano lo encuentra consultando la lista "CENTROS SERVICE" anexa.

Declaración de conformidad CE

- Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina. Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.
- Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Gas" 90/396/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

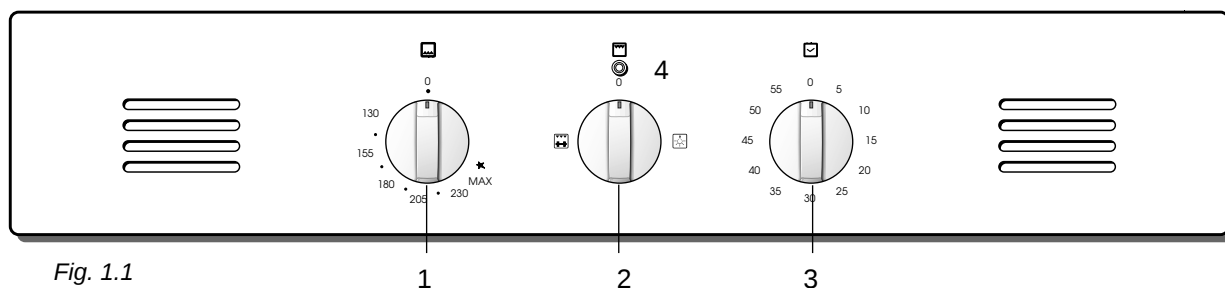


Fig. 1.1

DESCRIPCION DE LOS COMANDOS

- 1 – Mando termostato del horno de gas
- 2 – Mando commutador del horno de gas
- 3 – Mando minuterio
- 4 – Luz piloto de grill

ADVERTENCIA

En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando y dejar pasar al menos un minuto antes de volverlo a encender.

ADVERTENCIA

El uso de un aparato que funciona con gas genera calor y humedad en el lugar donde está instalado.

Asegurar una buena aireación del lugar dejando abiertos los orificios de ventilación natural, o instalando una campana de aspiración con conducto de descarga.

ADVERTENCIA

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación adicional, como la apertura de una ventana, o mayor eficacia de la ventilación existente aumentando la potencia de aspiración mecánica.

CARACTERISTICAS GENERALES

Aunque el horno se suministra perfectamente limpio cuando se utilice por primera vez conviene encender el horno a temperatura máxima durante unos 60 minutos para eliminar eventuales restos de grasa de los quemadores.

El horno de gas tiene dos quemadores:

- a) Quemador del horno, montado en la parte inferior de la cocina, con una potencia de 3,000 kW.
- b) Quemador del grill, montado en la bóveda del horno una potencia de 2,500 kW.

ENCENDIDO DE LO QUEMADOR DEL HORNO

El termostato que regula el flujo del gas a los quemadores del horno está dotado de una válvula de seguridad que, cuando se apaga la llama, cierra automáticamente el suministro de gas.

La temperatura se mantiene constante en el valor seleccionado.

El encendido eléctrico se activa llevando el botón del termostato de la posición 130 a la posición MAX.

Un dispositivo de seguridad impide el funcionamiento del encendido eléctrico cuando la puerta del horno está cerrada.

Para encender el quemador proceder como sigue:

1. Abrir la puerta del horno.
2. Oprimir ligeramente el botón del termostato de gas (fig. 3.1) y rotarla en el sentido horario hasta la posición MAX en correspondencia de la ★ (estrella serigrafiada), que puede oprimirse a fondo la perilla para activar el encendido eléctrico y abrir la salida del gas.

Nunca continúe esta operación por más de 15 segundos. Si la ignición aún no tuvo lugar espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir la ignición.

Si el encendido eléctrico no funcionara, se puede encender el hornomanealmente acercando una llama al orificio "A" del quemador del horno, como ilustrado en (fig. 1.4).

3. Esperar unos diez segundos después de que se haya encendido el quemador antes de soltar el mando (tiempo de cebado de la válvula).
4. Regular a la temperatura deseada

Si la llama del quemador del horno se apaga por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de "●" **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

TERMOSTATO (fig. 1.2)

Los números de 130 al MAX grabados en la arandela situada debajo del mando del termostato indican, en orden creciente, el valor de la temperatura del horno. Para regular la temperatura hacer coincidir el número seleccionado con el índice del panel.

IMPORTANTE:

Los hornos están provistos de un dispositivo de enfriamiento del panel de mandos. El ventilador de enfriamiento entra en función automáticamente y continuará funcionando, aunque apague el horno hasta cuando la temperatura se restablezca.

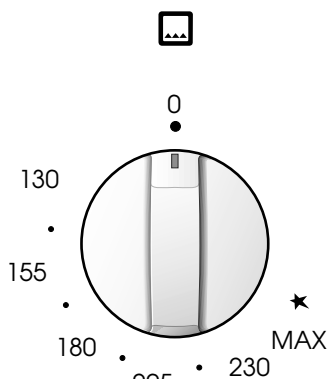


Fig. 1.2

Para un correcto precalentamiento, le aconsejamos que saque del horno las bandejas y rejillas y que vuelva a introducirlas tras unos 15 minutos.

ATENCIÓN: No abrir nunca el termostato del gas antes de acercar la llama al orificio "A" del quemador.



Fig. 1.3

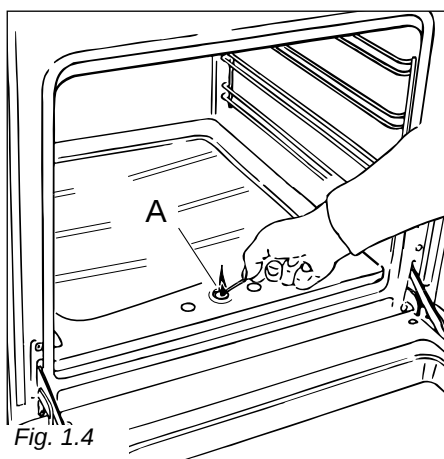


Fig. 1.4

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Por motivos de seguridad no es posible utilizar contemporáneamente el quemador de gas del horno y el asador eléctrico.

El asador eléctrico funciona solamente cuando el botón del termostato está en la posición 0 (apagado), por lo tanto:

- Cuando el quemador del horno está encendido un dispositivo de seguridad impide el encendido del asador eléctrico.
- Si el asador eléctrico está encendido, el mismo dispositivo de seguridad apaga el asador al girar el botón del termostato de gas.

Cuando el grill o el horno están encendidos, las piezas accesibles pueden recalentarse. Es aconsejable mantener lejos a los niños.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

Para la cocción precalentar el horno a la temperatura deseada, y cuando alcance la temperatura (se apaga el testigo luminoso sobre el botón del termostato) introducir los alimentos.

Se recomienda el uso de ollas adaptas para la cocción en el horno y de modificar, si necesario, la temperatura del horno durante la cocción.

A título de información indicamos en la lista más abajo incluída algunos tipos de platos con la relativa temperatura de cocción en °C.

El tiempo de cocción varía según la cantidad.

PLATOS	TEMPERATURA
Tallarinas al horno	190°C
Pasta al horno	190°C
Piza	220°C
Arroz a la criolla	190°C
Cebollas al horno	190°C
Crêpes con espinacas	185°C
Papas con leche	185°C
Tomates rellenos	180°C
Soufflé de queso	170°C
Asado de ternera	180°C
Nuditos de ternera a la parrilla	210°C
Pechugas de pollo con tomates	180°C
Pollo asado o a la parrilla	190°C
Albondigón de ternera	175°C
Roast-beef	170°C
Filetes de lenguado	170°C
Pescadilla aromática	170°C
Beignets	160°C
Rosquilla	150°C
Costrada de ciruelas	170°C
Costraditas de confituras	160°C
Pan de España	170°C
Pasta dulce	160°C
Hojaldre dulce	170°C
Torta margarita	170°C

ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

Controle que el quemador de gas del horno esté apagado, sino el grill no se enciende.

Al girar en sentido horario el botón del interruptor (fig. 1.5) hasta el símbolo grill , se producirá el encendido del grill eléctrico y del motor del asador giratorio. El indicador encendido sobre el botón señaliza el funcionamiento del grill.

La lámpara del horno permanece siempre encendida durante el funcionamiento del grill.

COCCIÓN CON EL ASADOR TRADICIONAL

Muy importante: utilizarlo siempre con la puerta entreabierta y la protección para calor "B" montada (Fig. 1.6).

Colocar la protección paracalor **B** (fig. 1.6) que sirve para proteger el panel frontal de mandos del calor.

Poner en función el asador llevando los dos botones (selector de funciones y termostato) a la posición .

Dejar precalentar por aproximadamente 5 minutos con la puerta medio abierta.

Introducir los alimentos para cocer colocando la parrilla lo más cerca posible a el asador.

Para recoger las grasas de cocción introducir la grasera bajo la parrilla.

ATENCIÓN: la puerta del horno se calienta mucho durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

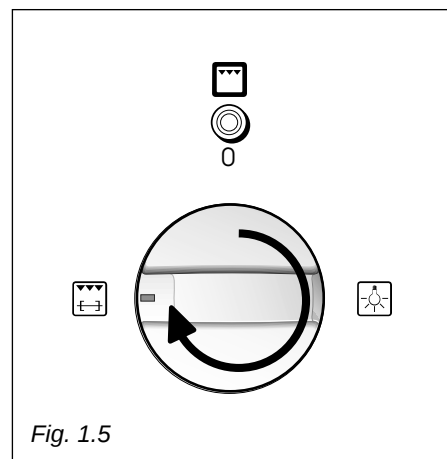


Fig. 1.5

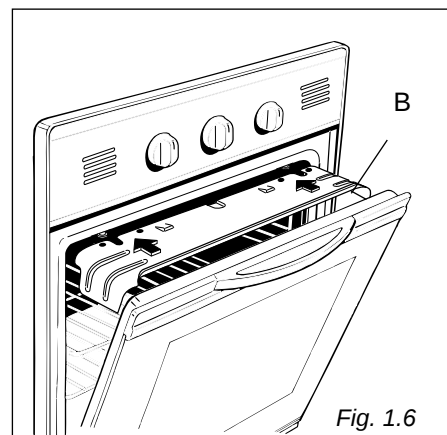


Fig. 1.6

Cuidado: la puerta del horno se recalienta durante el funcionamiento y por las rendijas del panel de mandos salen vapores muy calientes.

Mantenga lejos a los niños.

USO DEL ASADOR AUTOMÁTICO PARA LA COCCIÓN CON BROQUETA (fig. 1.7)

- Introducir la grasería en el último escalón abajo en el horno e insertar el soporte de la varilla
- Ensartar en la varilla las carnes para cocer, poniendo cuidado de fijarlas centralmente en los especiales tenedores
- Introducir la varilla en el agujero del motorcito y apoyar en el soporte la abrazadera de la broqueta; quitar entonces la empuñadura girandola hacia la izquierda.
- Montar la protección paracalor y encender el asador
- Ponga en función el grill y el asador giratorio girando el botón correspondiente al símbolo  (fig 1.5).

Muy importante: Dejar siempre la puerta medio abierta durante la cocción

ILUMINACION DEL HORNO

La cocina está dotada de una lámpara que ilumina el interior del horno permitiendo el control visual de los alimentos.

Girando el botón fig. 1.8 en esta posición  se enciende solo la lámpara del horno (15 W).

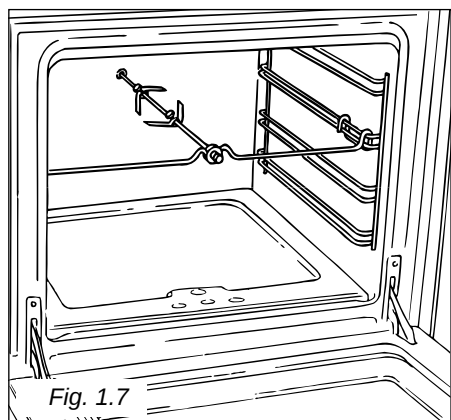


Fig. 1.7

2 CUENTAMINUTOS

CUENTAMINUTOS (Fig. 2.1)

El cuentaminutos es un avisador acústico de tiempo que puede ser regulado por un periodo máximo de 60 minutos.

El botón de regulación debe ser girado en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición 60 minutos y luego posicionada en el tiempo deseado girandola en sentido contrario.

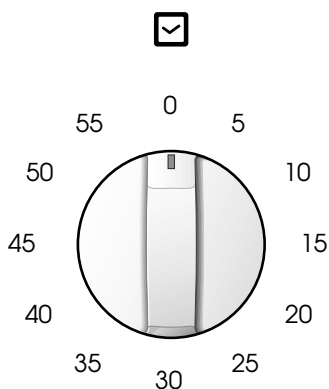


Fig. 2.1

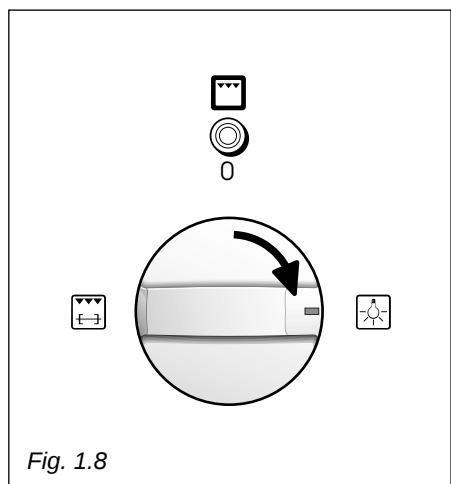


Fig. 1.8

No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.

¡ No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

No coloque ningún material inflamable en el horno, porque podría incendiarse durante el funcionamiento.

CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- Cuando no se utiliza la cocina, es recomendable cerrar el grifo de la canalización de gas o el de la garrafa.
- En caso de bloqueo del termostato, no lo fuerce y pida ayuda al servicio de Asistencia Técnica.
- Todas las partes esmaltadas se deben lavar con una esponja, agua y jabón u otros productos no abrasivos. Seque preferentemente con un paño suave.
- Sustancias ácidas tales como zumo de limón, conserva de tomate, vinagre y similares, si se dejan por mucho tiempo el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES ESMALTADAS

Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

CUIDADO

Las superficies de acero inoxidable utilizadas en este horno están protegidas con una especial pintura transparente que limita el efecto huella.

Para no dañar esta protección, no utilice productos abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, ES NECESARIO UTILIZAR SOLO AGUA CALIENTE Y JABÓN.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Desconectar el enchufe de la red de alimentación eléctrica.

Desenroscar y sustituir la lámpara con otra resistente a las altas temperaturas (300°C), tensión 230V (50Hz), 15W, E14.

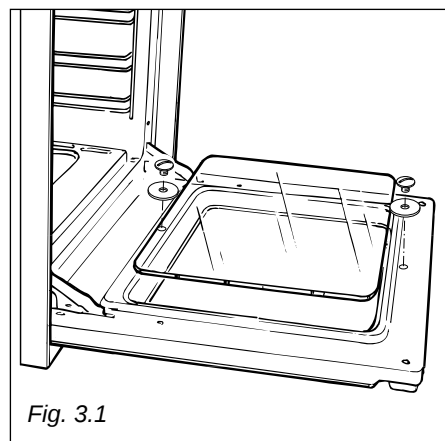


Fig. 3.1

PUERTA DEL HORNO

El vidrio en el interior de la puerta del horno se puede sacar fácilmente para su limpieza destornillando los tornillos que lo fijan (Fig. 3.1).

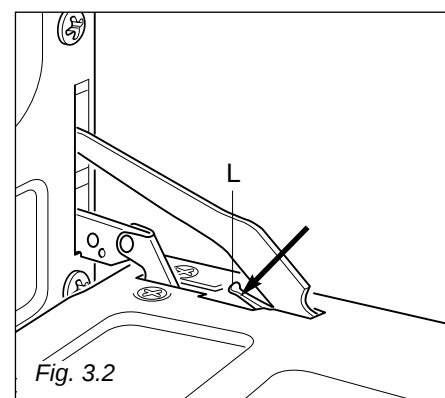


Fig. 3.2

DESMONTAJE DE LA PUERTA

Siga estas instrucciones:

- Abra la puerta completamente
- Presione la palanca "L" (fig. 3.2) y manteniéndola en esta posición, cierre lentamente la puerta para bloquear la bisagra.
- Coja la puerta (como se indica en la fig. 3.3) y mientras la cierra suelte las dos bisagras como se indica en la fig. 3.4.

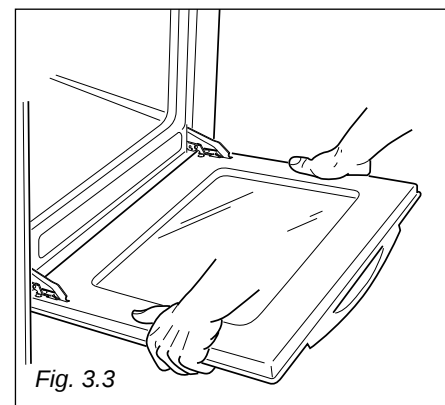


Fig. 3.3

MONTAJE DE LA PUERTA

- Coja la puerta con ambas manos cerca de las bisagras y levante las palancas "H" con los índices (fig. 3.4).
- Inserte las bisagras en su posición hasta enganchar las palancas "H".
- Abra la puerta completamente hasta soltar las palancas "L".

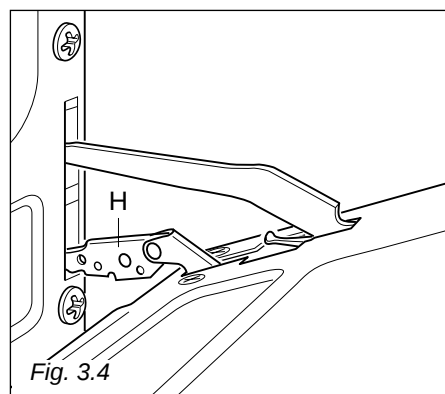


Fig. 3.4

INTERIOR HORNO

Debe ser limpiado después de cada cocción.

Para la limpieza del interior del horno sacar y montar los armazones laterales haciendo como esta descrito en la pag. 9. Con el horno tibio pasar sobre las paredes un trapo mojado con agua y jabón muy caliente u otro producto idóneo.

La parte baja del horno, los armazones laterales, la grasería y la parrilla, se pueden lavar en el lavaplatos sacandolos de su lugar.

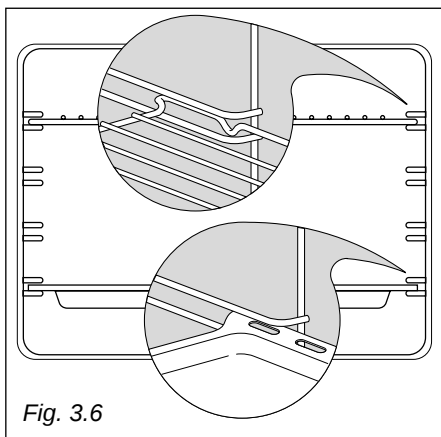
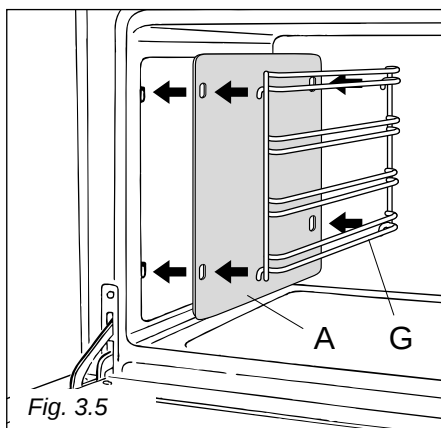
MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ARMAZONES LATERALES

- Enganchar los armazones laterales "G" (fig. 3.5) en los orificios de las paredes laterales de la parte interna del horno.

(Sólo para el modelo de acero inoxidable):

intercale los paneles autolimpiantes "A" (fig. 3.5).

- Colocar en el centro de las guías de los armazones laterales la asadera y la parrilla, como se indica en la figura fig. 3.6. La parrilla debe ser montada de manera que el enganche de seguridad, que evita la extracción accidental, sea dirigido hacia el interior del horno.
- El desmontaje se efectúa actuando inversamente.



CONSEJOS PARA EL USO Y PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES

(Sólo para el modelo de acero inoxidable)

Los paneles autolimpiantes estan recubiertos por un especial esmalte microporoso que absorbe y autoelimina las salpicaduras de aceite y de grasa durante las normales cocciones sobre los 200°C.

Si después de la cocción los paneles quedaran sucios, poner a funcionar el horno vacío a la temperatura máxima por alrededor 30 minutos.

Estos paneles no necesitan limpieza, pero es aconsejable sacarlos periodicamente y sacudirlos con un paño húmedo.

No lavarlos ni limpiarlos con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcales.

Los paneles laterales son reversibles y cuando el esmalte microporoso se haya degradado pueden ser volteados del otro lado

Consejos para la instalación

IMPORTANTE

- La instalación, regulación y transformación de el equipo a otros gases tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO**. Si no se cumple esta norma, la garantía pierde su validez.
- El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.
- Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.
- Algunos aparatos se entregan con una película de protección que recubre el acero y las piezas de aluminio.

Antes de utilizar la cocina hay que quitar dicha película.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

Sea el material plastico chapeado que la cola deben ser resistentes a temperaturas de 120°C para no causar deformaciones y descoladuras.

El horno puede ser montado en muebles con profundidad de 60 cm.
Para la instalación es necesario crear un espacio como en las ilustraciones 4.1 - 4.2.

Las bases del horno deben ser apoyadas sobre soportes resistentes al peso; los 4 tornillos frontales sirven solo para fijar.

Para asegurar una indispensable ventilación interna es necesario crear unos canales de aereación como en las ilustraciones fig. 4.1 - 4.2.

En caso de instalaciones combinadas con placas de cocción, consulte el folleto de la placa.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

CUIDADO: No levante el horno de la manilla.

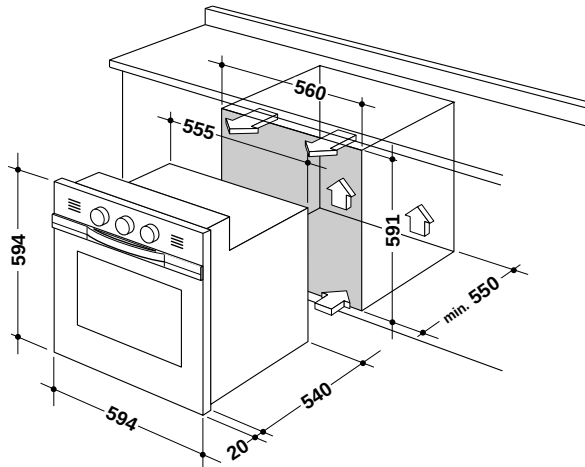


Fig. 4.1

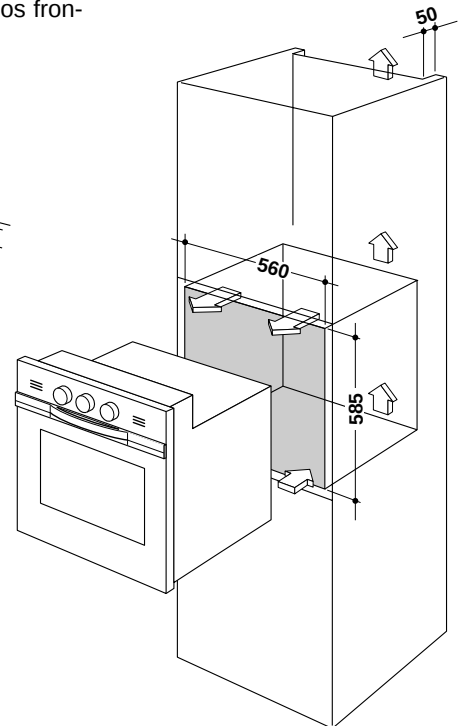


Fig. 4.2

LOCAL DE INSTALACION

El local donde se desea instalar el equipo a gas debe tener una buena entrada de aire ya que es necesario para la combustión del gas.

La entrada de aire tiene que producirse directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm².

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, tienen que realizarse de tal manera que no puedan obstruirse ni desde el interior ni desde el exterior.

Si no es posible realizaz las abertura tal como se ha indicado anteriormente, el aire necesario puede provenir de un local adyacente, ventilado adecuadamente, siempre que no sea ni un dormitorio ni un ambiente peligroso.

En dicho caso, la puerta de la cocina tiene que consentir el paso del aire.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTION

Los gases de combustión del equipo a gas tienen que descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 4.3).

Cuando esto no sea posible, se puede utilizar un extractor eléctrico, aplicado a la pared externa o a una ventana; dicho extractor debe tener una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 4.4).

El extractor eléctrico solamente puede instalarse si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el parágrafo "Local de instalación".

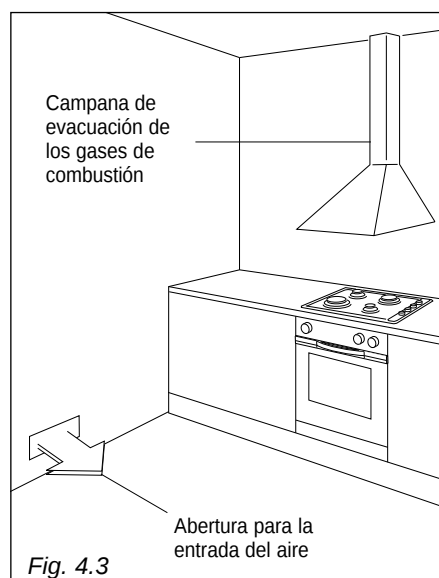


Fig. 4.3

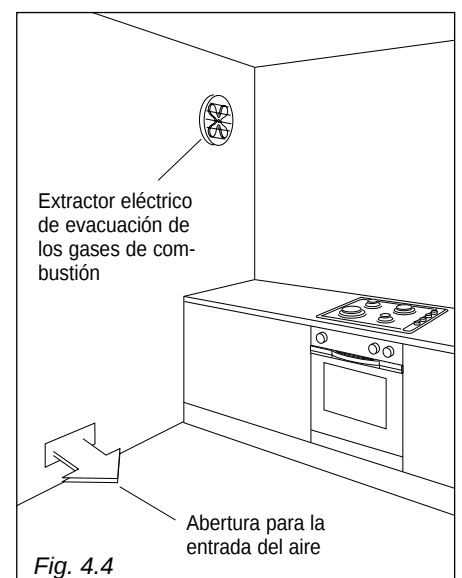


Fig. 4.4

CONEXION DEL GAS

La conexión del gas tiene que efectuarse en conformidad con las normas.

Asegurarse de que la plataforma de cocción esté regulada para el tipo de gas que se utilizará (Véase la etiqueta). En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el parágrafo "Adaptación a los diferentes tipos de gases".

Conexión a la red del gas:

ES

Cat: II 2H3+

El horno tiene que conectarse a la red del gas mediante tubos metálicos rígidos y empalmes conformes a la norma o bien mediante tubos flexibles de acero inoxidable conformes a la norma.

Los sunchos para la conexión con la manguera de metal serán de acuerdo a los standard.

La junta de el horno está fileteada con 1/2 G cilíndrico.

IMPORTANTE:

- ✓ Las guarniciones (fig. 5.1) son elementos que garantizan la estanqueidad de la conexión del gas. Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.
- ✓ La conexión mediante tubos metálicos rígidos no tiene que provocar solicitaciones a la rampa del horno.
- ✓ Para efectuar la conexión es necesario usar dos llaves (fig. 5.2).
- ✓ Una vez efectuada la conexión, compruebe la estanqueidad de la misma con una solución jabonosa; de ninguna manera utilice una llama.

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

Si se utiliza un gas diferente del indicado en la etiqueta, es necesario adaptar el horno a esta nueva función.

El horno está provisto de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con el horno, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

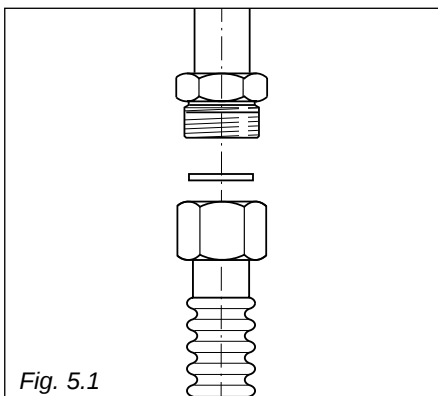


Fig. 5.1

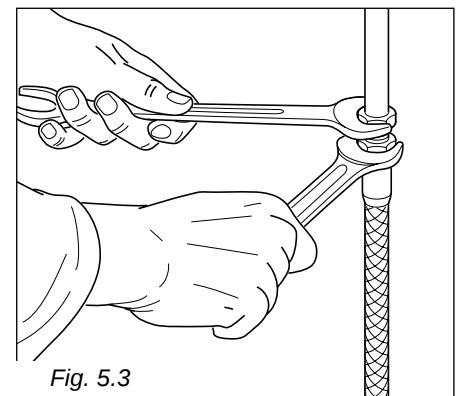


Fig. 5.3

ES

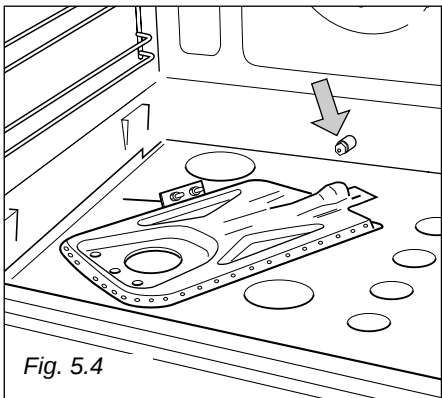
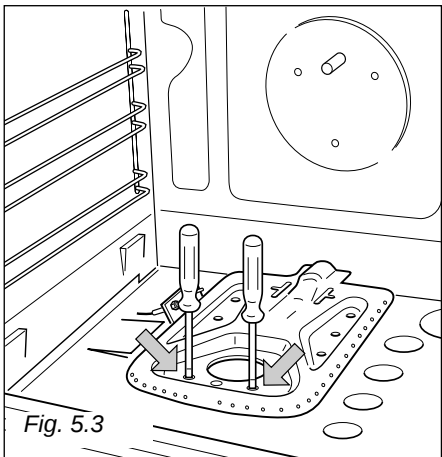
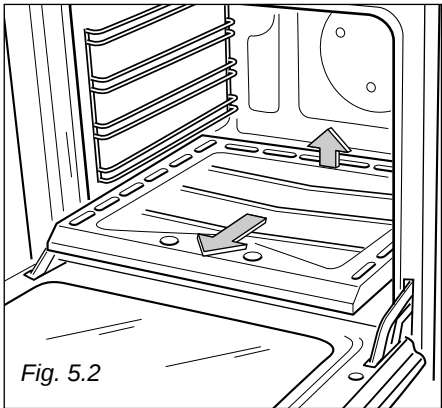
TABLA DE INYECTORES

Cat: II 2H3+	CAPACIDAD NOMINAL	CAPACIDAD MIN.	G30/G31 28-30/37 mbar			G20 20 mbar		
	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø inyector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Abertura tubito [mm]	Ø inyector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Abertura tubito [mm]
Oven burner	3,00	0,65	83	40	15	125	Regolab.	4

SUSTITUCIÓN DE LO INYECTORE DEL HORNO

Las operaciones para efectuar la sustitución son las siguientes:

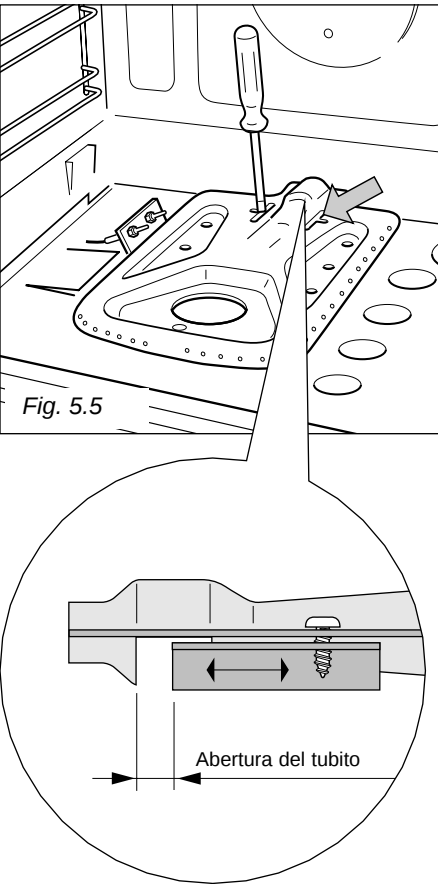
- Levante y quite el fondo del horno (fig. 5.2)
- Desenrosque y quite el tornillo que fija el quemador (fig. 5.3)
- Quite el quemador como se indica en la figura 5.4 y deposítelo en el horno sin tirarlo completamente.
Preste especial atención a no dañar el hilo de la bujía de encendido eléctrico y el cuerpo de la válvula de seguridad.
- Con una llave N. 7 cambie el inyector (indicado con la flecha en la fig. 5.4) de acuerdo con la "Tabla de Inyectores" y monte nuevamente el quemador ejecutando las operaciones en sentido contrario.



REGULACIÓN DEL AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO

Efectúe esta operación antes de montar el quemador.

Con un destornillador aflojar el tornillo (Fig. 5.5) y desplazar adelante o atrás la abrazadera para abrir o cerrar el paso de aire, de acuerdo con las indicaciones de la tabla para la selección de los inyectores.
Encender el quemador del horno para controlar la llama



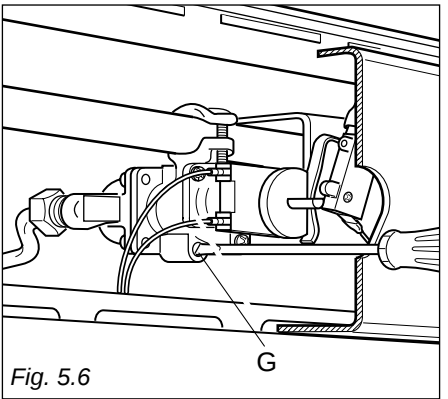
AJUSTE DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Siga estas instrucciones:

- Encienda el quemador del horno, llevando el botón aproximadamente a la posición MAX.
- Deje calentar el horno unos 10 minutos, luego lleve el botón a la posición 130 para poner en función el by-pass del termostato.
- Enrosque lentamente el tornillo by-pass G (fig. 5.6) hasta conseguir una llama de 3-4 mm de longitud.
- Apague el quemador y vuelva a montar el botón.
- Tras haber efectuado el ajuste (siempre con el horno caliente) compruebe la estabilidad de llama con la puerta cerrada, moviendo el termostato entre el máximo y el mínimo.

NOTA: Para gas licuado (G 30/G 31) el tornillo debe enroscarse a fondo.

Llama con falta de aire	Llama correcta	Llama con exceso de aire
llama alargada, amarilla y oscilante azulado	cono interior bien definido y de color a cordarse	dardo interior corto y llama con tendencia
CAUSAS		
manguito de reglaje aire demasiado cerrado	correcta apertura del manguito	manguito de reglaje aire demasiado abierto



IMPORTANTE
Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión del aparato, hay que utilizar piezas originales del fabricante.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de esta obligación.

¡IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar por personal cualificado según las normas vigentes.
- El aparato debe estar conectado a la red eléctrica, comprobando ante todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga también indicada en la placa.
- El horno es dado sin enchufe de alimentación, por lo consiguiente, si no se efectúa una conexión directa a la red, se deberá instalar un enchufe estándar idónea a la carga.
- La clavija debe estar conectada a una toma conectada a la instalación de puesta a tierra conforme a las normas de seguridad.
- Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.
- Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.
- Si el cable de la alimentación de electricidad está dañado, tiene que ser sustituido por un cable adecuado que puede adquirir en el servicio de posventa.
- **N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.**

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.

El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Gentil cliente:

Agradecemos pela preferência dada com a compra de um de nossos produtos. As advertências e os conselhos a seguir descritos são a tutela de sua segurança e de outros.

Alem disso lhes permitem de usufruir as possibilidades oferecidas pelo aparelho. Conserve com cuidado este manual, será muito útil no futuro caso você ou qualquer outra pessoa tivessem dúvidas relativas ao seu funcionamento.

Este aparelho deverá ser destinado somente para o uso ao qual foi expressamente concebido, isto é para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de uso é considerado impróprio e portanto perigoso.

O fabricante se exonera de qualquer responsabilidade no caso de eventuais danos derivados de um uso impróprio, erroneo ou irracional do aparelho.

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS IMPORTANTES

Depois de retirada a embalagem, assegurar-se da integralidade do aparelho. Em caso de dúvidas não utiliza-lo e dirigir-se ao fornecedor ou ao pessoal profissionalmente qualificado.

Os elementos que compoem a embalagem (sacos em plástica, isopor, pregos, fitas de ferro, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por ser uma potencial fonte de perigo.

- Não tentar modificar as características técnicas do produto pois poderá ser perigoso.
- Não efetuar nenhuma operação de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da alimentação elétrica.
- No caso em que se decida não mais utilizar este aparelho (ou substituir um modelo velho) antes de jogá-lo no lixo, é necessário torná-lo inoperante conforme o previsto nas normas vigentes em matéria de poluição ambiental, tornando inóqua as partes suscetíveis de perigo, especialmente para as crianças que poderiam servir-se do aparelho fora de uso para os proprios jogos.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE APARELHOS ELÉCTRICOS

O uso de qualquer aparelho eléctrico implica na observação de algumas regras fundamentais. Em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou umidas.
- Não usar o aparelho com os pés nus.
- Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoa incapaz sem a devida vigilância.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de um uso impróprio, erroneo ou irracional do aparelho.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselha-se efetuar as seguintes operações:

- Limpar o interno do forno com um pano molhado com agua e detergente neutro e enxugar bem.
- Limpe e monte os componentes de dentro do forno (armações laterais, painéis, grelhas, tabuleiros) como está descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
- Acender o forno vazio na potência máxima para eliminar traços de gorduras dos elementos aquecedore.

Estas instruções são válidas somente para os países de destinação cujos símbolos de identificação figuram no manual de instrução e no aparelho.

GARANTIA

Este seu novo produto é coberto pela garantia. O certificado se encontra anexado nestes documentos; se faltar, solicite copia a seu fornecedor indicando a data da compra e o número de matrícula que se encontra sobre a tabuleta que identifica o produto.

E bom lembrar que para dar validade à garantia é necessário anexar ao certificado um documento fiscal de compra.

Estes documentos em caso necessário deverá ser exibido ao pessoal da assistencia técnica.

No caso em que não for observados os processos citados, o pessoal técnico será constrito a debitar quaisquer eventuais reparações.

Os intervenos da assistência técnica deverão ser efetuados nos centros autorizados, com a utilização de peças originais.

Consulte o elenco "CENTRO DE SERVIÇOS" em anexo a este para encontrar o ponto de assistência mais perto de sua casa.

Declaração de conformidade CE

- Este aparelho foi concebido e realizado para ser utilizado apenas como aparelho para cozinhar alimentos. Qualquer outro uso (aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- Este aparelho foi concebido, realizado e colocado no mercado no pleno cumprimento dos:
 - Requisitos de segurança da Directiva "Gás" 90/396/CEE; (para aparelhos a gás ou a gás/eléctricos)
 - Requisitos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" 73/23/CEE (para aparelhos com componentes eléctricos);
 - Requisitos de protecção da Directiva "EMC" 89/336/CEE (para aparelhos com componentes eléctricos);
 - Requisitos da Directiva 93/68/CEE.

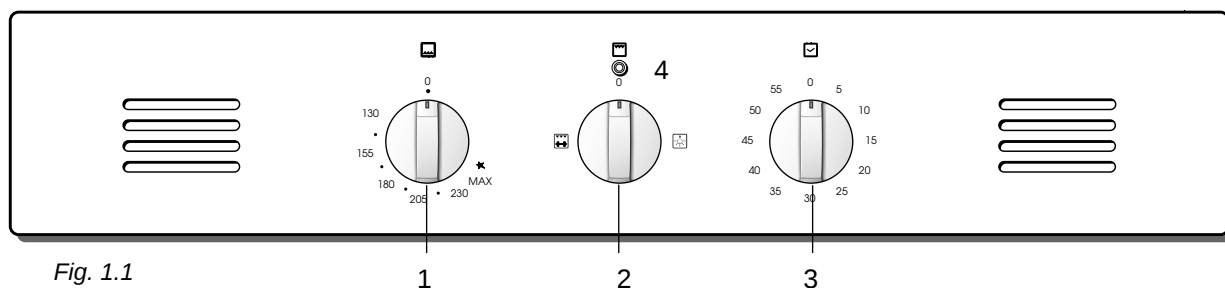


Fig. 1.1

FRONTAL DOS COMANDOS

- 1 – Botão do termostato do forno a gás
- 2 – Botão do selector da luz da grelha
- 3 – Botão do contador de minutos
- 4 – Luz indicadora do funcionamento da grelha

ADVERTENCIA

No caso de uma extinção acidental das chamas do queimador, fechar o manípulo de comando e não tentar acender de novo até depois de um minuto.

ADVERTENCIA

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no lugar no qual está instalado. Assegure uma boa aeração do lugar mantendo abertos os orifícios de ventilação natural ou instalando uma capa de aspiração com conduto de descarga.

ADVERTENCIA

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode precisar de uma aeração suplementar por exemplo a abertura de uma janela ou uma aeração mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se esta existe.

CARACTERISTICAS GERAIS

O fogão é entregue perfeitamente limpo. No entanto, é preferível, antes da primeira utilização, acender o forno na sua temperatura máxima (**MAX**) com o fim de eliminar eventuais traços de gordura sobre os queimadores.

A mesma operação deve ser feita também para a grelha eléctrica.

O forno possui:

- Queimador do forno (em baixo) com válvulas de segurança (potência 3,00 kW)
- Grelhas eléctricas (em cima) (potência 2,50 kW - 230V).

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO FORNO

O termostato que regula o fluxo de gás para o queimador do forno possui uma válvula de segurança que, quando a chama se apaga, fecha automaticamente a alimentação de gás.

A temperatura é mantida constante no valor em que foi regulada.

O acendimento eléctrico activa-se pressionando o botão do termostato da posição 130 para a posição MAX.

Um dispositivo de segurança impede que o acendimento eléctrico funcione quando a porta do forno está fechada.

Para ligar o queimador:

- 1 – **Abra completamente a porta do forno.**
- 2 – Pressione ligeiramente o botão do termostato e gire-o no sentido anti-horário até a posição MAX em correspondência da ★ (estrela serigrafada), então pressionar bem o botão para activar a ligação eléctrica e abrir a alimentação do gás.

Não mantenha nunca esta operação por um tempo superior a 15 segundos. Se o maçarico não se acender, espere cerca de 1 minuto antes de repetir o acendimento.

Se faltar corrente eléctrica pode ligar-se manualmente o forno aproximando uma chama ao furo central "A" da base do forno (fig. 1.4).

- 3 – Espere pelo menos dez segundos depois que o queimador tiver acendido para soltar o manípulo (tempo a fim que a válvula active-se), então feche suavemente a porta do forno.
- 4 – Regule o manípulo do termostato do gás (fig. 1.3) na temperatura desejada.

Se a chama do maçarico se apagar por qualquer motivo, a válvula de segurança interromperá automaticamente a alimentação do gás.

Neste caso para restabelecer o seu funcionamento, volte a colocar o manípulo na posição "●", **espere 1 minuto aproximadamente e depois repita as mesmas operações para o acender o forno.**

MANÍPULO DO TERMÓSTATO (Fig. 1.2)

Os números de 130 a MAX, que estão gravados na virola do manípulo do termostato "gás" (fig. 1.2), indicam de maneira crescente o valor da temperatura do forno in °C.

IMPORTANTE:

Os fornos possuem um dispositivo de arrefecimento na parte frontal dos comandos. O ventilador de arrefecimento entra automaticamente em funcionamento e continuará a funcionar, mesmo depois que o forno tiver sido desligado, até que a temperatura fique restabelecida.

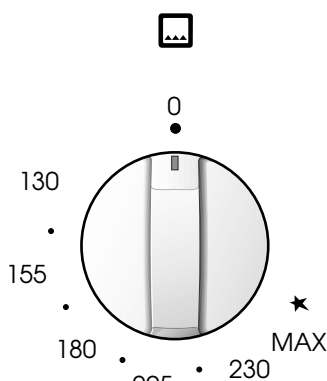
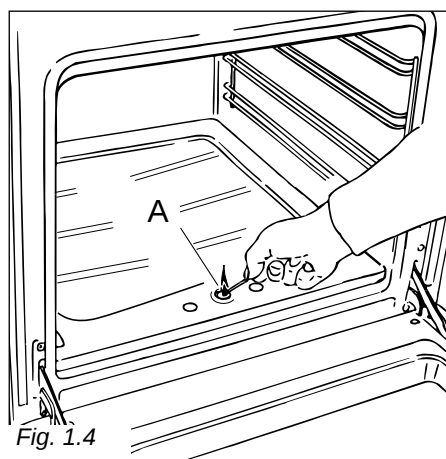
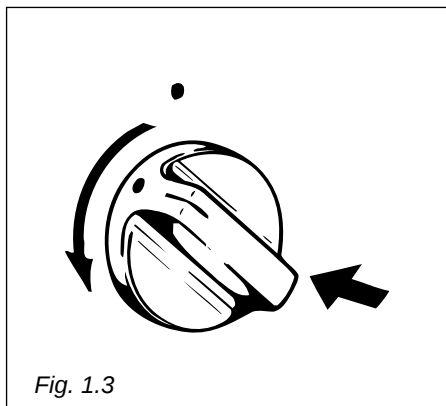


Fig. 1.2

Para realizar um pré-aquecimento certo se aconselha retirar a grelha e o tabuleiro de dentro do forno e sucessivamente introduzi-las depois de aproximadamente 15 minutos.

Atenção: Não rode nunca o manípulo do termostato do gás antes de aproximar a chama ao furo "A" do queimador.



DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Por razões de segurança não é possível utilizar contemporaneamente a grelha eléctrica e o maçarico a gás do forno.

Um dispositivo de segurança permite a ligação da grelha eléctrica somente se o manípulo do maçarico do forno estiver na posição ● (desligado), portanto:

- Se o queimador do forno estiver aceso o dispositivo de segurança impede que se acenda a grelha.
- se a grelha eléctrica estiver ligada, o dispositivo de segurança desligará a resistência da grelha quando o manípulo do queimador do forno for rodado.

Quando o grill e o forno estão funcionando, as zonas acessíveis podem se tornar muito quentes. É melhor manter as crianças afastadas do aparelho.

COZEDURA NO FORNO

Antes da utilização préaquecer o forno à temperatura desejada. Quando o forno estiver à temperatura, introduzir os alimentos e verificar o tempo de cozedura, tendo o cuidado de interromper o aquecimento 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura, do forma a recuperar o calor armazenado.

A título informativo damos na tabela abaixo alguns tipos de pratos com a relativa temperatura de cozimento em °C. O tempo de cozimento varia de acordo com a quantidade.

PRATOS	TEMPERATURA
Lasanha ao forno	190°
Macarrão ao forno	190°
Pizza	220°
Arroz à crioula	190°
Cebolas ao forno	190°
Crepes de espinafre	185°
Batatas ao leite	185°
Tomates recheados	180°
Soufflé de queijo	170°
Carne de vitelo assada	180°
Bisteca vitelo com osso na grelha	210°
Peito de frango ao tomate	180°
Franco na grelha - frango assado	190°
Bolo de carne de vitelo	175°
Roast-beef	170°
Filés de sôlhas (linguado)	175°
Badejo aromático	170°
Beignets	160°
Rôscas	150°
Torta de ameixa	170°
Tortinha de geléia	160°
Pão de lot	170°
Massa fermentada doce	160°
Mil-folhas doce	170°
Bolo Margarida	170°

LIGAÇÃO DA GRELHA ELÉCTRICA

Controle se o queimador a gás do forno está desligado senão a grelha não se acenderá.

Ao girar no sentido horário o botão do interruptor (fig. 1.5) para o símbolo a grelha verificar-se-á a ligação da grelha eléctrica e do motor do espeto de churrasco.

Se o indicador luminoso que se encontra sobre o botão estiver aceso isto está a indicar que a grelha está a funcionar.

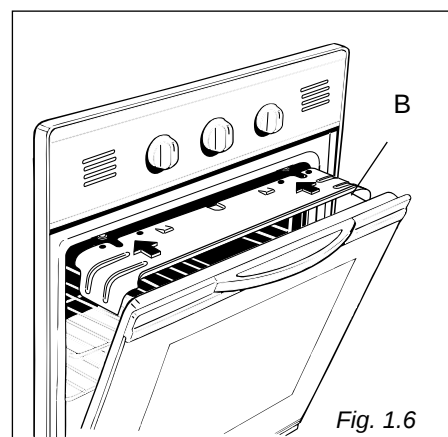
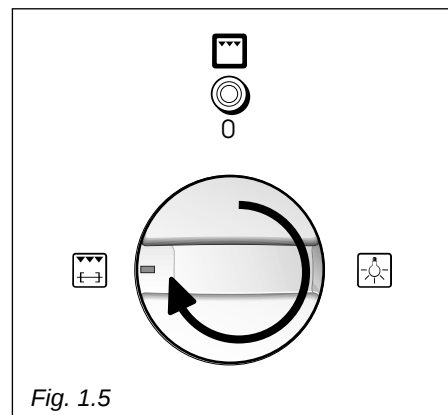
A lâmpada do forno permanece sempre acesa quando a grelha está a funcionar.

UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

Muito importante: Deve ser usada sempre com a porta semiaberta e com o ecrã contra calor "A" montado.

- Abra a porta até escutar o primeiro clique. Enfie o ecrã contra calor "A" debaixo do painel de comandos (fig. 1.6).
- Rode no sentido horário o manípulo luz/grelha até a posição (fig. 1.6).
- Deixe pré-aquecer durante 5 minutos aproximadamente com a porta semiaberta.
- Introduza a comida a ser cozinhada posicionando a grelha o mais perto possível da resistência da grelha.
- Para recolher o molho de cozedura introduza a pingadeira debaixo da grelha.

Atenção: A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento da grelha. Mantenha as crianças longe do aparelho.



Atenção: a porta do forno fica muito quente durante o seu funcionamento e saem vapores muito quentes das aberturas da parte frontal dos comandos. Mantenha os miúdos longe do aparelho.

COZEDURA DE ESPETO COM O DISPOSITIVO PARA CHURRASCO (fig. 1.7)

Utiliza-se este dispositivo da seguinte maneira:

- Introduza a pingadeira no último nível na parte de baixo do forno e coloque o suporte da haste.
- Enfie na haste as carnes a serem cozinhadas tendo o cuidado de fixá-las centralmente com os garfos apropriados.
- Introduza a haste no furo do pequeno motor e apoie no suporte a braçadeira do espeto; então retire a pega atérmica rodando-a para a esquerda.
- Monte o ecrã contra calor e ligue a grelha.
- O espeto para churrasco entra em funcionamento rodando o manípulo luz/espeto de churrasco para a posição  (fig. 1.5).

Muito importante: deixe sempre a porta semiaberta durante o cozimento e mantenha as crianças longe do aparelho porque as superfícies acessíveis ficam quentes.

LUZ DO FORNO

O forno possui uma lâmpada que ilumina o seu interior para que se possa controlar visualmente a comida que está a ser cozinhada.

Para ligar a lâmpada rode no sentido horário o manípulo até a posição  (fig. 1.8).

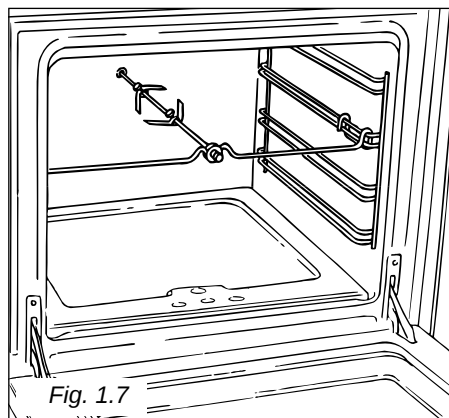


Fig. 1.7

2 CONTA-MINUTOS

CONTA-MINUTOS (Fig. 2.1)

O conta-minutos é um avisador acústico a tempo que pode ser regulado por um período máximo de 60 minutos.

O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos e depois deve ser posicionado no tempo desejado, girando o botãzinho no sentido anti-horário

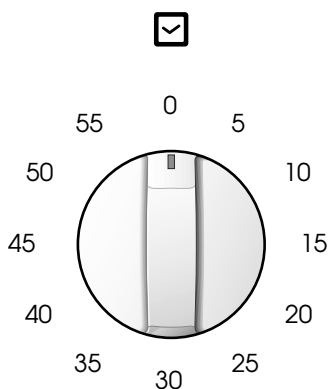


Fig. 2.1

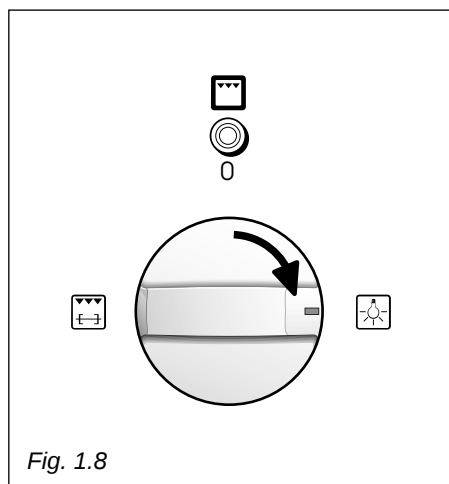


Fig. 1.8

Antes de proceder à limpeza do fogão, desligue-o da rede eléctrica de alimentação e espere que se esfrie.

Não use instrumentos de limpeza a vapor porque a humidade poderia infiltrar-se no aparelho tornando-o perigoso.

Não deposite objectos que possam inflamar com facilidade dentro do forno.

CONSELHOS GERAIS

- Quando não se está usando o aparelho é prudente fechar a torneira alimentadora da linha do gás ou a da garrafa de gás.
- Se o termostato se bloquear, não force e contacte a Assistência Técnica para que intervenha.
- Todas as peças esmaltadas devem ser lavadas com uma esponja, com água com sabão, ou com outros produtos que não sejam abrasivos. Enxugue de preferência com um pano macio.
- Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre ou similares, se ficarem muito tempo sobre as peças esmaltadas as corroem e as tornam opacas.

PARTES ESMALTADAS

Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas somente com uma esponja, água e sabão ou outros produtos específicos não abrasivos.

Enxugue sempre com muito cuidado.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

ATENÇÃO

As superfícies de aço inoxidável que foram utilizadas na fabricação deste forno estão protegidas com um verniz especial transparente que reduz o efeito de marcas das mãos.

Para evitar que esta protecção fique danificada não utilize, quando limpar as partes de aço inoxidáveis, produtos abrasivos.

DEVE-SE UTILIZAR SOMENTE ÁGUA QUENTE COM SABÃO PARA LIMPAR AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Retirar a tomada do cabo de alimentação da tomada eléctrica.

Retirar e substituir a lâmpada com uma outra do tipo resistente às altas temperaturas (300°C), tensão 230 V (50 Hz), 15 W, E14

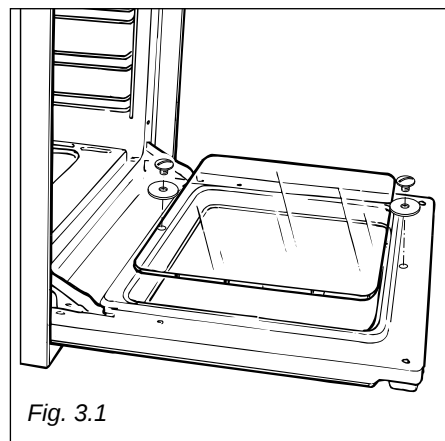


Fig. 3.1

PORTA DO FORNO

O vidro interno da porta do forno pode ser facilmente tirado para a limpeza, desenroscando os dois parafusos de fixação (fig. 3.1).

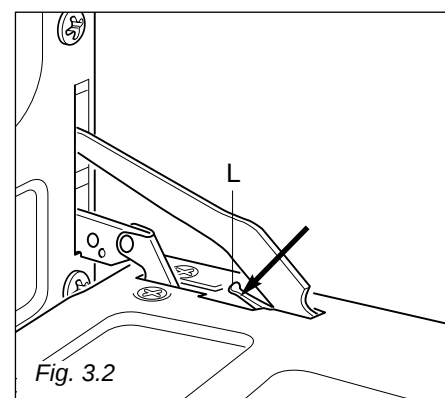


Fig. 3.2

DESMONTAGEM DA PORTA

Aja sequencialmente como segue:

- Abra completamente a porta.
- Empurre para baixo a alavanca de engate "L" (Fig. 3.2) e mantendo-a nesta posição feche suavemente a porta para obter o bloqueio da dobradiça.
- Empunhe a porta como está indicado na Figura 3.3, e fechando-a, desenganche as duas dobradiças como está ilustrado na Figura 3.4.

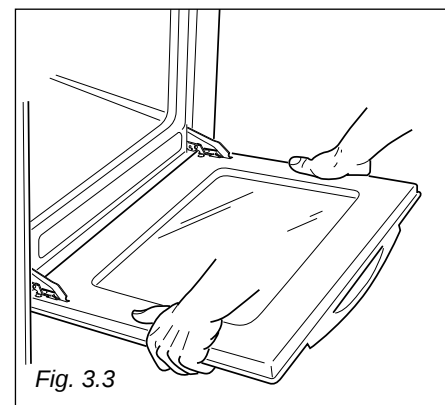


Fig. 3.3

MONTAGEM DA PORTA

- Empunhe a porta com as mãos perto das dobradiças e levante com os índices as alavancas "H" (Fig. 3.4).
- Introduza as dobradiças no seu alojamento até advertir o engate das alavancas "H".
- Abra completamente a porta do forno para obter o desengate das alavancas de engate "L".

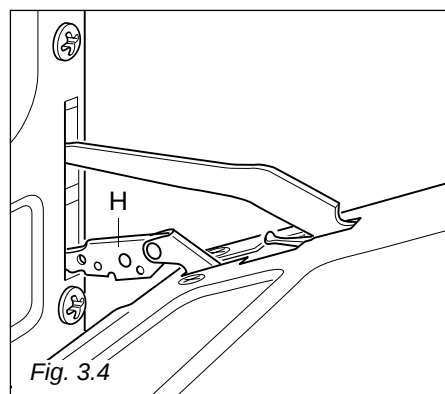


Fig. 3.4

INTERNO DO FORNO

Se deve sempre limpar após cada cozedimento.

Com o forno morno, passar sobre as paredes internas um pano molhado em água quente e sabão ou outro produto idôneo.

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS ARMAÇÕES LATERAIS

- Engate as armações laterais “G” (fig. 3.5) nos furos dos lados laterais da parte de dentro do forno.

(Somente para o modelo feito de aço inoxidável):

interponha os painéis autolimpantes “A” (fig. 3.5).

- Enfie no meio das guias das armações laterais a pingadeira e a grelha como está mostrado na fig. 3.6.

A grelha deve ser montada de modo que a bloqueio de segurança, que evita que a mesma saia acidentalmente, fique voltado para dentro do forno (fig. 3.6).

- A desmontagem efectua-se operando ao contrário.

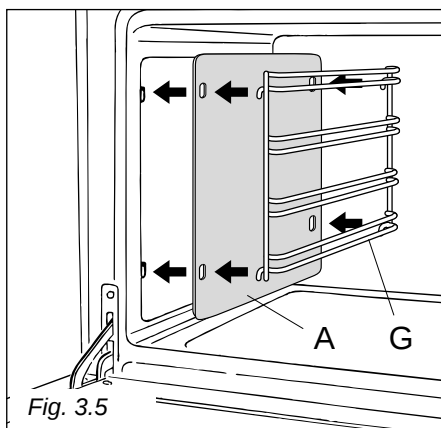


Fig. 3.5

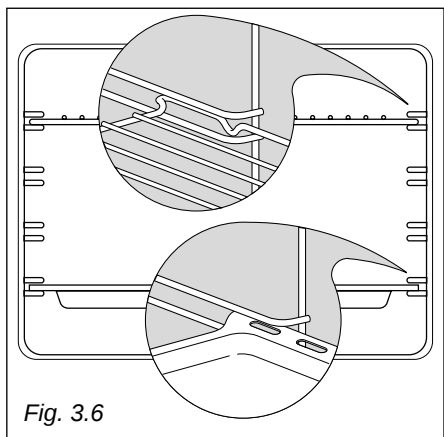


Fig. 3.6

CONSELHOS PARA O USO E A MANUTENÇÃO DOS PAINÉIS AUTOLIMPANTES CATALÍTICOS

(somente para o modelo de aço inoxidável)

A limpeza do forno com placas auto-desengordurantes catalíticas faz-se automaticamente durante a cozedura.

As placas auto-desengordurantes são revestidas de um esmalte microporoso que absorve e elimina as projecções de gordura durante a cozedura normal a mais de 200°C.

Se, após a cozedura de alimentos muito gordos as placas continuam sujas, é necessário fazer trabalhar o forno vazio durante 30 minutos, com o forno na temperatura máxima.

Estas placas não necessitam serem limpas, no entanto é aconselhável de tempos a tempos tirá-las do forno e lavá-las com água morna e sabão, e enxugá-las com um pano suave.

NÃO AS LAVAR OU LIMPAR COM PRODUTOS ABRASIVOS OU PRODUTOS CONTENDO ÁCIDOS OU ALCALIS.

As placas laterais são reversíveis e quando o esmalte esteja deteriorado podem ser utilizadas.

Instruções para a instalação

IMPORTANTE

- A instalação, a regulação e a transformação do plano de cozedura para o uso de outros gases devem ser feitas por um **INSTALADOR QUALIFICADO**. A não observância desta norma provocará a perda de efeito da garantia.
- O aparelho deve ser instalado correctamente, de acordo com a legislação vigente.
- Desconecte a energia eléctrica antes de fazer qualquer intervenção no aparelho.
- Alguns aparelhos estão revestidos com uma película protectora especial colocada sobre as partes de aço ou de alumínio.
Antes de usar o fogão retire cuidadosamente a película protectora.

O aparelho é construído para ser embutido em móveis resistentes ao calor. As paredes dos móveis não devem superar a altura do plano de trabalho e devem resistir a uma temperatura de 75°C acima da temperatura ambiente.

Evite a instalação nas proximidades de materiais inflamáveis (ex. cortinas).

O forno pode ser montado sobre móveis normais com largura e profundidade de 60 cm. Para a instalação é necessário criar um vão como está ilustrado nas figuras 4.1 - 4.2.

A base do forno deve ficar apoiada sobre suportes resistentes ao seu peso, os 4 parafusos frontais servem somente para a fixação.

Para assegurar uma indispensável ventilação interna é necessário criar canais de aerificação como ilustrado nas figuras 4.1 - 4.2.

Para realizar eventuais instalações reunidas com superfícies de cozedura consulte o livro da superfície.

Las paredes adyacentes al horno deben ser obligatoriamente de material resistente al calor.

ATENÇÃO: Não levante o forno pela alça.

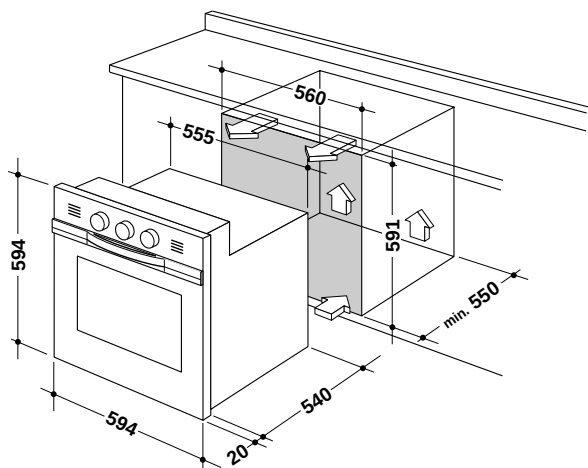


Fig. 4.1

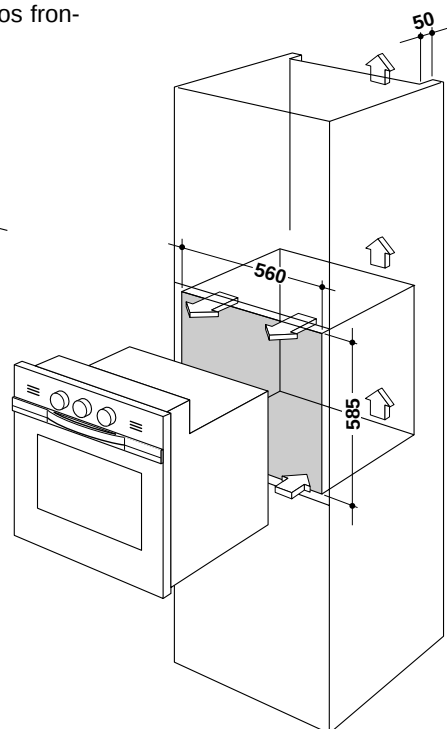


Fig. 4.2

LOCAL DA INSTALAÇÃO

O local onde o aparelho a gás for instalado deve possuir um afluxo natural de ar necessário para a combustão do gás.

O afluxo de ar deve vir directamente de uma ou mais aberturas, feitas nas paredes externas, cuja secção livre global seja de pelo menos 100 cm².

As aberturas deveriam ser posicionadas perto do chão e, de preferência, do lado oposto àquele de evacuação dos produtos de combustão e devem ser construídas de forma que não possam ser obstruídas tanto do interior quanto do exterior.

Quando não for possível fazer as aberturas necessárias, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como exigido, desde que não seja um quarto de dormir ou um ambiente perigoso. Neste caso, a porta da cozinha deve permitir a passagem do ar.

EVACUAÇÃO DOS PRODUTOS DA COMBUSTÃO

Os produtos da combustão provenientes do aparelho a gás devem ser evacuados através de coifas ligadas directamente com o exterior (fig. 4.3).

Quando isto não for possível pode-se utilizar um ventilador eléctrico, aplicado na parede externa ou na janela, cuja capacidade possa garantir uma troca horária de ar igual a 3-5 vezes o volume da cozinha (fig. 4.4).

O ventilador pode ser instalado somente se houverem as aberturas para a entrada de ar, como descrito no capítulo "Local da instalação".

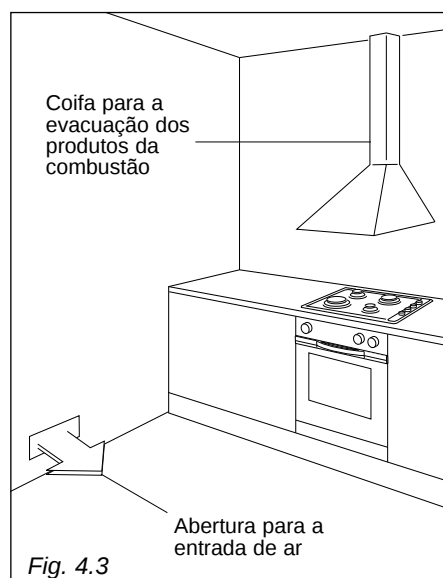


Fig. 4.3



Fig. 4.4

LIGAÇÃO COM O GÁS

A ligação do gás deve ser feita de acordo com as normas.

Certifique-se de que o forno seja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja etiqueta); se assim não for, siga as instruções fornecidas no parágrafo "adaptação aos diferentes tipos de gás".

Ligação do gás:

PT

Cat: II 2H3+

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico especializado de acordo com as normas vigentes no lugar de instalação.

O forno deve ser ligado à instalação de gás com a utilização de tubos metálicos rígidos e uniões de acordo com a norma, ou então com a utilização de tubos flexíveis de aço inoxidável, conforme a norma.

A junta de vedação deve ser conforme às normas.

O colector de entrada do gás é rosqueado 1/2" G.

IMPORTANTE:

- ✓ As juntas (fig. 5.1) são os elementos que garantem a vedação da conexão do gás. Sugere-se a sua substituição quando os mesmos apresentassem também a mínima deformação.
- ✓ Prestar atenção que, no caso sejam utilizados tubos metálicos flexíveis, os mesmos não entrem em contacto com partes móveis ou fiquem esmagados.
- ✓ A ligação com tubos metálicos rígidos nunca deve provocar solicitações na rampa do forno.
- ✓ Para a ligação é necessário utilizar 2 chaves inglesas (como na figura 5.2).
- ✓ Depois da ligação, verifique a vedação das conexões com uma solução de água e sabão, jamais usar chamas.

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Em caso de utilização de um gás diferente daquele indicado na etiqueta, é necessário adaptar o forno a esta nova função.

Cada uma dos fornos vem fornecido com uma série de injectores para os vários tipos de gás.

Se não forem fornecidos com o aparelho podem ser encontrados nos Centros de Assistência.

A escolha dos injectores a serem substituídos deverá ser feita de acordo com a "Tabela dos injectores".

O diâmetro dos injectores, expresso em centésimos de milímetro, está marcado no corpo de cada um deles.

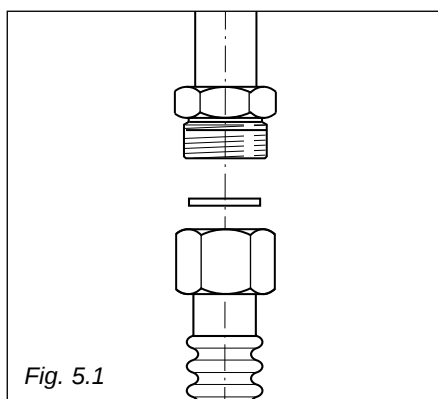


Fig. 5.1

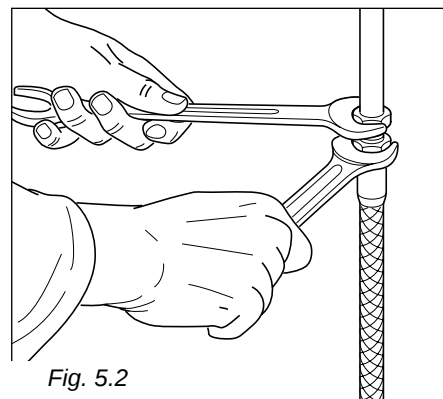


Fig. 5.2

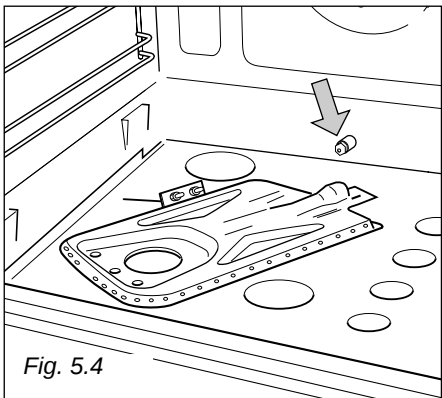
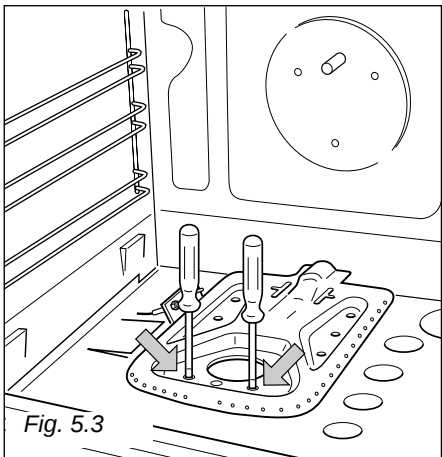
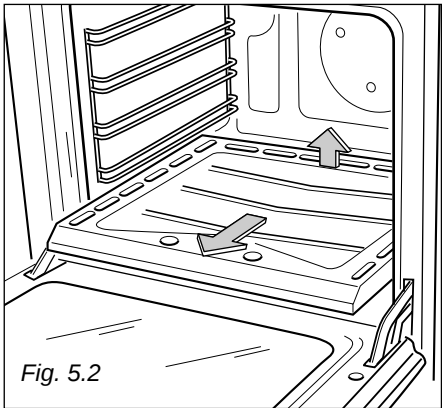
PT

TABELAS DOS INJECTORES

Cat: II 2H3+	VAZÃO MÁX	VAZÃO MÍN	G30/G31 28-30/37 mbar			G20 20 mbar		
	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Abertura anilha [mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Abertura anilha [mm]
Forno	3,00	0,65	83	40	15	125	Regolab.	4

SUBSTITUIÇÃO DO INJETOR DO FORNO

- Alvie e retire o painel inferior dentro do forno (fig. 5.2).
- Desatarraxe os parafusos que fixam o queimador (fig. 5.3).
- Retire o queimador conforme mostra a figura 5.4 e apoie-o dentro do forno. Tenha cuidado em não danificar o fio para o electrodo de ignição e a sonda da válvula de segurança.
- Usando uma chave de parafusos com uma ponta de 7 mm, desaparafuse o injector (indicado pela seta da fig. 5.4) e substitue-o por um novo injector seleccionado de acordo com o "Quadro de injectores", substitua depois o queimador repetindo os passos atrás descritos pela ordem inversa.

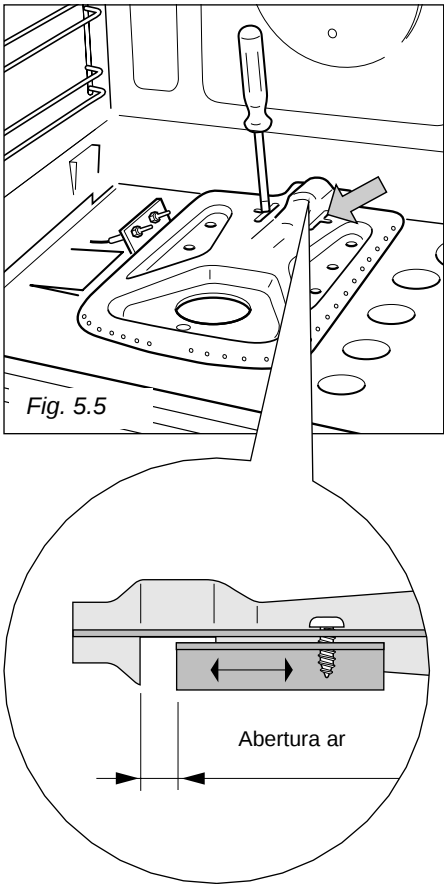


AR PRIMÁRIO DO QUEIMADOR DO FORNO

Realize esta operação antes de montar novamente o queimador.

Usando uma chave, desaperte o parafuso do anel de regulação do ar (fig. 5.5) e rode o anel para aumentar ou reduzir a abertura do ar de acordo com o tipo de gás e as indicações do "Quadro de injectores".

Acenda o queimador e verifique a chama.



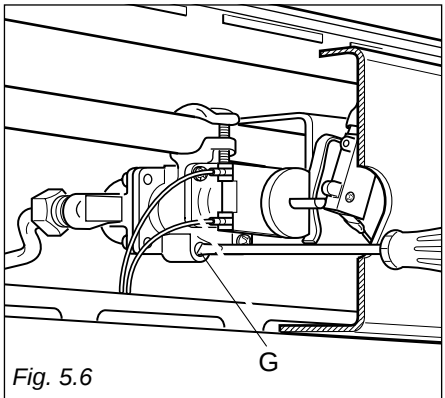
REGULAÇÃO DO CONSUMO REDUZIDO DOS QUEIMADORES DO FORNO

Aja da seguinte maneira:

- acender o queimador e colocar o manipululo na posição MAX.
- Acenda o queimador e coloque o botão na posição MAX.
- Deixe o forno esquentar durante 10 minutos aproximadamente, então coloque o botão na posição 130 para fazer funcionar o by-pass do termostato.
- Regule lentamente os parafusos do by-pass G (fig. 5.6) até obter uma chama longa de 3-4 mm.
- Desligue o queimador e volte a montar o botão.
- Depois de ter realizado a regulação (sempre com o forno quente) verifique a estabilidade da chama com a porta fechada por meio da passagem do termostato max-min.

N.B.: Para o gás liquefeito (G30/G31) o parafuso G deve ser aparafusado muito bem.

Ar primário isuficiente	Flamme correcta	Ar primário excessivo
Chama alongada, amarela e a tremer	cone interior limpo de cor azul	Clarão interior e chama solta
CAUSA		
Anilha de regulação demasiado fechada	anilha de regulação aberta correctamente	anilha de regulação demasiado aberta



IMPORTANTE:
Para todas as operações respeitantes a instalação, manutenção e converção do aparelho, deverão ser utilizadas peças originais do fabricante.
O fabricante declina a sua responsabilidade perante a inobservancia desta obrigação.

Importante: A instalação deve ser efetuada conforme as instruções do fabricante.

Uma instalação errónea pode causar danos às pessoas, animais ou coisas e de fronte a tais acontecimentos o fabricante não pode ser considerado responsável.

É obrigatório o coligamento do aparelho com a instalação terra.

A casa fabricante se esquia de qualquer responsabilidade pela inconveniencia derivada pela falta de observação desta norma.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

- A ligação à rede eléctrica deve ser feita por técnicos qualificados e em conformidade com as normas vigentes.
 - Antes de mais, é necessário verificar se a tensão de rede corresponde ao valor indicado na chapa de características do aparelho e se a secção dos cabos da instalação eléctrica tem capacidade para suportar a carga indicada na mesma chapa.
 - No caso do aparelho ser fornecido sem ficha, é necessário montar uma ficha normalizada, adequada à potência absorvida pelo aparelho e conforme as normas locais vigentes.
 - A ficha bipolar deve ser inserida numa tomada que esteja ligada ao sistema de terra conforme as normas de segurança.
 - Efetuar o coligamento direto à rede, colocando entre o aparelho e a rede elétrica um interruptor uni-polar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
 - O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com partes quentes e deverá ser colocado de maneira a não exceder, em toda a sua extensão, a temperatura de 75°C.
 - Depois do aparelho montado, o interruptor ou a tomada devem estar sempre em posição acessível.
 - Se o cabo de fornecimento de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro igual disponível no serviço de pós-venda.
- **NOTA:** Para a ligação à rede, não utilize adaptadores, reduções ou caixas de derivação, porque podem provocar um aquecimento excessivo ou queimaduras.

Se, para a montagem do aparelho, for necessário fazer alterações à instalação eléctrica de casa ou no caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte um técnico profissionalmente qualificado para proceder às substituições.

Este último deverá ainda, e nomeadamente, verificar se a secção dos cabos da tomada é adequada à potência absorvida pelo aparelho.

SECÇÃO DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

“TIPO HO5RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

Geachte consument,

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat.

De adviezen en waarschuwingen vermeldt in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat maximaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het gemaakt is, nl. het bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik is onverantwoord en dus gevaarlijk.

De fabrikant/importeur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door verkeerd of onverantwoord gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neemt u in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv.

Verpakkingen (plastic zakken e.d.) buiten het bereik van kinderen houden.

- Wijzig nooit de technische specificaties van het apparaat.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, doet u zich dan op een verantwoorde manier van het apparaat en zorgt u ervoor dat het niet meer funktioneert, zeker met het oog op kinderen die met een op straat gevonden apparaat zullen gaan spelen.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN.

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten.
- Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de consequenties van verkeerd of onverantwoord gebruik.

HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Het is aan te bevelen vóór het eerste gebruik de volgende handelingen uit te voeren:

- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en een neutraal schoonmaakmiddel. Maak de oven daarna goed droog.
- Maak de ovenaccessoires (inschuifrekken, panelen, roosters, schalen) schoon en monteer deze in de ovenruimte zoals aangegeven in het hoofdstuk "Schoonmaak en onderhoud".
- Zet de oven op de maximale stand in werking om eventuele vetresten van de verwarmingselementen te verwijderen.

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het voorblad van de instructiehandleiding en op het toestel zelf staan.

GARANTIE

Op dit apparaat rust garantie. Het garantiecertificaat treft u aan bij deze gebruiksaanwijzing; indien het ontbreekt kunt u uw leverancier om een kopie vragen waarop de aankoopdatum en het serienummer vermeld zijn.

Het serienummer staat op het metalen plaatje op het apparaat.

Het garantiebewijs is alleen geldig in combinatie met het aankoopbewijs van uw leverancier.

In geval van reparatie zullen deze twee documenten aan de reparerende technicus overlegd moeten worden.

Indien u hieraan niet kunt voldoen, zijn alle kosten voortvloeiend uit reparatiewerkzaamheden voor uw rekening.

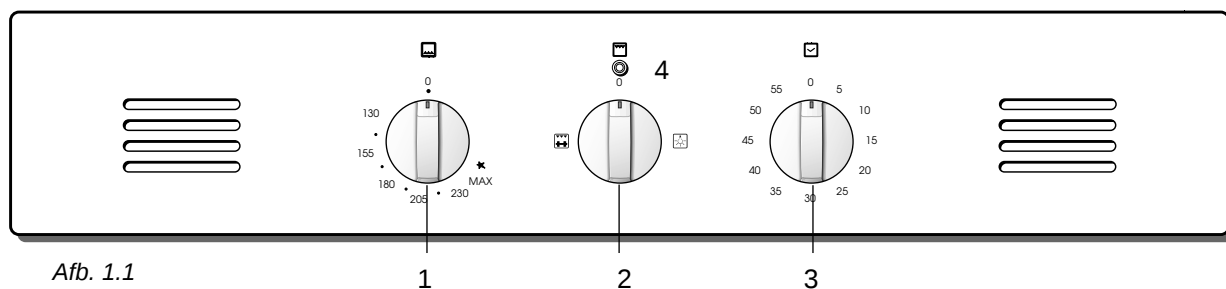
Alle onderhouds- of reparatiewerkzaamheden zullen door vakbekwame technici of de Technische Dienst van Délonghi Nederland bv. uitgevoerd moeten worden. Hierbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden.

Het dichtstbijzijnde service centrum kunt u vinden in de bijgesloten lijst getiteld "DELONGHI SERVICE CENTRA"

Verklaring van overeenstemming CE

- Dit oven is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit oven is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Richtlijn 90/396/EEG;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.





Afb. 1.1

KNOPPENBORD

- 1 – Thermostaatknop
- 2 – Selectietoets licht-grill
- 3 – Bedieningsknop timer 60'
- 4 – Seinlamp werking grill

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuys te installeren.

WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

ALGEMENE KENMERKEN

Het fornuis wordt perfect rein geleverd. Het is nochtans beter, na installatie, de oven aan te steken op zijn maximum temperatuur met het doel eventuele vetvlekken van de ovenbrander te verwijderen. Hetzelfde geldt voor de roosterbrander.

De twee branders hebben verschillende functies die op de volgende bladzijde omschreven worden:

- Ovenbrander, onder, met een warmtebelasting van 3,00 kW.
- een elektrische roostoven met infrarood stralen, geplaatst op het gewelf (2,50 kW - 230V).

AANSCHAKELING VAN DE GASBRANDER VAN DE OVEN

De thermostaat die de gasflux naar de brander van de oven regelt is voorzien van een veiligheidsklep die, bij het doven van de vlam, automatisch de gastoevoer afsluit.

De temperatuur wordt constant op de geregelde waarde gehouden.

De elektrische aanschakeling wordt geactiveerd wanneer men de knop van de thermostaat van de stand 130 naar de stand MAX indrukt.

Een veiligheidsinrichting belemmert de werking van de elektrische aanschakeling wanneer de ovendeur gesloten is.

Om de brander aan te schakelen:

- 1 – De ovendeur openen.
- 2 – De knop van de thermostaat lichtjes indrukken en tegen de wijzers van de klok draaien tot aan de stand **MAX** ter hoogte van de ★ (Afb. 1.2), vervolgens de knop tot op het einde toe indrukken om de elektrische ontsteking te activeren en de verdeling van het gas te openen.

Deze operatie nooit langer dan 15 seconden laten duren. Ingeval de brander niet aangaat, ongeveer 1 minuut wachten voordat men opnieuw de ontsteking probeert.

Indien de elektrische ontsteking niet werkt, kan men de oven manueel aansteken. Een vlam naar de opening "A" van de brander van de oven brengen (Afb. 1.4).

- 3 – Ongeveer 10 seconden wachten nadat de brander werd aangestoken, vooraleer de hendel los te laten (tijd van activering van de klep);
- 4 – De ovendeur zachtjes sluiten en de thermostaat regelen volgens het gewenst vermogen.

Indien de vlam van de brander om gelijk welke reden uitdooft, zal de veiligheidsklep automatisch de gasvoeding op de thermostaat onderbreken.

Om de werking te herstellen, de hendel terug naar de stand ● brengen, **minstens 1 minuut wachten en de voornoemde operaties herhalen.**

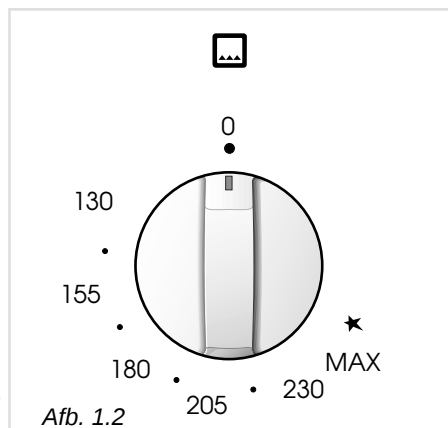
KNOP VAN DE THERMOSTAAT

(Afb. 1.2)

De nummers van 130 tot MAX afgedrukt op het bedieningspaneel rond de knop van de thermostaat gas (Afb. 1.2) geven op toenemende wijze de waarde van de temperatuur van de oven aan in °C.

BELANGRIJK:

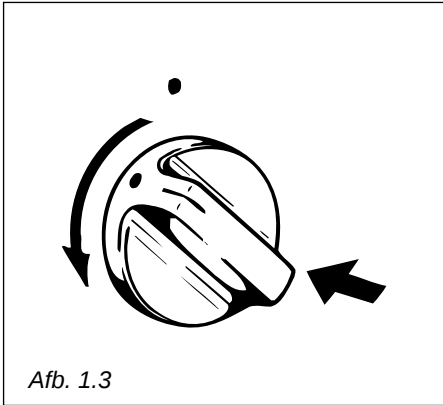
De ovens zijn uitgerust met een koelinrichting van het voorste paneeltje. De ventilator voor de koeling treedt automatisch in werking en blijft verder werken, ook al wordt de oven uitgeschakeld, tot de temperatuur hersteld is.



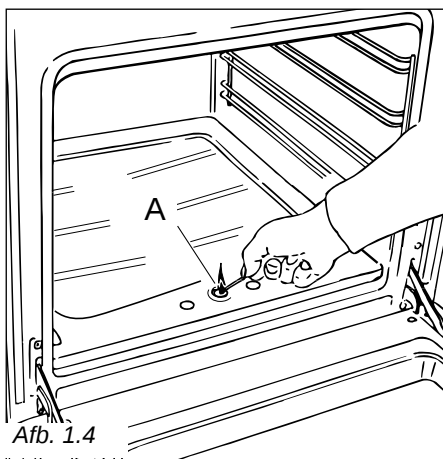
Afb. 1.2

Voor een correcte voorverwarming raadt men aan de rooster en de ovenplaat weg te nemen uit de oven en ze na circa 15 minuten terug in te voeren.

OPGELET: Bij een manuele aanschakeling de thermostaat gas nooit openen voordat men met een vlam het gat "A" van de brander benaderd heeft.



Afb. 1.3



Afb. 1.4

VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

Omwillen van veiligheidsredenen is het niet mogelijk tegelijkertijd de gasbrander van de oven en de elektrische grill te gebruiken.

De elektrische grill werkt alleen wanneer de knop van de thermostaat zich in de stand ● (uit) bevindt, bijgevolg:

- Wanneer de brander van de oven brandt, zal een veiligheidsinrichting het aangaan van de elektrische grill belemmeren.
- Wanneer de elektrische grill aan is, zal dezelfde veiligheidsinrichting de grill uitschakelen wanneer men aan de knop van de thermostaat gas draait.

Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het grillen of het gebruik van de oven, deze delen van de oven worden erg heet.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgeslapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C. Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHT

TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	250°
Omelet	250°
Rundsgeschaad	250°
Lamsbout	250°
Lamsschouder	250°
Gegratineerde macaroni	250°

Opgelet: de ovendeur wordt heel warm tijdens de werking en uit de spleten van het bedieningspaneel komt heel warme damp naar buiten. De kinderen uit de buurt houden.

AANSCHAKELING VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

Controleren of de gasbrander van de oven uit is, zoniet zal de grill niet aangaan.

Wanneer men de knop van de schakelaar in de richting van de wijzers van de klok draait (Afb. 1.5) zal op het symbool grill  de elektrische grill en de motor van het braadspit aangaan.

De brandende seinlamp boven de knop signaleert de werking van de grill.

De lamp van de oven blijft altijd branden tijdens de werking van de grill.

GEBRUIK VAN DE ROOSTOVEN

Heel belangrijk: altijd te gebruiken met een halfopen deur (Afb. 1.6).

Het scherm "A" dat dient om het paneel te beschermen tegen de warmte op zijn plaats zetten.

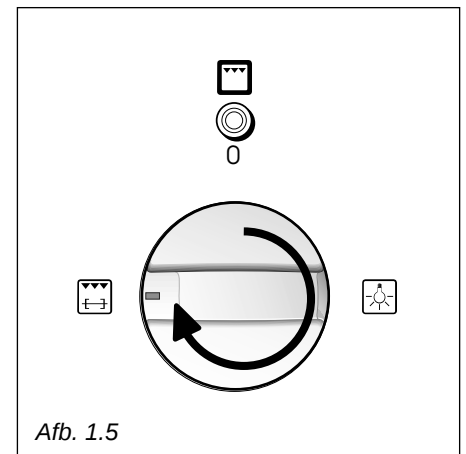
De grill in werking brengen door de desbetreffende knop (Afb. 1.6) op het symbool te draaien .

Laten voorverwarmen, met halfopen deur, gedurende ongeveer 5 minuten.

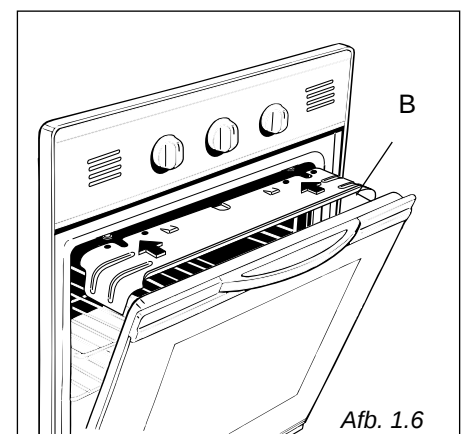
De gerechten zodanig plaatsen dat ze zich in de nabijheid van de grill bevinden. De braadslede wordt geplaatst onder de grill om de jus en het vet op te vangen.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.



Afb. 1.5



Afb. 1.6

BRADEN AAN HET SPIT MET HET BRAADSPIT (Afb. 1.7)

Het braadspit moet als volgt gebruikt worden:

- De druippan invoeren in de laagste gleuf van de oven en de support van het spit monteren.
- Het te braden vlees op het spit steken en ervoor zorgen dat de stukken in het midden met de speciaal daartoe bestemde vorken worden vastgehecht.
- Het spit in het gat van de motor steken en de beugel van het spit op de support doen steunen; vervolgens het athermisch handvat wegnemen door eraan te draaien.
- Het hittebestendig scherm monteren en de grill aanschakelen.
- De grill en het braadspit in werking brengen door aan de desbetreffende knop (Afb. 1.5) op het symbool  te draaien.

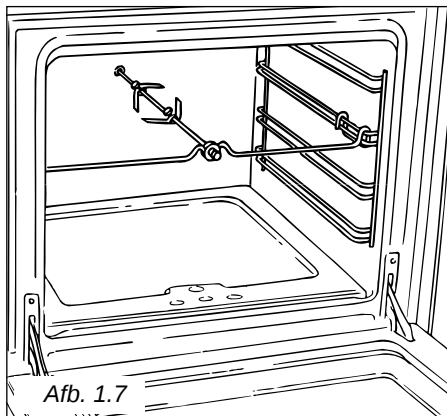
Heel belangrijk: de deur altijd halfopen laten tijdens de bereiding en de kinderen uit de buurt houden want de toegankelijke oppervlakken worden warm.

De grill gedurende maximum 30 minuten gebruiken.

VERLICHTING

Het toestel is voorzien van een lamp in de oven teneinde de controle van het braden der gerechten door de gesloten deur mogelijk te maken.

Om de lamp te doen branden, de knop van fig. 1.8 naar de stand lamp  brengen en in de richting van de wijzers van de klok draaien.



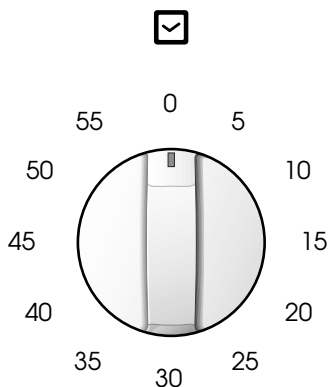
Afb. 1.7

2 KOOKWEKKER

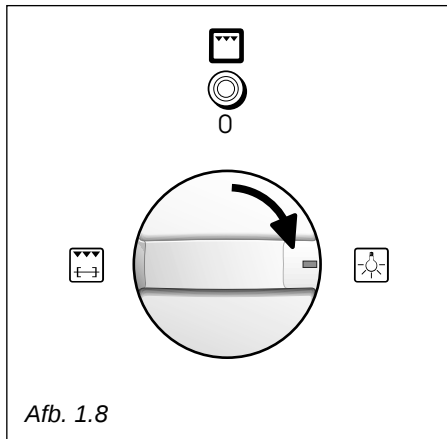
KOOKWEKKER (Afb. 2.1)

De kookwekker kan tot maximaal 60 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

De knop (Afb. 2.1) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 60 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.



Afb. 2.1



Afb. 1.8

Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

Geen gemakkelijk ontvlambare producten in de oven plaatsen want deze zouden kunnen branden.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfecte staat zijn en moetonmiddellijk vervangen worden in geval er anomalieën vastgesteld worden.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- Alle geëmailleerde gedeelten kunnen schoongemaakt worden met een spons, zeepwater of andere niet schurende producten. Bij voorkeur afdrogen met een zachte doek.
- Zure bestanddelen zoals citroensap, tomaatconserven, azijn en dergelijke die gedurende lange tijd op deze componenten inwerken maken de emaille-ring mat.

GELAKTE DELEN

Reinig de gelakte delen met daarvoor geschikte middelen. Maak het oppervlak daarna altijd goed droog.

BELANGRIJK: Deze delen dienen altijd zeer zorgvuldig schoongemaakt te worden om krassen en oneffenheden te vermijden. Gebruik altijd een zachte doek en neutrale zeep.

OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

OPGELET

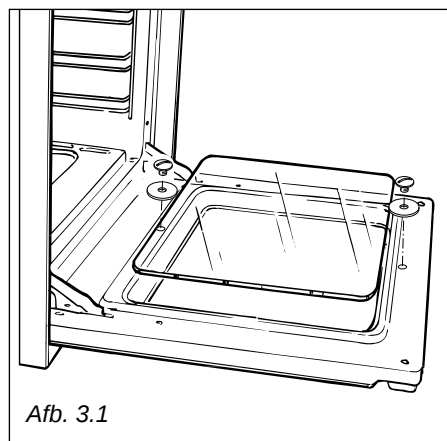
De oppervlakken in roestvrij staal gebruikt in deze oven zijn beschermd met een speciale transparante lak die het effect afdrukken beperkt.

Teneinde de beschadiging van deze bescherming te vermijden, voor de schoonmaak van de roestvrije componenten geen schuurproducten gebruiken.

ALLEEN WARM ZEEPWATER GEBRUIKEN VOOR DE SCHOONMAAK VAN DE OPPERVLAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL.

VERWISSELEN VAN HET LAMPJE

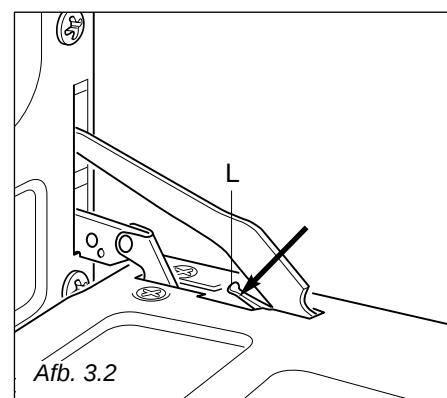
Schakel eerst de stroom uit. Schroef de lamp los en vervang deze door een identieke lamp, bestand tegen hoge temperaturen (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.



Afb. 3.1

OVENDEUR

De binnenruit kan eenvoudig worden verwijderd om te worden schoongemaakt door de twee klemmschroeven los te draaien (Afb. 3.1)



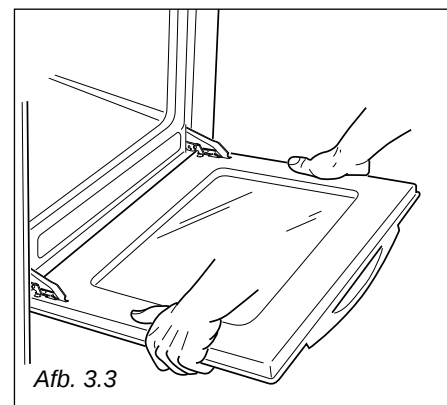
Afb. 3.2

VERWIJDERING VAN DE OVENDEUR

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken, is het mogelijk de oven deur weg te nemen.

Gelieve hierbij de volgende instructies aandachtig te volgen:

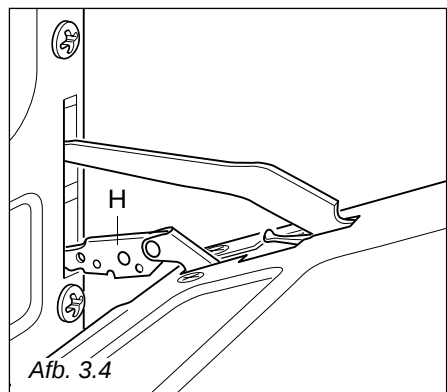
- De deur volledig openen.
- De hendel "L" naar beneden duwen en in deze stand houden terwijl men de deur zachtjes sluit om het scharnier te blokkeren (Afb. 3.2).
- De deur vastgrijpen (zoals aangeduid in Afb. 3.3) en terwijl men ze sluit, de twee scharnieren loslaten zoals aangeduid wordt in Afb. 3.4.



Afb. 3.3

ASSEMBLAGE VAN DE DEUR

- De deur vastgrijpen met de handen die U dicht bij de scharnieren plaatst en de hendels "H" overeind trekken met de voorvingers (Afb. 3.4).
- De scharnieren op hun plaats inschakelen tot de hendels "H" vastgehaakt zijn.
- De deur volledig openen om het loslaten van de hendels "L" te bekomen.



Afb. 3.4

BINNENKANT VAN DE OVEN

De binnenkant van de oven moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Demonteer en monteer de zijframes.

Neem, als de oven nog warm is, de wanden af met een doek en zeer warm sop. De bodem van de oven, de zijframes, de druipbak en het rooster kunnen worden verwijderd en in de gootsteen worden schoongemaakt.

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE ZIJFRAMES

- Bevestig de zijframes “G” in de uitsparingen in de zijwanden van de oven (Afb. 5.1).

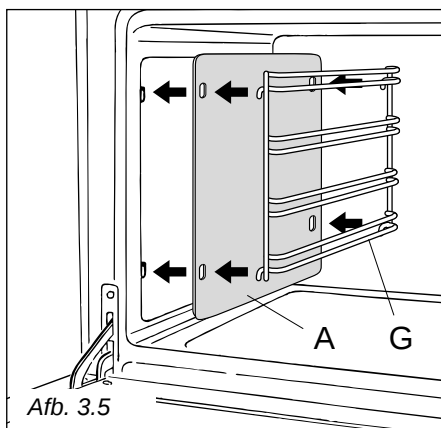
(Alleen voor het model in roestvrij staal):

de zelfreinigende panelen “A” plaatsen (Afb. 3.5).

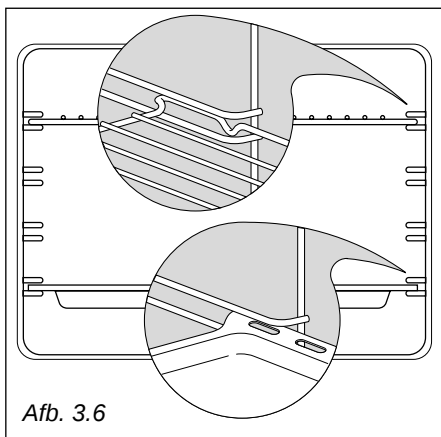
- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in Afb. 3.6.

Het rooster moet dusdanig worden aangebracht dat de veiligheids steun die voorkomt dat het rooster uit het frame valt, tegen de binnenkant van de oven zit.

- Om de zijframes te demonteren handelt u in tegenovergestelde volgorde.



Afb. 3.5



Afb. 3.6

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE ZELFREINIGENDE PANELEN (Alleen voor het model in roestvrij staal)

De zelfreinigende panelen zijn voorzien van een speciaal microporeus laagje dat olie- en vetspetters absorbeert en oplost tijdens het bakken boven 200°C.

Als, na het bakken van zeer vette gerechten, de wanden nog vuil zijn, zet u de oven ± 30 minuten op de maximale stand aan.

Deze panelen hoeven niet te worden gereinigd maar het is wel aan te raden ze periodiek te verwijderen en met een zachte, vochtige doek te reinigen.

Reinig deze panelen nooit met schurende, bijtende of alkalische middelen.

De zijpanelen kunnen aan beide zijden gebruikt worden en zijn dus omkeerbaar in het geval de zelfreinigende laag aan 1 zijde beschadigd is.

Aanwijzingen voor de installatie

IMPORTANT

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

De oven kan in ieder standaard kastje met een breedte en diepte van 60 cm worden geplaatst. Maak ruimte vrij zoals aangegeven in Afb. 4.1 en 4.2.

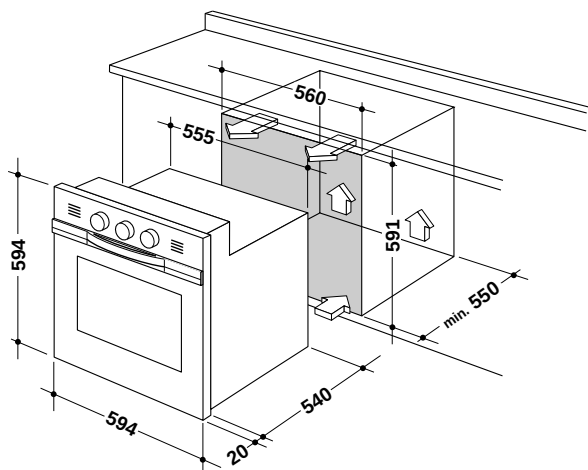
De basis van de oven moet steunen op supports die het specifiek gewicht kunnen verdragen; de 4 frontale schroeven dienen alleen voor de vasthechting.

Voor de noodzakelijke binnen-ventilatie dienen ontluchtingskanalen te worden gemaakt zoals aangegeven op de tekening (Afb. 4.1 en 4.2).

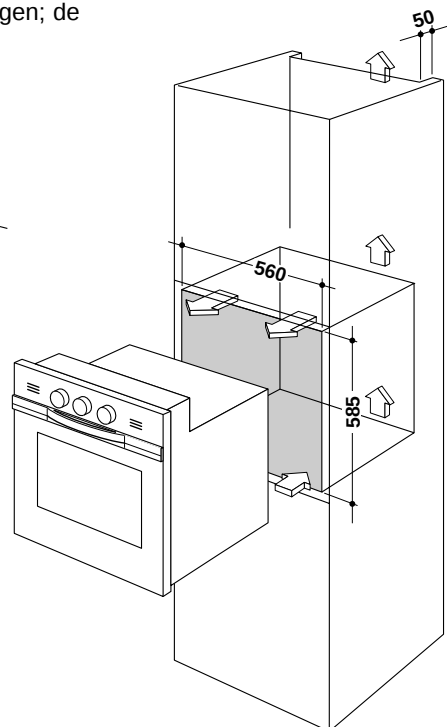
Voor eventuele gecombineerde installaties met kookplaten de handleiding van de kookplaat raadplegen.

De wanden waartegen de oven geplaatst wordt, moeten hittebestendig zijn.

LET OP: Gebruik het handvat niet om de oven op te tillen.



Afb. 4.1



Afb. 4.2

INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

De verluchting moet gebeuren door middel van openingen in de buitenmuur. In totaal moet men een min. oppervlakte bekomen van 100 cm² verluchting.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstopen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

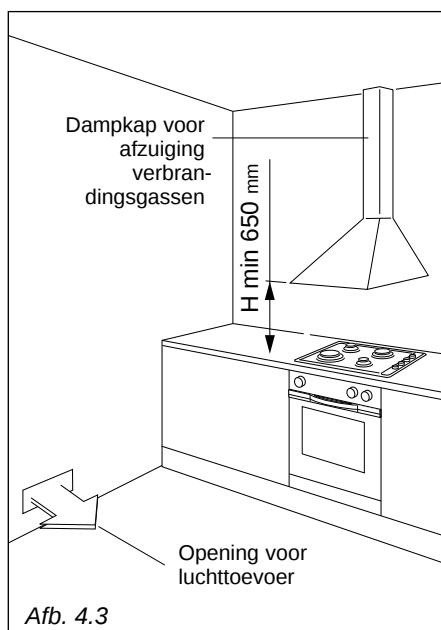
Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

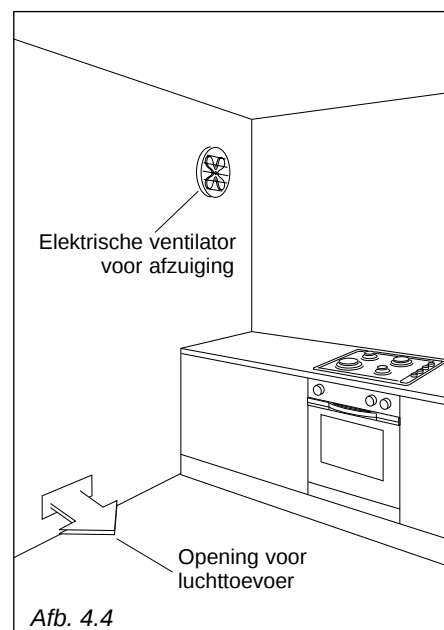
De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.

Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).



Afb. 4.3



Afb. 4.4

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Vloeibaar gas: Butaangas (G30) en Propaangas (G31)
- Aardgas (G20/G25)

Controleren of de oven geregeld is voor het type van gas waarmee hij gevoed wordt (zie etiket), zoniet, tewerk gaan volgens de instructies van de paragraaf "aanpassing aan verschillende types van gas".

Gasaansluiting voor:



Cat: II 2E+3+

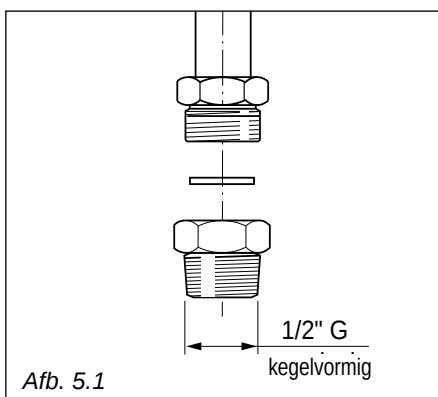
De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Voordat men overgaat tot de aansluiting van het toestel op de gasleiding, de kegelvormige verbinding monteren (geleverd samen met het toestel) en hierbij de koppeling ertussen plaatsen (Afb. 5.1).

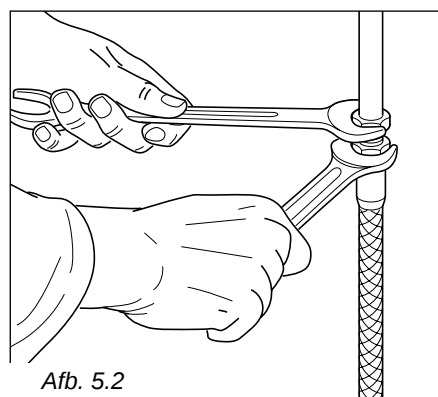
De oven moet aangesloten worden op de gasleiding gebruik makend van stijve metalen buizen en verbindingen conform de normen, of gebruik makend van slangen in roestvrij staal conform de normen.

De luchtdichte koppeling moet conform de normen zijn.



BELANGRIJK:

- ✓ De afdichtingsring (Afb. 5.1) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- ✓ Indien er een flexibele slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij niet in contact kan komen met een beweegbaar deel van het meubel.
Zorg dat controle van de slang over de hele lengte mogelijk is.
- ✓ dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- ✓ Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 5.2).
- ✓ **Controleer de afdichting van de gasaansluiting met zeepsop, nooit met een vlam.**



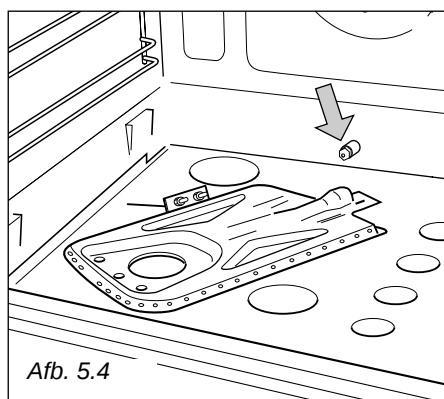
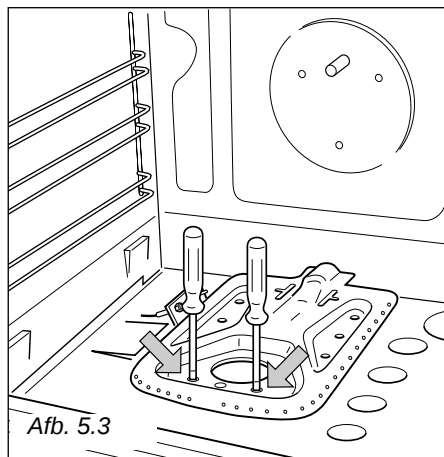
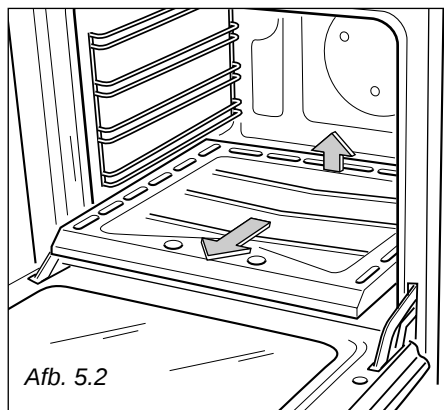
BE

TABEL VAN DE INSUITERS

Cat: II 2E+3+	Nominaal debiet	Verminderd debiet	G30/G31 28-30/37 mbar			G20/G25 20/25 mbar		
	[Hs - kW]	[Hs - kW]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Open Leistung [mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Open Leistung [mm]
BRANDERS OVEN	3,00	0,65	83	40	15	125	Afstellingen	4

VERVANGING VAN DE SPUITSTUKKEN VAN DE OVEN

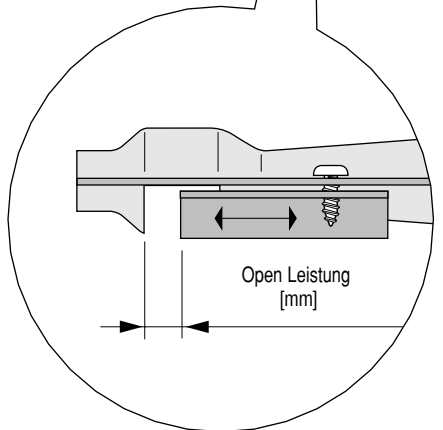
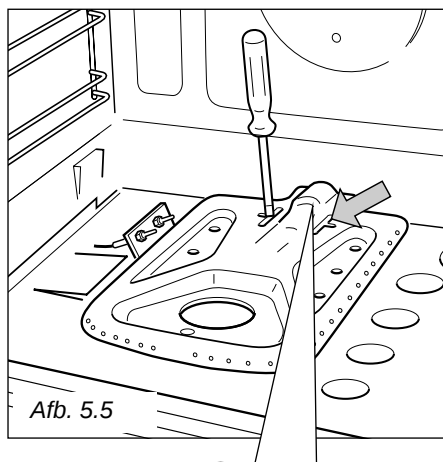
- Hef de bodem van de oven op, en neem hem weg (Afb. 5.2)
- Maak de schroef die de brander blokkeert los, en neem de schroef weg (tekening 5.3).
- Neem de brander weg zoals aangeduid op tekening 5.4, en zet hem in de oven, zonder hem volledig weg te trekken.
Wees bijzondere voorzichtig dat u de bol van het veiligheidsventiel niet beschadigen.
- Vervang de injector (die op tekening 5.4 met de pijl is aangeduid) met een buissleutel nr. 7 overeenkomstig de "Tabel injectoren", en monteer de brander opnieuw door alle handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



REGELING VAN DE LUCHTTOEVOER VAN DE OVEN

Deze operatie uitvoeren voordat de brander terug gemonteerd wordt.

Schroef de regelschroef van de luchtring los met een kruisschroevendraaier, en de verplaats de ring naar voor of naar achter in functie van het type gas (tekening 11.12) zodra de luchttoevoer geopend of gesloten wordt, volgens de aanduidingen van de "tabel injectors".
Steek de brander van de oven aan, en controleer de vlam.



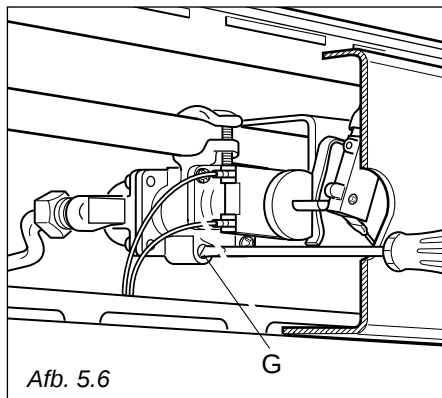
REGELING VAN HET MINIMUM

Als volgt tewerk gaan:

- De brander van de oven aanschakelen en hierbij de knop ongeveer op de stand **MAX** zetten.
- De oven laten voorverwarmen gedurende circa 10 minuten, vervolgens de knop naar de stand 130 brengen om de by-pass van de thermostaat in werking te brengen.
- De by-pass schroef G (Afb. 5.6) langzaam regelen tot men een vlam bekomt met een lengte van 3-4 mm.
- De brander uitschakelen en de knop terug monteren.
- Wanneer de regeling voltooid is (altijd met warme oven) de stabiliteit van de vlam verifiëren met gesloten deur met een overgang thermostaat max-min.

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.

Vlam met te weinig lucht	Korrekte vlam	Vlam met te veel lucht
lange vlam geel, en bevend	Binnenkegel bepaald blauwe kleur	Korte binnen-angel en losgaande vlam
OORZAAK		
Regelingsring 15 te vast geklemd	Regelingsring 15 kor rekt geopend	Regelingsring 15 te zeer geopend



BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

Belangrijk: De oven dient te worden aangesloten overeenkomstig de voorschriften van de fabrikant. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade ontstaan door onjuiste installatie.

Aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of ongevallen ontstaan t.g.v. het niet in acht nemen van bovenstaande regels.

ALGEMEEN

- Aansluiting op het elektriciteitsnet dient door vakbekwaam personeel of een erkend installateur te worden gedaan, overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De netspanning moet overeenkomen met die vermeld op het typeplaatje. De stroomgroep van het elektriciteitsnet moet bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven maximale belasting.
- De oven is niet voorzien van een stekker. Indien u de oven niet direkt op het elektriciteitsnet aansluit, dient u de oven te voorzien van een geaarde stekker, geschikt voor het aanwezige elektriciteitsnet.
- De geaarde stekker moet op een geaard stopkontakt worden aangesloten, overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften.
- De oven kan direkt op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een omnipolaire schakelaar tussen het apparaat en het elektriciteitsnet te plaatsen. De schakelaar moet voorzien zijn van een opening van minimaal 3 mm tussen de kontakten.
- Het elektriciteits snoer mag niet in aanraking komen met de hete delen van de oven en moet zo worden aangelegd dat het nooit warmer dan 75°C wordt.
- De oven moet dusdanig geïnstalleerd worden dat de schakelaar of het stopkontakt altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent instaleur te laten vervangen.

N.B. Gebruik bij direkte aansluiting op het elektriciteitsnet geen adaptoren, transformatoren of derivatoren aangezien deze oververhitting en verbranding kunnen veroorzaken.

Indien het voor de installatie noodzakelijk is wijzigingen aan het elektriciteitsnet aan te brengen of als de stekker niet in het stopkontakt past, dient u een technicus in te schakelen. Hij zal tevens moeten controleren of de elektriciteitskabels naar het stopkontakt bestand zijn tegen het door het apparaat opgenomen vermogen achterzijde folder.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

“TYPE H05RR-F”

230 V ~ 3 x 1,5 mm²



Living innovation