

IT

Italiano

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

Istruzioni per l'uso,1
Pannello di controllo,1
Vista d'insieme,2
Attenzione,3
Installazione,8
Avvio e utilizzo,13
Programmi di cottura,14
Precauzioni e consigli,16
Manutenzione e cura,17
Assistenza,18

GB

English

**Operating Instructions
COOKER AND OVEN****Contents**

Operating Instructions,1
Control Panel,1
Overall view,2
Warning,3
Installation,19
Start-up and use,24
Cooking modes,25
Precautions and tips,27
Care and maintenance,28
Assistance,28

ES

Español

**Manual de instrucciones
COCINA Y HORNO****Sumario**

Manual de instrucciones,1
Panel de control,1
Vista de conjunto,2
Atención,3
Instalación,29
Puesta en funcionamiento y uso,34
Uso del horno,35
Precauciones y consejos,37
Mantenimiento y cuidados,38
Asistencia,38

PT

Português

**Instruções para a utilização
FOGÃO E FORNO****Índice**

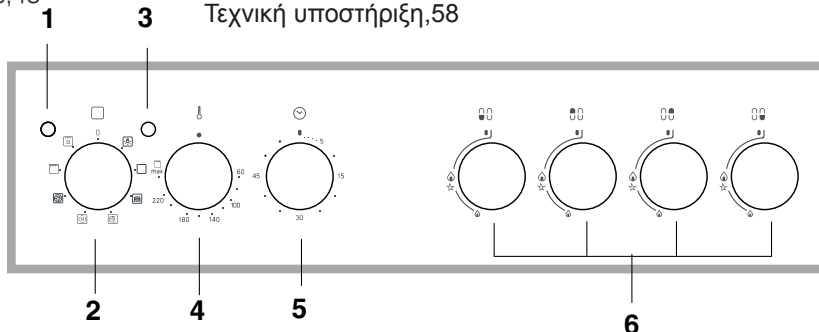
Instruções para a utilização,1
Painel de comandos,1
Vista de conjunto,2
Atentacao,3
Instalação,39
Início e utilização, 44
Utilização do forno,45
Precauções e conselhos,47
Manutenção e cuidados,48
Assistencia técnica,48

GR

Ελληνικά

**Οδηγίες χρήσης
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ****Περιεχόμενα**

Οδηγίες χρήσης,1
Πίνακας ελέγχου,1
Συνολική άποψη,2
ΠΡΟΣΟΧΗ,3
Εγκατάσταση,49
Εκκίνηση και χρήση,55
Προγράμματα μαγειρέματος,55
Προφυλάξεις και συμβουλές,57
Συντήρηση και φροντίδα,58
Τεχνική υποστήριξη,58

**IT****Descrizione dell'apparecchio
Pannello di controllo**

- 1.La spia del forno
- 2.Manopola di selezione forno
- 3.La spia termostato forno
- 4.Manopola termostato
- 5.Manopola Contaminati
- 6.Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

GB**Description of the appliance
Control panel**

- 1.Oven indicator light
- 2.SELECTOR knob
- 3.THERMOSTAT indicator light
- 4.THERMOSTAT knob
- 5.TIMER knob
- 6.Hob BURNER control knob

ES**Descripción del aparato
Panel de control**

- 1.Forno indikilo lumo
- 2.Perilla PROGRAMAS

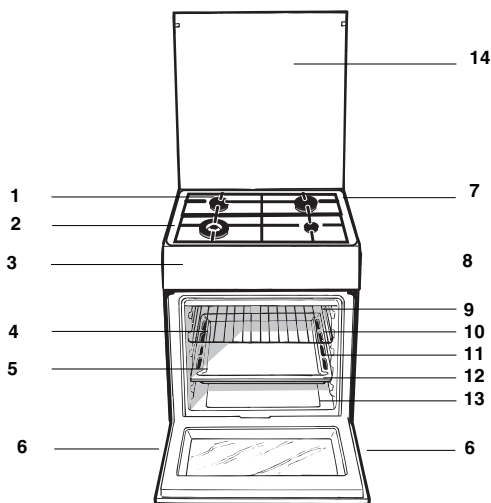
- 3.La luz piloto del termostato del horno
- 4.Perilla del termostato
- 5.El contador de minutos
- 6.Perillas de mando de los quemadores

PT**Descrição do aparelho
Painel de comandos**

- 1.Luz indicadora de Forno
- 2.Botão selector das funções de cozedura
- 3.Indicador de funcionamento termostato
- 4.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
- 5.Manípulo conta-minutos
- 6.Botão luz do forno e rotisserie

GR**Περιγραφή της συσκευής
Πίνακας ελέγχου**

- 1.Θερμοστάτη φούρνου
- 2.Επιλογέας φούρνου
- 3.Το ενδεικτικό φωτάκι του θερμοστάτη φούρνου
- 4.Επιλογέας θερμοστάτη
- 5.Ο επιλογέας χρονομέτρου τέλους μαγειρέματος
- 6.Κουμπιά εντολών των καυστήρων



ES

Descripción del aparato

Vista de conjunto

- 1 Quemador de gas
- 2 Plano de contención eventuales derrames
- 3 Panel de mandos
- 4 Rejilla estante del horno
- 5 Asadera o plano de cocción
- 6 Patitas regulables
- 7 Rejilla del plano de cocción
- 8 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
9. POSICIÓN 5
- 10 POSICIÓN 4
- 11 POSICIÓN 3
- 12 POSICIÓN 2
- 13 POSICIÓN 1
- 14 Tapa de vidrio (Presente sólo en algunos modelos)

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 Bruciatore a gas
- 2 Griglia del piano di lavoro
3. Pannello di controllo
4. Ripiano GRIGLIA
5. Ripiano LECCARDA
6. Piedino di regolazione
7. Piano di contenimento eventuali trabocchi
8. GUIDE di scorrimento dei ripiani
9. posizione 5
10. posizione 4
11. posizione 3
12. posizione 2
13. posizione 1
14. Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 Queimador a gás
- 2 Grade do plano de trabalho
- 3 Painel de comandos
- 4 Prateleira GRADE
- 5 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 6 Pé de regulação
- 7 Plano de retenção dos eventuais vazamentos
- 8 GUIAS de deslizamento das prateleiras
- 9 Posição 5
- 10 Posição 4
- 11 Posição 3
- 12 Posição 2
- 13 Posição 1
- 14 O sobretampo de vidro (Presente apenas em alguns modelos)

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 Hob burner
- 2 Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1
14. Glass Cover* (Available only on certain models)

GR

Περιγραφή της συσκευής

Συνολική άποψη

- 1 Καυστήρας αερίου
- 2 Πλέγμα πάγκου εργασίας
- 3 Πίνακας οργάνων
- 4 Πλέγμα του φούρνου
- 5 Λιποσυλλέκτης ή πιάτο μαγειρέματος
- 6 Ρυθμιζόμενα ποδαράκια
- 7 Ηλεκτρικές εστίες
- 8 ΟΔΗΓΟΙ ολίσθησης των επιπέδων
- 9 Θέση 5
- 10 Θέση 4
- 11 Θέση 3
- 12 Θέση 2
- 13 Θέση 1
- 14 ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΠΑΚΙ (Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza."

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.

Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga."

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

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

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

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

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

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

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

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

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

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

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

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

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

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

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

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

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

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

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

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

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

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

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

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

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

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

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

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή και τα προσβάσιμα μέρη της καθίστανται πολύ θερμά κατά τη χρήση.

Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.

Κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών ή να τα επιτηρείτε συνεχώς.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση αν βρίσκονται υπό κατάλληλη επιτήρηση ή αν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με τρόπο ασφαλή και αν αντιλαμβάνονται τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διενεργούνται από τα παιδιά χωρίς επιτήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν αφήσετε φούρνο αφύλακτο με λίπη και λάδια.

Δεν πρέπει ΠΟΤΕ να προσπαθείτε να σβήσετε μια φλόγα/πυρκαγιά με νερό, αλλά θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα αποξυστικά κι ούτε σπάτουλες μεταλλικές κοφτερές για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου επειδή μπορεί να προξενηθούν ξυσίματα στην επιφάνεια, προκαλώντας, έτσι, τη θραύση του γυαλιού.

Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υγρά που υπάρχουν στο καπάκι πριν το ανοίξετε.

Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου ή η ηλεκτρική εστία είναι ακόμα θερμά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία για να αποφευχθεί ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών για την επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προξενήσει ατυχήματα.

Installazione

IT

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

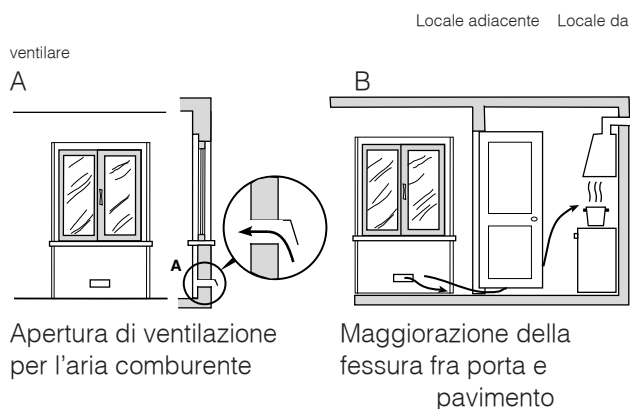
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

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

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

Ventilazione dei locali

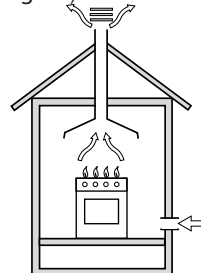
L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti**. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata). Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (**vedi figura A**). Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (**vedi figura B**) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



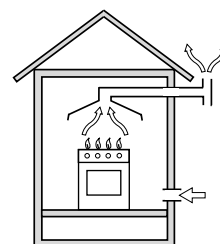
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

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



Scarico direttamente all'esterno ramificata apparecchi



Scarico tramite camino o canna fumaria (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas. I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

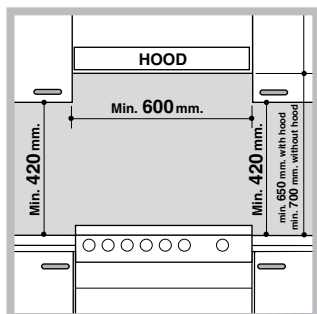
Posizionamento e livellamento

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

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

Per una corretta installazione:

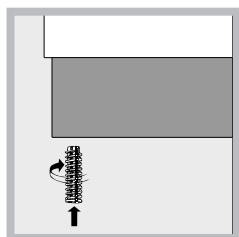
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;



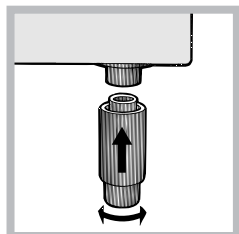
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

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

Livellamento



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



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

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

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi,

- parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141**.

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

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

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

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

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

Controllo tenuta

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

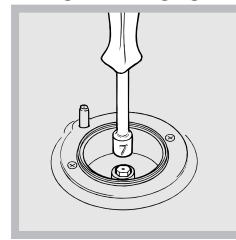
Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

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

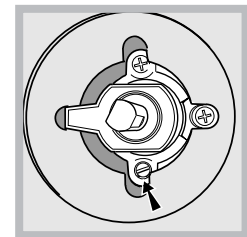
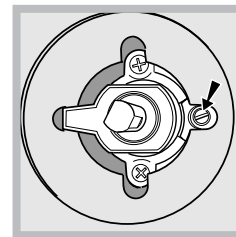


operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

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

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



3.

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

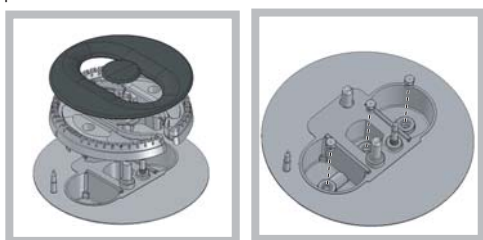
! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

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

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

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

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



- Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi
 1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
 3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
 4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare

la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

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

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

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

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

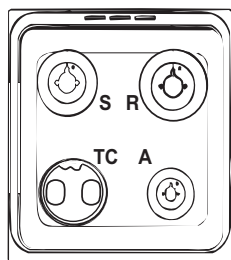
Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20-35	37 25-45	20-17-25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco

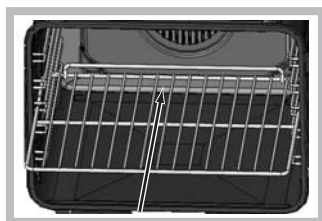
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CX65SP1 I/HA S



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lit. 57
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ☒ Pasticceria.
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas)

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

Avvio e utilizzo

IT

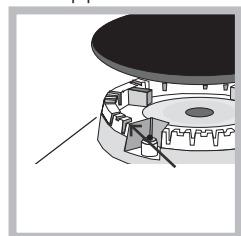
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato. Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima 🔥;
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo 🔹, sul massimo 🔥 o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione



elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si

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

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

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

Bruciatore	↕ Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai

disegni presenti nel paragrafo „Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

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

Uso del forno

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

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

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

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi **Tabella cottura in forno**).

Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

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

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Spia FUNZIONAMENTO FORNO

La sua accensione segnala che il forno è in funzione.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

* Presente solo su alcuni modelli.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



Programma **MULTICOTTURA**

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



Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecôte). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.



Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Timer*

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:

1. ruotare in senso orario ⤴ la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario ⤵ la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

Consigli pratici di cottura

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

MULTICOTTURA

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

GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.

Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.

- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta

del forno aperta.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

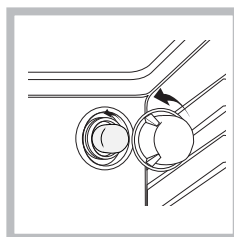
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

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

Controllare le guarnizioni del forno

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

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalamпада (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

Manutenzione rubinetti gas

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

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

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnerne tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.



* Presente solo su alcuni modelli.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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



Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

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

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

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

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

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

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

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

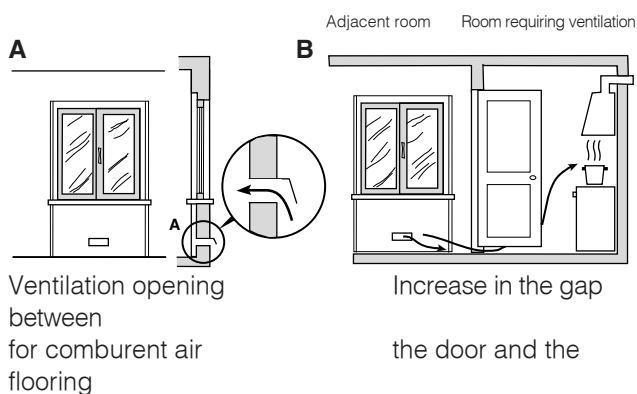
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

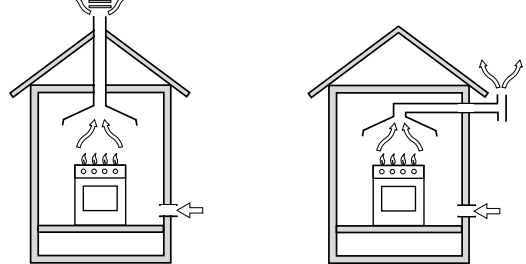
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building,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



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

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

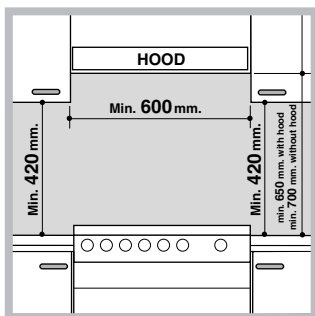
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

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

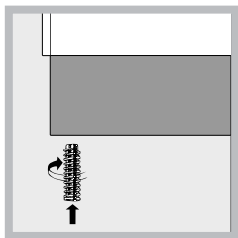


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

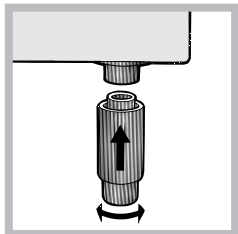
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

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



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
 - The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
 - The voltage is in the range between the values

- indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

Gas connection using a flexible rubber hose

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

- Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
 - Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
 - Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
 - Is easy to inspect along its whole length so that its

condition may be checked.

- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

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

Checking the tightness of the connection

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

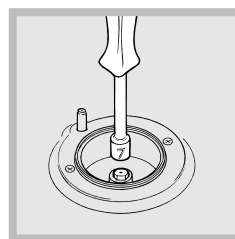
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

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



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

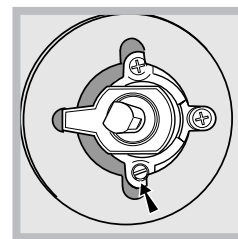
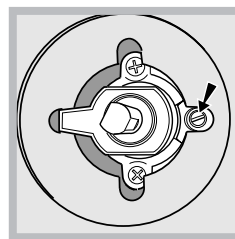
Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust

the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

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



3. While the burner is

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

! The hob burners do not require primary air adjustment.

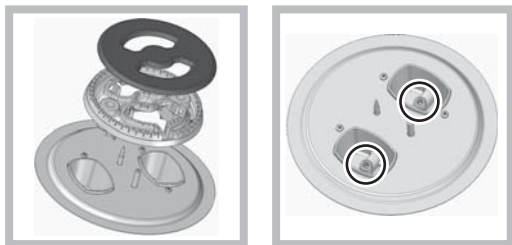
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

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

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
 - Adjusting the burners' primary air :
 Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:
 1. Turn the tap to the low flame position.
 2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
 3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.



4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

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

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

Table of burner and nozzle specifications

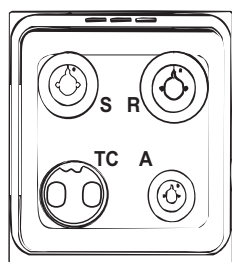
Table 1				Liquid gas				Natural gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
		Nominal	Reduced			***	**		
Triple ring (TC)	130	3.25	1.50	2x65	91	236	232	2x99	309
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimal (mbar)					20	25	17	
	Maximised (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

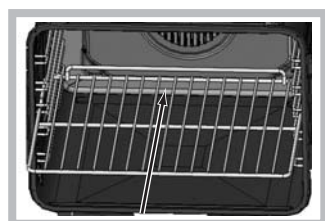
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



CX65SP1 I / HA S



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304
	Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ☒ Baking.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2004/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Start-up and use

GB

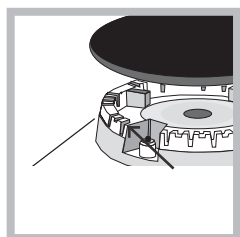
Using the hob

Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.



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

the operation, holding the knob down for a longer period of time.

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

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

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

Practical advice on using the burners

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

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

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

Using the oven

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

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

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

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

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

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

OPERATION indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

* Only available in certain models.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.



BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTILEVEL

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

GRILL

- When using the GRILL cooking mode, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as

- it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Precautions and tips

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

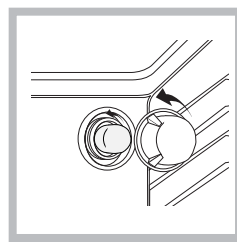
WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.



Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

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

Gas tap maintenance

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

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

* Only available in certain models.

Instalación

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

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

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

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

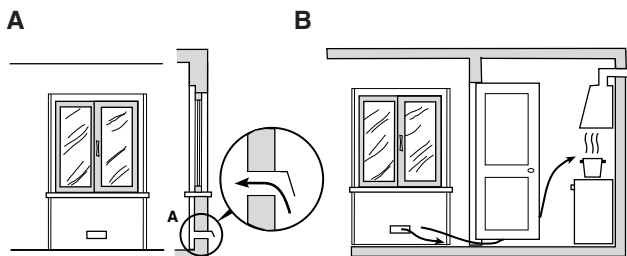
Ventilación de los ambientes

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

Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm² de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (ver la figura A). Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm² - cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) - siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones - dotados de un conducto de ventilación con el exterior como se describe precedentemente.

Ambiente adyacente

Ambiente que se debe ventilar

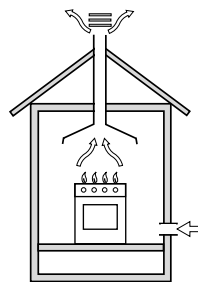


Abertura de ventilación para el aire comburente.
Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

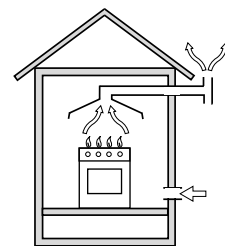
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

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



Descarga directamente



Descarga mediante chimenea al exterior
conducto de humos
ramificado (reservado a los
aparatos de cocción)

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

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

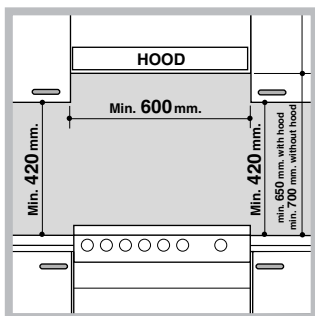
Colocación y nivelación

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

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

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que



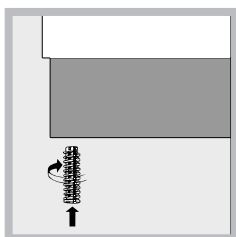
la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm. del aparato;

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

Dicha distancia debe ser

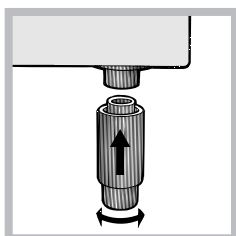
de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);

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



Nivelación

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



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con

la ley;

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Conexión de gas

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

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

Conexión de gas con tubo flexible de goma

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

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

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

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

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

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.

Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

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

Control de la estanqueidad

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

Adaptación a los distintos tipos de gas

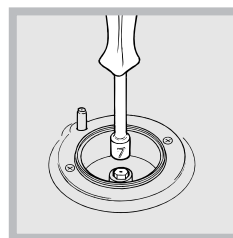
Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la

tapa).

Adaptación de la encimera

Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

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



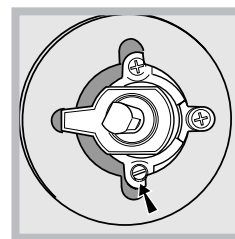
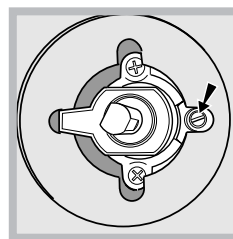
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

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

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

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



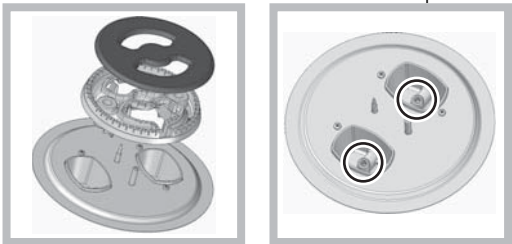
! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación del aire principal.

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

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

Cambio de los picos en el quemador Triple corona

1. quitar las rejillas y extraer los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las figuras) ;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. Sustituir los picos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). Los dos inyectores tienen los mismos agujeros.
3. colocar nuevamente en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.



- Regulación de aire principal de los quemadores
Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.
- Regulación de los mínimos
 1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
 2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

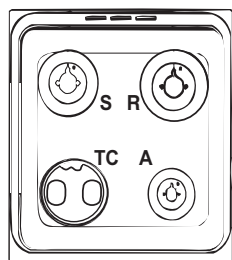
- ! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.
- ! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.
- ! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

Tabla de características de quemadores e inyectores

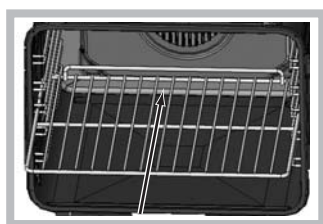
Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
		Nominal	Reducido			***	**		
Triple Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Mediano)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeño)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Mínima (mbar)					20	25		17
	Máxima (mbar)					35	45		25

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CX65SP1 I/HA S



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 57
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 8,5 cm
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: ☐ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ☒ Pastelería.
 	Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

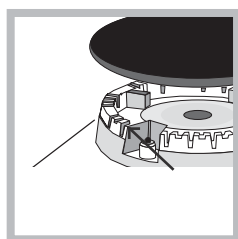
Uso de la encimera

Encendido de los quemadores

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

Para encender un quemador de la encimera:

1. acerque al mismo una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima ▲.
3. regule la potencia deseada de la llama, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo ▲, hasta el máximo ▲ o hasta una posición intermedia.



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

Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

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

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

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

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

Quemador	Ɣ Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

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

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

Uso del horno

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

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

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

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
 2. Elija la temperatura aconsejada o deseada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.
- Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

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

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Piloto de FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

* Presente sólo en algunos modelos.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).



Programa HORNO TRADICIONAL

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.



Programa HORNO PASTELERÍA

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.



Programa COCCIÓN RÁPIDA

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme. El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.



Programa MULTICOCCIÓN

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



Programa HORNO PIZZA

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.



Programa GRILL

Se enciende la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecote). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.



Programa GRATIN

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

! Las cocciones GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

Temporizador*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:

1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

Consejos prácticos para cocinar

!En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

MULTICOCCIÓN

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

GRILL

- En las cocciones GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRATIN coloque la parrilla en las posición 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el

horno.

Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.

- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalenta miento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Crepes rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
Cocción rápida	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflores)	0.3	2	-	200	15-18
Multicocción	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
Horno Pizza	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
Grill	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
	Lenguados y sepias	0.7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepias	0.6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	Max	10-12
	Caballa	1	4	-	Max	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	4 y 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35

Precauciones y consejos

ES

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

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

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición ●.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.

- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

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

Controlar las juntas del horno

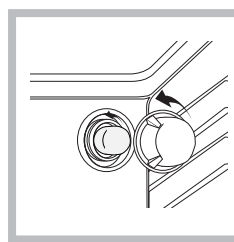
ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla.



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

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno

1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).



2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Mantenimiento de las llaves de gas

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

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

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

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

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

* Presente sólo en algunos modelos.

Instalação

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

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

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

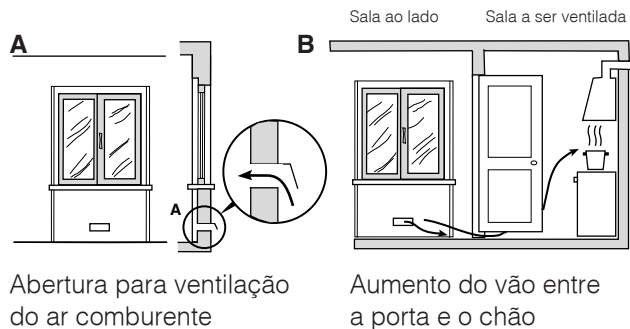
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

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

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

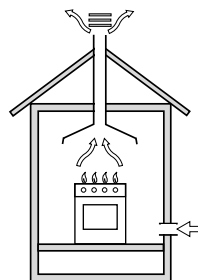
Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam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



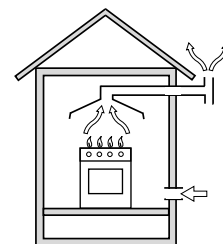
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

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



Descarga directamente para o exterior



Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de

cozedura).

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

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

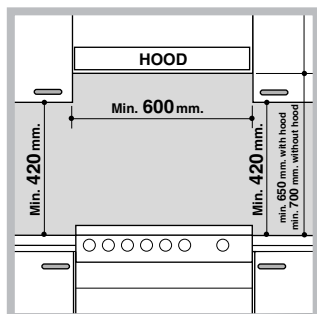
Posicionamento e nivelamento

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

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

Para uma instalação correcta:

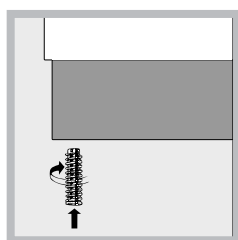
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a pelo menos 600 mm do aparelho;



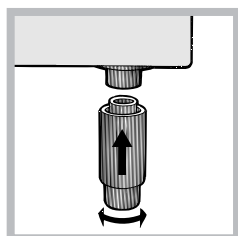
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

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

Nivelamento



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



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas nacionais em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;

- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação ao gás

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

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

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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

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

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspecionar ao longo de todo o próprio

percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;

- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

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

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

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

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

Controle da vedação

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

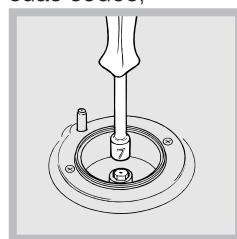
Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;



2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos");

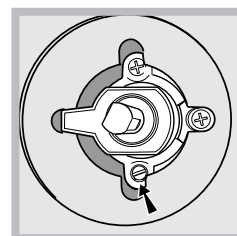
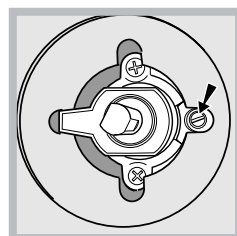
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;

2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

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



3.

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

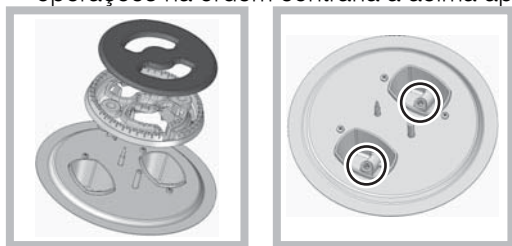
! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

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

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

1. retire as grelhas e extraia os queimadores das suas sedes. O queimador é composto por duas partes separadas (ver figuras);
2. desenrosque os bicos, utilizando uma chave de tubo de 7 mm. Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1). Os dois bicos têm furos idênticos.
3. volte a colocar todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

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

3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

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

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

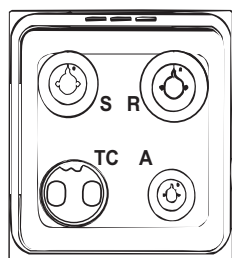
Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
		Nominal	Reduzida	By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
Tripla Coroa (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco

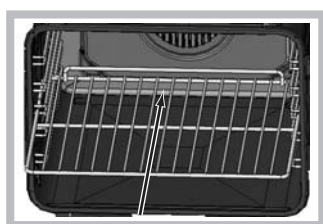
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CX65SP1 I / HA S



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

DADOS TÉCNICOS

Medidas Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 57
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm, profundidade 44 cm, altura 8,5 cm
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ☐ Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: ☒ Pastelaria.
 	Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 2009/142/EC de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.

Início e utilização

PT

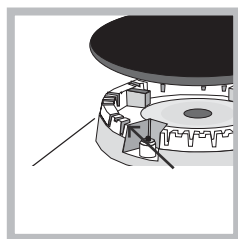
Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

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



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (ver figura) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de

chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

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

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	Ɣ Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, veja os desenhos presentes no parágrafo “Características dos queimadores e bicos”.

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMÓSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termóstato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Indicador luminoso FUNCIONAMENTO FORNO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

* Presente apenas em alguns modelos.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).



Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.



Programa **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.



Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme. Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa do **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada

vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.



Programa de **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.



Programa **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.

Timer*

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER  uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  o selector TIMER configurando o tempo desejado;

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Nas cozeduras de GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na

grelha do forno.

Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura

e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- As superfícies internas da gaveta (se presente) podem ficar muito quentes.
- Controlar sempre que os botões estejam na posição
 - quando o aparelho não é utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.

- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar louça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

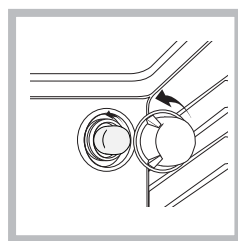
ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar.



Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer que uma torneira se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituí-la.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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

* Presente apenas em alguns modelos.

Εγκατάσταση

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλευέστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακομικής, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφαλεία.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

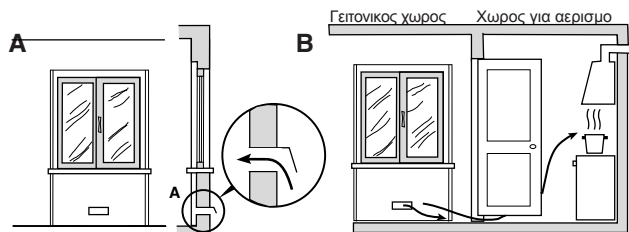
! Οποιαδήποτε επέμβαση ρυθμίσεως ή συντηρήσεως πρέπει να διενεργηθεί με την κουζίνα ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένη.

Αερισμός των χώρων

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους, σύμφωνα με τους εθνικούς ισχύοντες κανονισμούς. Στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής πρέπει να μπορεί να εισέρει τόσος αέρας όσος απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου (η παροχή αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m³/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος).

Τα στομιά εισχώρησης αέρα, προστατευμένα από πλεγμάτα, πρέπει να έχουν έναν αγωγό τουλάχιστον 100 cm² ωφέλιμης διατομής και να είναι τοποθετημένα με τρόπο που να μην μπορούν να εμφραχθούν, ακόμη και μερικώς (βλέπε εικόνα Α).

Τα στομιά αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm² – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται εμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα Β) – αρκεί να μην είναι κοίνα μέρη του ακινήτου, χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς ή κρεβατοκαμαρές – που διαθέτουν αγωγού αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφηκε παραπάνω.



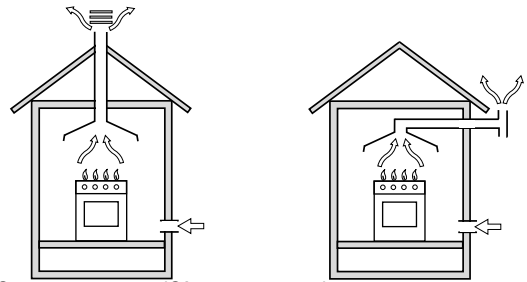
Ανοίγμα αερισμού για τον αέρα καύσεως

Αύξηση της εσοχής μεταξύ πορτάς και δαπέδου

! Μετά από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι θεμιτό να ανοίξετε ένα παραθυρό ή να αυξήσετε την ταχύτητα ενδεχομένων ανεμιστήρων.

Εκκενωση των καπνών καύσεως

Η εκκενωση των καπνών της καύσεως πρέπει να διασφαλίζεται μέσω απορροφητήρα συνδεδεμένου σε καπνοδόχο με φυσικό τραβηγμά σιγούρης αποτελεσματικότητας, ή μέσω ηλεκτρικού ανεμιστήρα που μπαίνει αυτομάτως σε λειτουργία κάθε φορά που



αναβεί η συσκευή (βλέπε εικόνες).

Εκκενωση απ' ευθείας εξωτερικά

Εκκενωση μέσω τζακιού ή καπνοδόχου με διακλάδωση (για τις συσκευές μαγειρέματος)

! Τα υγροποιημένα αέρια του πετρελαίου, βαρύτερα του αέρα, καθίζανουν χαμηλά, γι αυτό οι χώροι με μπιτονία GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για την εκκενωση από κάτω ενδεχομένων διαφυγών αερίου.

Τα μπιτονία με GPL, αεία ή μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπογεία, κλπ.). Να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτονί που χρησιμοποιείτε, μακριά από πηγές θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σομπές, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

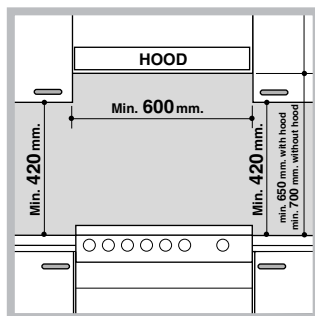
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από επιπλά που δεν ξεπερνάνε σε υψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από αφλεκτό υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

Για μια σωστή εγκατάσταση:

- θέστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επιπλών, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον

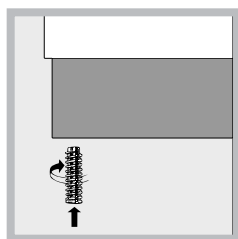


600 mm από τη συσκευή.

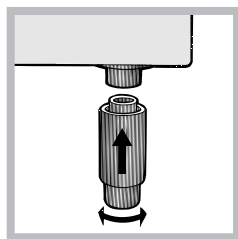
• αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ραφί, αυτό θα πρέπει να απέχει από τον παγκό τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ραφιά είναι ευφλεκτά (βλέπε εικόνα)

- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαίσια της.
- Ενδεχομενοί απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών.

Αλφαδιάγραμμα



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα παρεχόμενα ποδαράκια ρυθμίσheets στις αντίστοιχες εδρές, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).



Οι γαμπές* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίστα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών στοιχείων).

Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακοπτή με ελάχιστο ανοίγμα μεταξύ των επαφών 3 mm, κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακοπτή). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το

νόμο.

- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίστα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίστας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολυπρίζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι ευκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελεγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Συνδεση αεριου

Η σύνδεση στο δίκτυο του αερίου ή στη φιάλη αερίου μπορεί να διενεργηθεί με έναν ευκαμπτο λαστιχένιο ή ατσάλινο σωλήνα, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς και αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου με το οποίο θα τροφοδοτείται (βλέπε ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι: σε αντίθετη περίπτωση βλέπε παρακάτω). Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Για τη διευκόλυνση της σύνδεσης, η τροφοδοσία του αερίου μπορεί να στραφεί πλευρικά*: αντιστρέψτε την εδρά του λαστιχίου για τη σύνδεση με το πώμα κλεισίματος και αντικαταστήστε την τσιμούχα στεγανοτήτας που σας παρέχεται.

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα Χαρακτηριστικά καυστήρων και ακροφυσίων (βλέπε παρακάτω).

Συνδεση αεριου με λαστιχενιο ευκαμπτο σωληνα

Ελεγξτε αν ο σωλήνας ικανοποιεί τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα πρέπει: 8 mm για τροφοδοσία με υγραέριο, 13 mm για τροφοδοσία με αέριο μεθάνιο.

Αφού διενεργηθεί η σύνδεση βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας:

- δεν είναι σε επαφή κανένα σημείο με μέρη που φτάνουν σε θερμοκρασίες ανώτερες σε 50°C
- δεν υποκειται σε καμία δύναμη ελξης και καμψής και

δεν παρουσιάζει πτυχές ή τσαλακώματα

- να μην ερχεται σε επαφή με αιχμηρά σώματα, με έντονες προεξοχές και κινητά μέρη και να μην συνθλιβεται
- να είναι ευκόλα επιθεωρησιμος καθ' όλο το μήκος του για να είναι εφικτος ο έλεγχος της κατάστασης του
- να έχει μήκος μικρότερο των 1500 mm
- να είναι καλά βαλμένος στα δύο άκρα του, όπου στερεώνεται με κολάρα συσφίξης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

! Αν ένα ή περισσότεροι από τους όρους αυτούς δεν μπορεί να ικανοποιηθεί ή αν η κουζίνα εγκατασταθεί σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας 2 – υποκατηγορία 1 (συσσκευή εντοιχισμένη μεταξύ δύο επιπλών), θα πρέπει να ανατρεχτεί στον ατσαλινό ευκαμπτό σωλήνα (βλέπε παρακάτω).

Συνδεση με ευκαμπτο σωληνα απο ανοξειδωτο ατσάλι συνεχους τοιχωματος με σπειροειδεις συνδεσεις

Ελεγχτε αν ο σωλήνας και οι τσιμουχές ικανοποιούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Για να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αφαιρέστε την υποδοχή του λαστιχού που υπάρχει επί της συσκευής (το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas αρσενικό κυλινδρικό).

! Διενεργήστε τη σύνδεση έτσι που το μήκος της σωληνώσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν ερχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλιβείται.

Έλεγχος στεγανότητας

Με το πέρας της εγκατάστασης, ελεγχτε την αψογή στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπουνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

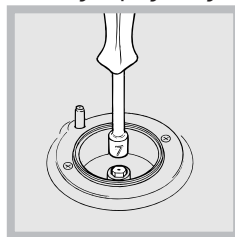
Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συσκευή σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο έχει προετοιμαστεί (φαινεται στην ετικετα βαθμονόμησης στο καπάκι).

Προσαρμογή του πλαισίου εστιών

Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων του παγκού:

1. βγάλτε τα πλεγμάτα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις εδρές τους



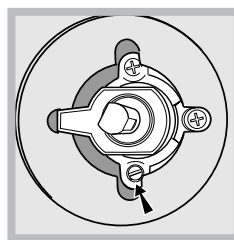
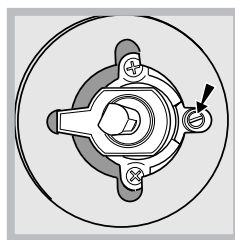
2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνώτο των 7 mm (βλέπε εικόνα), και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων).

3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντιστροφή της παραπάνω διαδικασίας.

Ρύθμιση του ελαχίστου των καυστήρων του παγκού:

1. φέρτε τον κρουνο στη θέση του ελαχίστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ραβδό του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.

! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελειώς.



3. βεβαιωθείτε ότι, στρεφοντας γρήγορα τον κρουνο από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελαχίστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα του καυστήρα.

! Οι καυστήρες του πλαισίου δεν απαιτούν ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα.

! Μετά τη ρύθμιση με αέριο διαφορετικού τύπου από εκείνο της δοκιμής, αντικαταστήστε την παλιά ετικετα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστηρίξης.

! Αν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε, στη σωληνώση εισόδου έναν ρυθμιστή πίεσης, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς για τους "ρυθμιστές για παροχετευόμενα αέρια".

Αντικατάσταση των ακροφυσίων σε καυστήρα τριπλής κορώνας

1. βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους. Ο καυστήρας αποτελείται από δύο μέρη χωριστά (βλέπε εικόνες).
2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα σωληνοειδές κλειδί 7 mm. Αντικαταστήστε τα ακροφύσια με τα κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα 1). Τα δύο ακροφύσια έχουν την ίδια διάτρηση.
3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.
 - Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων

Οι καυστήρες δεν απαιτούν καμία ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα.

 - Ρύθμιση των ελάχιστων
 1. Φέρτε τη στρόφιγγα στη θέση του ελάχιστου
 2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο της στρόφιγγας μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.
 3. Βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τη στρόφιγγα από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα των καυστήρων.



4. Στις συσκευές που διαθέτουν διάταξη ασφαλείας (θερμοζεύγος), σε περίπτωση μη λειτουργίας της διάταξης με καυστήρες στο ελάχιστο, αυξήστε την παροχή των ελάχιστων αυτών ενεργώντας στη βίδα ρύθμισης.
5. Αφού γίνει η ρύθμιση, αποκαταστήστε τις στεγανοποιήσεις στα by-pass με βουλοκέρι ή ισοδύναμα υλικά.

! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.

! Στο τέλος της διαδικασίας αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο χρησιμοποιούμενο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

! Αν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με EN 88-1 και EN 88-2 “ρυθμιστές για παροχτευόμενα αέρια”).

Πίνακας χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων

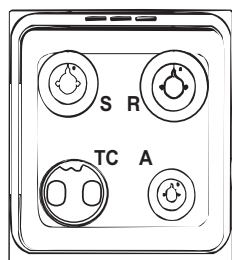
Πίνακας 1				Υγραέριο				Φυσικό αέριο	
Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* g/h		Ακροφύσιο 1/100 (mm)	παροχή* l/h
		Ονομαστική	Μειωμένο			***	**		
Τριπλή Κορώνα (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Ταχύς (Μεγάλος) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Ημι-ταχύς (Μεσαίος) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Εφεδρικός (Μικρός) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar)					28-30	37	20	
	Ελάχιστη (mbar)					20	25	17	
	Μέγιστη (mbar)					35	45	25	

* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο

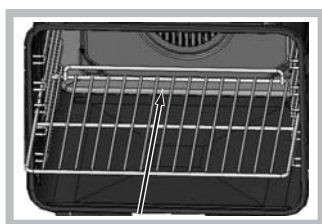
** Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Φυσικό αέριο P.C.S. = 37,78 MJ/m³



CX65SP1 I / HA S



! Όταν εισάγεται το πλέγμα βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στο πίσω μέρος της κοιλότητας (βλέπε εικόνα).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Διαστάσεις Φούρνου HxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	lt. 57
Ωφέλιμες διαστάσεις του συρταριού θέρμανσης τροφίμων	πλάτος cm 42 βάθος cm 44 ύψος cm 8,5
Καυστήρες	προσαρμόσιμοι σε όλους τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας Φυσική αγωγιμότητα – λειτουργία θέρμανσης: ☐ Παραδοσιακή Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης: ☒ Ζαχαροπλαστικής.
CE	Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/EC της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2004/3108/EC της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις 1275/2004 (Stand-by/Off mode) 2009/142/EC της 30/11/09 (Gas)

αναφέρονται στην ταμπελίστα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο εσωτερικό της ανατρεπόμενη πόρτας ή, αφού ανοιχτεί το συρτάρι θέρμανσης τροφίμων, στο εσωτερικό αριστερό τοίχωμα.

Εκκίνηση και χρήση

GR

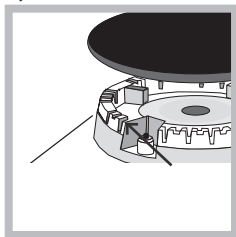
Χρήση της επιφανείας μαγειρέματος

Αναφλέξη των καυστήρων

Απεναντι απο κάθε επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ υποδεικνύεται με ένα κύκλο γεμάτο τον συσχετισμένο καυστήρα. Για να αναψετε ένα καυστήρα της επιφανείας μαγειρέματος:

1. πλησιάστε στον καυστήρα μια φλόγα η έναν αναπτήρα
2. πιέστε και ταυτόχρονα στρεψτε αριστεροστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας .
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρεφοντας αριστεροστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο , στο μέγιστο  η σε μια ενδιάμεση θέση.

Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική αναφλέξη* (βλέπε εικόνα) αρκεί να πιέσετε και ταυτόχρονα να στρεψετε αριστεροστροφα



τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας, μέχρι να αναψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρα τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογέα. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετε την ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογέα όσο γίνεται περισσότερο.

! Σε περίπτωση τυχαίου σβήσιματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξανααναψετε.

Αν η συσκευή διαθέτει διατάξη ασφαλείας* για απουσία φλόγας, κρατήστε πατημένο τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ περίπου 2-3 δευτερολέπτα για να διατηρήσετε αναμμένη τη φλόγα και για την ενεργοποίηση της διατάξης.

Για να σβήσετε τον καυστήρα στρεψτε τον επιλογέα μέχρι την ακινητοποίηση *.

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων
Για καλύτερη απόδοση των καυστήρων και ελάχιστη κατανάλωση αερίου πρέπει να χρησιμοποιήσετε σκευη επιπέδης βάσης, με καπάκι και διαστάσεων αναλογών του καυστήρα:

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».

Καυστήρας	Φ Διάμετρος Σκευών (cm)
Ταχύς (R)	24 - 26
Ημι-ταχύς (S)	16 - 20
Εφεδρικός (A)	10 - 14
Τριπλή Κορώνα (TC)	24 - 26

! Στα μοντέλα που διαθέτουν πλέγμα μείωσης, το τελευταίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον εφεδρικό καυστήρα, όταν χρησιμοποιούνται σκευη διαμέτρου μικρότερης των 12 cm.

Χρήση του φούρνου

! Στο πρώτο αναμμά λειτουργήστε το φούρνο αδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξατμισμό των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

! Μην αποθετέτε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμαλτό.

! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαίσια της συσκευής

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρεφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το πρόγραμμα ή την επιθυμητή στρεφοντας τον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα με τα μαγειρέματα και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες μπορείτε να δείτε στο σχετικό πίνακα(βλέπε Πίνακα μαγειρέματος στο φούρνο).

Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:

- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να διακοπτετε το μαγείρεμα φερνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση "0".

! Να θέτετε πάντα τα σκευη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένο, σημαίνει ότι ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν στο εσωτερικό του φούρνου επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο σημείο αυτό το ενδεικτικό φωτάκι αναβεί και σβήνει διαδοχικά, δείχνοντας ότι ο θερμοστάτης είναι σε λειτουργία και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.

Ενδεικτικό φωτάκι ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν είναι αναμμένο, σημαίνει ότι ο φούρνος είναι σε λειτουργία.

Φως του φούρνου

Αναβεί στρεφοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ σε οποιαδήποτε θέση διαφορετική του «0» και παραμένει αναμμένο όσο ο φούρνος είναι σε λειτουργία. Επιλεγοντας  με τον επιλογέα, το φως αναβεί χωρίς να ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μπορεί να τεθεί μια θερμοκρασία μεταξύ 60°C και MAX, εκτός:

- GRILL (συνιστάται να θεσέτε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).



Προγραμμα **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με το παραδοσιακό μαγείρεμα είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: με περισσότερα επίπεδα υπάρχει κακή κατανομή της θερμοκρασίας.



Προγραμμα **ΦΟΥΡΝΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Ενεργοποιείται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας μια απαλή και ομοιομορφή θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου. Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται για το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων (π.χ. γλυκών που απαιτούν ζύμωση) και ορισμένα σκευάσματα “mignon” σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα.



Προγραμμα **FAST COOKING**

Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας διοχετεύοντας σταθερή και ομοιομορφή θερμότητα. Το πρόγραμμα δεν απαιτεί προθερμάνση. Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορα μαγειρέματα προσσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας μόνο ένα επίπεδο.



Προγραμμα **ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω, επάνω και κυκλικό) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιομορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.



Προγραμμα **ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ**

Ενεργοποιούνται το κάτω και το κυκλικό θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Ο συνδυασμός αυτός επιτρέπει γρήγορη θέρμανση του φούρνου, με ισχυρή διοχέτευση θερμότητας κυρίως από κάτω. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα επίπεδα τη φορά, πρέπει να αλλάζετε θέση μεταξύ τους στη μέση του μαγειρέματος.



Προγραμμα **GRILL**

Ενεργοποιείται το κεντρικό τμήμα του επάνω θερμαντικού στοιχείου. Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τα τρόφιμα που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία (μοσχάρισες και βωδίνες μπριζόλες, φιλέτο, entrecote). Είναι ένα πρόγραμμα με περιορισμένη κατανάλωση, ιδανικό για το γκριλιάρισμα πιατών μειωμένων ποσοτήτων. Τοποθετήστε το τρόφιμο στο κέντρο του πλεγματος, επειδή στις γωνίες δεν ψήνεται.



Προγραμμα **GRATIN**

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθενται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας και η σουβλα (όπου υπάρχει). Συνδυάζει τη θερμική ακτινοβολία μιας κατευθυνσης με τη δυναμική κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό καψίμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας.

! Τα ψησίματα GRILL και GRATIN πρέπει να διενεργούνται με την πόρτα κλειστή.

Timer*

Για την ενεργοποίηση του Timer (Χρονομετρο) προχωρήστε ως ακολούθως:

1. στρέψτε δεξιόστροφα  τον επιλογέα TIMER κατά μια στροφή σχεδόν πλήρη για να κουντίσετε το ξυπνητήρι
2. στρέψτε αριστερόστροφα  τον επιλογέα TIMER θέτοντας τον επιθυμητό χρόνο.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ' ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.

ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλεκτή χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

GRILL

- Στα μαγειρέματα GRILL, να τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 5 και τον λιποσυλλεκτή στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά η/και λιπτά). Στα μαγειρέματα GRATIN να τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 2 ή 3 και τον λιποσυλλεκτή στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος.

- Συνιστάται να θετετε τη σταθμη ενεργειας στο μεγαιστο. Μην ξαφνιαζεστε αν η επανω αντισταση δεν ειναι συνεχως αναμμενη: η λειτουργια της ελεγχεται απο θερμοστατη.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιηστε ενα ταψι ελαφρου αλουμινιου, τοποθετωντας το στο πλεγμα που σας παρεχεται. Με τον λιποσυλλεκτη επιμηκυνονται οι χρονοι μαγειρεματος

Πινακας ψησιματος στο φουρνο

Προγραμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	-	3	15	180	15-20
	Κροσάτες	1	3	15	180	30-35
Φούρνος Ζαχαροπλαστικής	Κροσάτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Κρέπες με γέμιση (σε 2 θέσεις)	1.2	2 και 4	15	200	30-35
	Μπισκότα μικρών διαστάσεων (σε 2 θέσεις)	0.6	2 και 4	15	190	20-25
	Αλμυρά ζύμης με τυρί (σε 2 θέσεις)	0.4	2 και 4	15	210	15-20
	Μπινιέ (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 θέσεις)	0.5	1, 3 και 5	15	90	180
Fast cooking	Κατεψυγμένα					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Παστίτσιο με κολοκυθάκια και καραβίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Ψωμάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Τραχανά ψωμάκια	0.4	2	-	180	25-30
		0.4	2	-	220	15-20
	Προψημένα					
	Φτερά κοτόπουλου ροδοκοκκινισμένα	0.4	2	-	200	20-25
	Φρέσκα Τρόφιμα					
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Αλμυρά ζύμης με τυρί	0.2	2	-	210	10-12
Πολυ-μαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30
Φούρνος Πίτσα	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
Barbecue	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιές	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στο πλέγμα	0.4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
	Τοστ (ή φρυγανιά)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	10	200	30-35

Προφυλαξεις και συμβουλές

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας.

Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφαλεία

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με ποδια γυμνα ή με τα χέρια ή τα ποδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δυο επιπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πορτας του φουρνου καθίστανται πολύ θερμα. Προσεχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών με θερμα μέρη της συσκευής.
- Μην βουλωνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φουρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ευφλεκτά υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε ευφλεκτό υλικό στο κάτω διαμερίσμα ή στο εσωτερικό του φουρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογές είναι στη θέση •.
- Μην βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιανοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την

Τεχνική Υποστήριξη.

- Μην αποθετέτε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πορτα του φουρνου.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

Διαθεση

- Διαθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορριμμάτα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλεγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανακτησης και ανακυκλώσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφευχθούν δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής. Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομακρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημοσία υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονομηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια απο αργά το απογεύμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορροφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Συστηνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα<CTrack -2> στο GRILL και GRATIN με την πορτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονομηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πορτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

GR

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκουπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με αφθονό νερό και να στεγνώνετε. Μην χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Τα πλεγμάτα, τα καπέλα, οι κορωνες φλογας και οι καυστήρες της επιφάνειας μαγειρέματος αποσπώνται για τη διευκόλυνση του καθαρισμού. Να τα πλένετε σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό όχι λειαντικό, φροντίζοντας να αφαιρέσετε κάθε κρούστα και να περιμένετε να στεγνώσουν τελείως.
- Να καθαρίζετε συχνά το τερματικό μέρος των διατάξεων ασφαλείας* για απουσία φλογας.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.
- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγαράκι και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μην χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται εύκολα σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποφεύγετε να κλείνετε το καπάκι μέχρις ότου οι καυστήρες είναι αναμμένοι και ακόμα ζεστοί.

Ελεγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

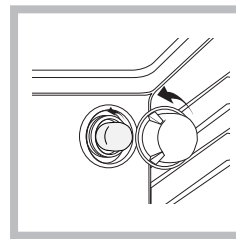
ΠΡΟΣΟΧΗ! Το γυάλινο καπάκι μπορεί να θρυμματιστεί αν θερμανθεί. Σβήστε όλους τους καυστήρες ή τις ενδεχόμενες ηλεκτρικές εστίες πριν το κλείσετε.



Να ελεγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που παθεί ζημία να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου

1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας (βλέπε εικόνα).
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια αναλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, συνδεσης E 14.
3. Ξαναμοντάρτε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.



! Μην χρησιμοποιείτε τη λυχνία φούρνου για το φωτισμό χώρων.

Συντήρηση κρουων αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουου που μπλοκαρεί ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουου αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

Τεχνική υποστήριξη

! μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή

*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

GR