

**IT**

*ITALIANO*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Istruzioni per la sicurezza    | 3  |
| Guida rapida                   | 7  |
| Istruzioni per l'installazione | 31 |

**PT**

*PORTUGUÊS*

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Guia de saúde e segurança | 17 |
| Guia rápido               | 21 |
| Guia de Instalação        | 31 |

# IT

---

## NORME DI SICUREZZA

### IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo non compare sull'apparecchio, è necessario fare riferimento alle istruzioni per l'installazione, che dovrebbero fornire le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo del Paese.

⚠ **ATTENZIONE:** l'uso di apparecchi di cottura a gas causa la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. La cucina deve essere ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio: tenere aperti i canali di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (una cappa di estrazione meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, come l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica (se possibile), per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione verso l'aria esterna (esterna), fornendo al contempo un ricambio d'aria nella stanza con una ventilazione aggiuntiva. Consultare un professionista prima di installare una ventilazione aggiuntiva.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

⚠ Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto delle norme vigenti e deve essere utilizzato esclusivamente in un locale ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

⚠ Se le fiamme del bruciatore si spengono accidentalmente, portare la manopola di controllo del bruciatore in posizione off e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro della piastra: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione; non toccare la superficie dell'apparecchio; non utilizzare l'apparecchio.



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio quando il bruciatore è acceso.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Mai lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o

le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

⚠ **AVVERTENZA:** Il gas che fuoriesce può incendiarsi. Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.

### **USO CONSENTITO**

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non utilizzare: bisticchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta, dissipatori di rete metallica o di altro tipo, due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

In caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

### **INSTALLAZIONE**

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

L'apparecchio deve essere installato in un'abitazione domestica per le tipiche funzioni di pulizia della casa.

⚠ **AVVERTENZA:** la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

⚠ Utilizzare regolatori di pressione adatti alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm<sup>2</sup>; l'apertura non deve essere soggetta a ostruzioni.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali



locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

**⚠** Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

**⚠** Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

**⚠** Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.\*



**AVVERTENZA:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare il dispositivo di fissaggio. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.\*

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## **COLLEGAMENTO DEL GAS**

**⚠** **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

**⚠** **AVVERTENZA:** le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

**⚠** Controllare che la pressione dell'alimentazione del gas sia coerente con i valori indicati nella Tabella "Specifiche di bruciatori e ugelli".

**⚠** **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

**⚠** Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

**⚠** **IMPORTANTE:** se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

**⚠** **AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

**⚠** Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

**⚠** Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio): Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccordo (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

**⚠** Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato:

Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

**⚠** **IMPORTANTE:** nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassette). Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

**⚠** L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

**⚠** Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1\* alla posizione minima 2\* per verificare la stabilità della fiamma.

**⚠** L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

## **ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS**

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

**⚠** Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ **IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

⚠ L'installazione con un cavo di alimentazione a innesto non è consentita, a meno che il prodotto non sia già dotato di quello fornito dal Produttore.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche). Le riparazioni non professionali non autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto

dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.


⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.


⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e alle norme Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche 2013 (come modificate). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

## DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

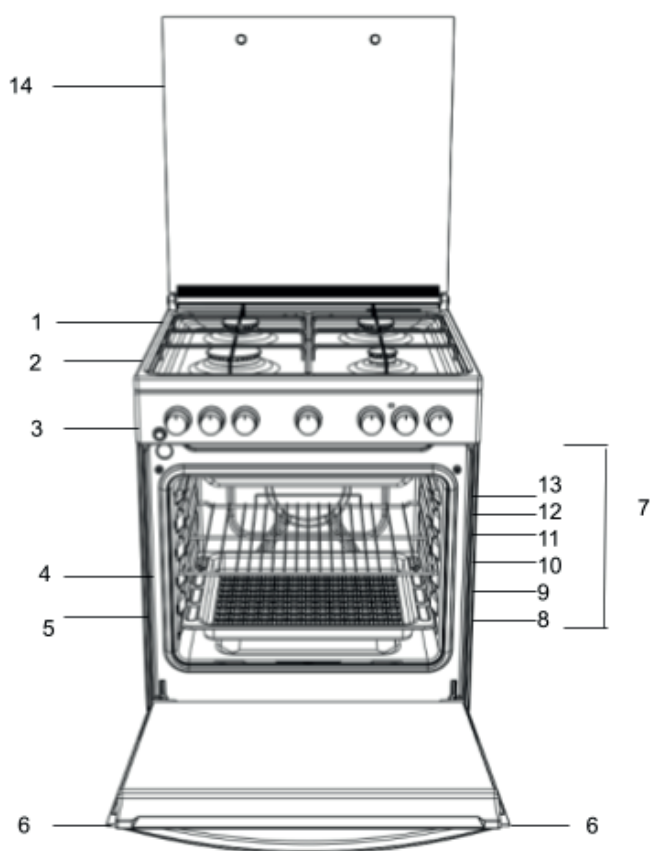
Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 30-2-1.

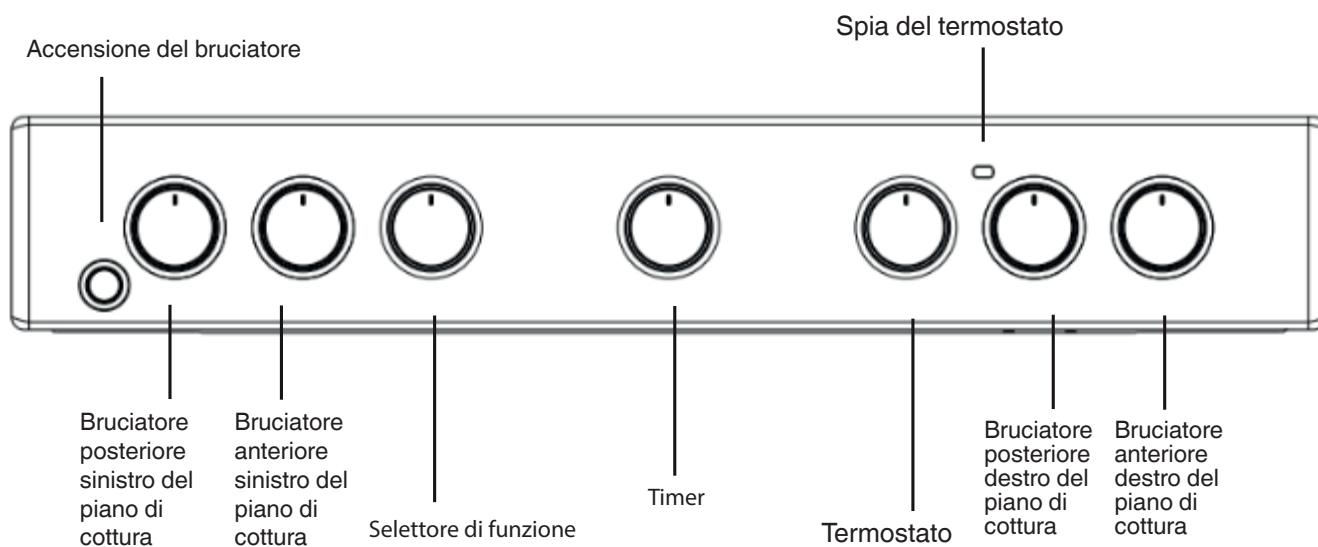


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Bruciatore del piano di cottura
2. Griglia del piano di cottura
3. Pannello comandi
4. Griglia metallica
5. Teglia
6. porta
7. Binari di guida per rack scorrevoli 8. Posizione 1
9. Posizione 2
10. Posizione 3
11. Posizione 4
12. Posizione 5
13. Posizione 6
14. Coperchio di vetro

## PANNELLO COMANDI



**IT**

## INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato.

L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

### Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura. Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere. Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

### L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

#### Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente. Le pareti laterali adiacenti che sporgono sopra il livello del piano di cottura non devono essere più vicine al fornello di 150 mm o 65 mm e devono essere protette da materiale resistente al calore. Qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere più vicina di 750 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

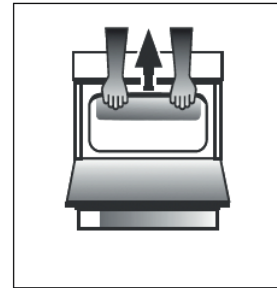


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

### Collegamento elettrico

Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

! Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori. In caso di necessità, è possibile utilizzare un cavo più lungo; tuttavia, occorre assicurarsi che il cavo fornito con l'apparecchio venga sostituito con uno di pari caratteristiche, in conformità alle norme e alle leggi vigenti.

### AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

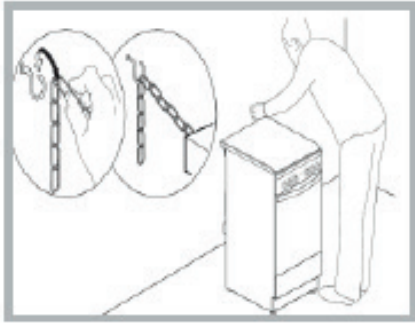
Il fornello deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa di corrente commutata (bipolare) utilizzando un fusibile idoneo

avente una capacità adeguata a quella indicata sulla targhetta identificativa del fornello. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.



## Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE** **INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio. Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm. Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

## Collegamento da gas

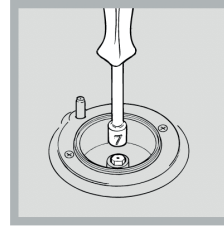
Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas o al gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente prescritta, e solo dopo essersi accertati che sia adattabile al tipo di gas da usare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può essere collegata a sinistra o a destra, a seconda delle necessità; per cambiare il collegamento, invertire la posizione del portagomma con quella del tappo e sostituire la guarnizione (fornita con l'apparecchio). In caso di collegamento al gas liquido, tramite serbatoio, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa in vigore. L'alimentazione del gas deve essere collegata a sinistra dell'apparecchio. Assicurarsi che il tubo flessibile non passi attraverso la parte posteriore del fornello toccando parti calde.

## Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

È possibile adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello predefinito (questo è indicato sull'etichetta di classificazione

sul coperchio).

## Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

1. Rimuovere le griglie del piano di cottura e far scivolare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm (vedere figura) e sostituirli con ugelli adatti al nuovo tipo di gas (vedere la tabella delle specifiche del bruciatore e

dell'ugello).

3. Sostituire tutti i componenti seguendo le istruzioni di cui sopra al contrario.

Regolazione dell'impostazione minima dei bruciatori del piano di cottura:

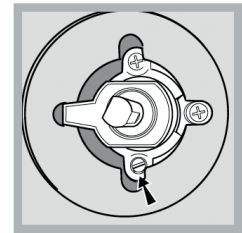
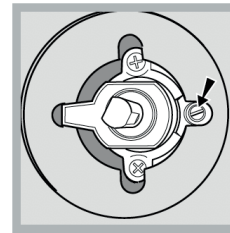
1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

! Se l'apparecchio è collegato ad una fornitura di gas liquido, la vite di bypass deve essere impostata su un minimo.

3. Mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa diverse volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceramica o materiale equivalente.

I bruciatori del piano di cottura non richiedono la regolazione dell'aria primaria.



Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati). Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità alle norme vigenti EN 88-1 e EN 88-2 relative ai "regolatori per gas canalizzato".

## Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

| Bruciatore                 | Diametro (mm)   | Potenza termica kW (p.c.s*) |         | Gas liquido        |                   |             |     | Gas naturale      |             |
|----------------------------|-----------------|-----------------------------|---------|--------------------|-------------------|-------------|-----|-------------------|-------------|
|                            |                 | Nominale                    | Portata | By-pass 1/100 (mm) | Ugello 1/100 (mm) | Portata g/h |     | Ugello 1/100 (mm) | Portata g/h |
|                            |                 |                             |         |                    |                   | ***         | **  |                   |             |
| Rapido (R)                 | 100             | 3,00                        | 0,70    | 41                 | 86                | 218         | 214 | 116               | 286         |
| Semirapido (Medio) (S)     | 75              | 2,00                        | 0,40    | 30                 | 70                | 145         | 143 | 103               | 190         |
| Ausiliario (Piccolo) (A)   | 55              | 1,00                        | 0,40    | 30                 | 50                | 73          | 71  | 79                | 95          |
| Pressione di alimentazione | Nominale (mbar) |                             |         |                    |                   | 28-30       | 37  | 20                |             |
|                            | Minima (mbar)   |                             |         |                    |                   | 20          | 25  | 17                |             |
|                            | Massima         |                             |         |                    |                   | 35          | 45  | 25                |             |

\*con gas secco 15°C 1013 mbar  
 \*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Naturale G20 = 37,78 MJ/m³

gli ugelli per il metano sono disponibili a richiesta, ma non come accessori

Avvitare gli ugelli utilizzando una chiave a tubo da 7 mm e una coppia massima di 4 Nm


## PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO


### Utilizzo del piano di cottura



#### Accensione dei bruciatori


Per ogni manopola del BRUCIATORE è presente un anello completo che mostra la forza della fiamma per il relativo bruciatore.

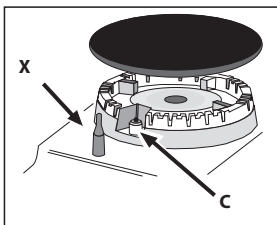
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

1. Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima .

Per i modelli dotati di pulsante di accensione elettronica () , premere il pulsante, quindi ruotare la manopola.

2. Regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola del BRUCIATORE in senso antiorario. Questa può essere l'impostazione minima , l'impostazione massima  o qualsiasi posizione tra le due.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronico\* (C), premere il pulsante di accensione, contrassegnato dal simbolo , quindi tenere premuta la manopola BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario, verso l'impostazione della fiamma massima, finché il bruciatore non si accende.



Per spegnere il bruciatore, rilasciare la manopola. Se ciò accade, ripetere l'operazione, tenendo premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro la rottura della fiamma (X)\*, tenere premuta la manopola del BRUCIATORE per circa 2-3 secondi per mantenere la fiamma accesa e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola finché non raggiunge la posizione di arresto •.

Regolazione della fiamma secondo i livelli

l'intensità della fiamma del bruciatore può essere regolata con la manopola secondo 10 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 5 posizioni intermedie:



un clic indicherà il passaggio da un livello all'altro quando si ruota la manopola. Il sistema garantisce una regolazione più precisa, permette di replicare l'intensità della fiamma e di identificare facilmente il livello preferito per diverse operazioni di cottura.

#### Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

Affinché i bruciatori funzionino nel modo più efficiente possibile e per risparmiare la quantità di gas consumata, si raccomanda di utilizzare solo pentole che abbiano un coperchio e un fondo piatto. Dovrebbero anche essere adatte alle dimensioni del bruciatore.

| Bruciatore                      | Diametro delle pentole (cm) |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Tripla Corona (TC) / Rapido (R) | 24 - 26                     |
| Ausiliario (A)                  | 10 - 14                     |
| Semi-veloce (S)                 | 16 - 20                     |

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai diagrammi contenuti nelle "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

| LIVELLO   | METODO DI COTTURA "consigliato per"   |
|-----------|---|
| 1 - 2 - 3 | Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti, mantenere in caldo piccole porzioni di preparazioni appena cotte |
| 4 - 5     | Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore                                       |
| 6 - 7     | Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare   |
| 8 - 9     | Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace                                      |
| 10        | Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o per riscaldare i liquidi (acqua)   |

## PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

! La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

### Utilizzo del forno

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (vedere TABELLA DI COTTURA).



Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura.
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.  
!Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

### Timer

Per attivare il Timer procedere come segue:

1. Ruotare la manopola del TIMER in senso orario  per quasi un giro completo per impostare il cicalino.
2. Ruotare la manopola del TIMER in senso antiorario  per impostare la durata desiderata.

### SPIA DEL TERMOSTATO






Quando si accende, il forno sta generando calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

### LUCE FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

|  |  |
|--|--|
|   | <b>LAMPADA</b><br>Per accendere la lampada del forno.  |
|   | <b>STATICO</b><br>Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.   |
|   | <b>GRILL</b><br>Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile. |
|   | <b>INFERIORE</b><br>Questa funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per addensare minestre. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.   |
|  | <b>PIANO</b><br>L'elemento riscaldante superiore è attivato. La temperatura estremamente elevata e diretta del grill consente di dorare la superficie di carni e arrostiti e di trattenere i succhi per mantenerli teneri.   |

---

## ACCESSORI

---

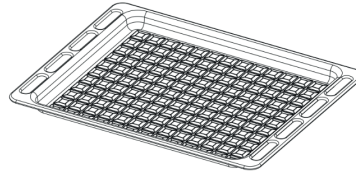
### GRIGLIA



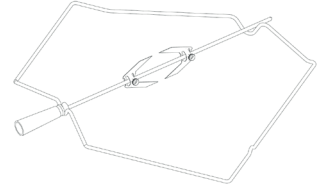
### VASSOIO PROFONDO



### TEGLIA



### KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

---

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

---

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

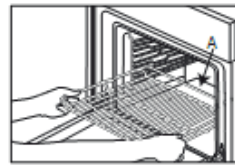


Fig. 1A

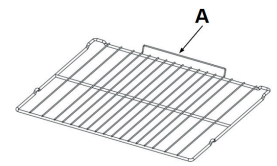


Fig. 1B








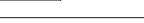



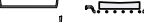


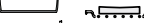




2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).








Fig. 2



La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

| RICETTA  | FUNZIONE | ACQUA (g) | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI  |
|--|----------|-----------|------------------|--------------|---|
| Torte lievitate / Pan di Spagna                      | STATICO  | Sì        | 170              | 30 - 50      | L-2    |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | STATICO  | Sì        | 160-180          | 40-60        | L-2    |
| Biscotti / Pasta frolla                              | STATICO  | Sì        | 140              | 30 - 60      | L-3    |
| Tortine / Muffin                                     | STATICO  | Sì        | 160 - 180        | 20 - 50      | L-3    |
| Bigné  | STATICO  | Sì        | 170 - 200        | 20 - 50      | L-3    |
| Meringhe   | STATICO  | Sì        | 80 - 100         | 120 - 200    | L-3    |
| Pane / Pizza / Focaccia                              | STATICO  | Sì        | 190 - 250        | 15 - 50      | L-2    |
| Torte salate (torta di verdure, quiche)              | STATICO  | Sì        | 180              | 30 - 60      | L-3    |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia             | STATICO  | Sì        | 170 - 190        | 15 - 40      | L-3    |
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati               | STATICO  | Sì        | 180 - 200        | 30 - 65      | L-3    |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                       | STATICO  | Sì        | 200 - 230        | 50 - 100     | L-3    |
| Tacchino / Oca 3 kg                                  | STATICO  | Sì        | 160 - 180        | 130 - 170    | L-3  |
| Filetti / Tranci di pesce                            | GRILL    | -         | 230 - MAX        | 10 - 30      | L-4  |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)      | STATICO  | Sì        | 190 - 220        | 40 - 80      | L-3  |
| Verdure gratin                                       | GRILL    | -         | 230 - MAX        | 10 - 30      | L-4  |
| Pane tostato   | GRILL    | 5'        | MAX              | 1 - 2        | L-4  |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger            | GRILL    | -         | 230 - MAX        | 15 - 30      | L-4  |
| Patate arrostiti                                     | STATICO  | Sì        | 190 - 220        | 40 - 80      | L-3  |
| Coscio d'agnello / Stinco                            | STATICO  | Sì        | 200 - 230        | 50 - 100     | L-3  |

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
|           | Griglia   | Teglia o tortiera su griglia  | Teglia / Leccarda o teglia su griglia   | Leccarda / teglia   | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua  |

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA.**

**PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.**

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

### Rispetto e tutela dell'ambiente

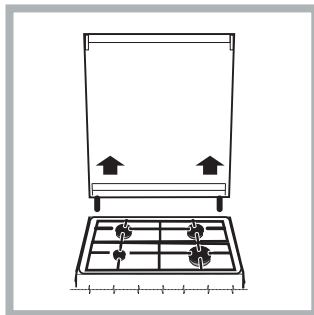
- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura previsto e utilizzare il calore che il forno continua a generare.
- Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare perdite di energia della porta
- In caso di contratto elettrico a tariffa oraria, l'opzione "cottura ritardata" consente di risparmiare più facilmente passando a fasce orarie più convenienti.
- Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire la piastra di cottura. In caso di dimensioni ridotte, si spreca energia preziosa e le pentole che ribollono rilasciano resti incrostati che possono essere difficili da rimuovere.
- Cuocere i cibi in pentole o padelle chiuse con coperchi ben aderenti e utilizzare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore
- Utilizzare pentole e padelle esclusivamente piatte

Se si cucina qualcosa che richiede tempi lunghi, è consigliabile utilizzare una pentola a pressione, due volte più rapida e con un risparmio di un terzo dell'energia.

### Spegnimento dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

Il coperchio \*



Se la pentola è dotata di un coperchio in vetro, questo deve essere pulito con acqua tiepida. Non utilizzare prodotti abrasivi. È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia dell'area dietro il piano di cottura. Aprire completamente il coperchio e tirarlo verso l'alto (vedere figura).

**! Non chiudere il coperchio**

quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

### Manutenzione del rubinetto del gas

Con il tempo, i rubinetti possono incepparsi o diventare difficili da ruotare. In questo caso, il rubinetto deve essere sostituito.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.

- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante ( Fig. 1) e abbassarlo ( Fig. 2 ).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

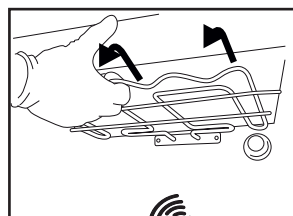


Fig. 1

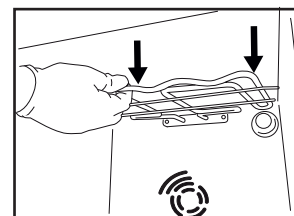


Fig. 2

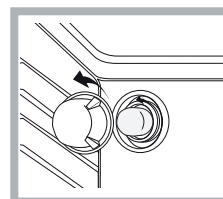
### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9  
La lampada utilizzata nel prodotto è

specificata per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

- Non maneggiarle le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

### PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.

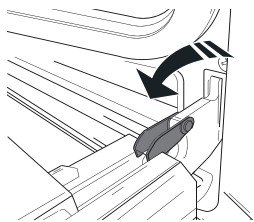
- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

1. versare 250 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
2. selezionare la funzione del forno e STATICO (☹), quindi impostare la temperatura a 90°C;
3. tenere in forno per 35 minuti;
4. spegnere il forno;
5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

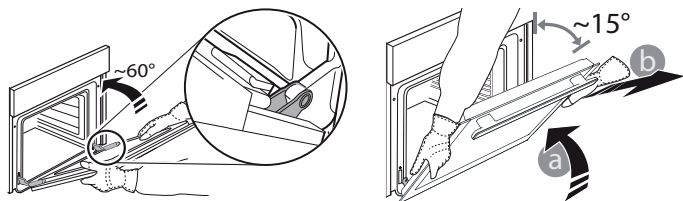
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassarla i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

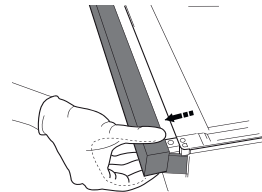
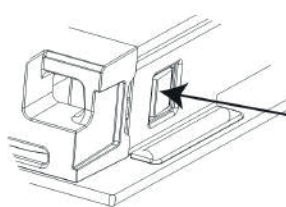
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

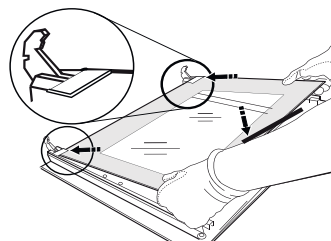
## PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Cosa fare se...

### Possibili cause

### Soluzioni

Il forno non funziona.

Interruzione di corrente elettrica.  
Disconnessione dalla rete principale

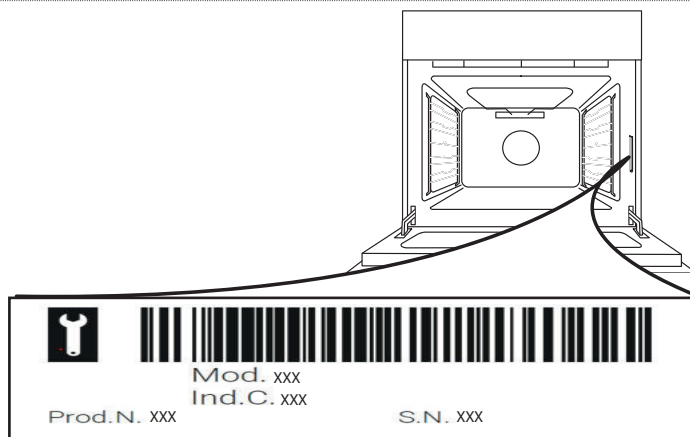
Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.



# PT

---

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

⚠ Estas instruções são válidas se o símbolo do país constar no aparelho. Se o símbolo não estiver presente no aparelho, é necessário consultar as instruções de instalação, que devem fornecer as instruções necessárias relativas à modificação do aparelho para as condições de utilização do país.

⚠ **ATENÇÃO:** A utilização do aparelho de cozedura a gás resulta numa produção de calor, humidade e produtos da combustão no espaço onde o aparelho está instalado. Certifique-se de que a cozinha dispõe de uma boa ventilação, especialmente durante a utilização do aparelho: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor mecânico). A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, como a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, o aumento do nível de ventilação mecânica (se possível), para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo), ao mesmo tempo que proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional. Consulte um profissional antes de instalar ventilação adicional.

⚠ A estrita inobservância das instruções contidas no presente manual pode levar a uma explosão, causando danos pessoais ou à propriedade.

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

⚠ Este aparelho deve ser instalado num espaço bem ventilado e de acordo com os regulamentos em vigor. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

⚠ Se as chamas do queimador se apagarem acidentalmente, coloque o botão de controlo do queimador na posição de desligado e não tente reacendê-lo durante pelo menos 1 minuto.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

⚠ **AVISO:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies onde prepara os alimentos.

⚠ **ATENÇÃO:** O processo de preparação de alimentos tem de ser supervisionado. Os processos de preparação de alimentos de curta duração devem ser continuamente supervisionados.

⚠ **AVISO:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes do mesmo tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **ATENÇÃO:** Em caso de quebra do vidro da placa: - desligue de imediato todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da alimentação de corrente; não toque na superfície do aparelho; não utilize o aparelho.



A tampa de vidro pode partir-se caso seja exposta ao calor. Desligue todos os queimadores e placas elétricas antes de fechar a tampa. Não feche a tampa caso algum queimador esteja ligado.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para

retirar recipientes do forno para retirar painéis e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras.. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

⚠ AVISO: O gás libertado pode provocar um incêndio. O dispositivo não deve ser utilizado durante mais de 15 segundos. Se após os 15 segundos, o queimador não acender, pare o funcionamento do dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou aguarde durante pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente a ignição do queimador.

#### UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ ATENÇÃO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ ATENÇÃO: Este aparelho destina-se exclusivamente à confecção de alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo o aquecimento de ambientes.

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

⚠ Utilize painéis e frigideiras com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao dos queimadores (consulte a tabela específica). Certifique-se de que os tachos nas grelhas não vão para além do rebordo da placa.

⚠ A utilização incorreta das grelhas pode causar danos à placa: não coloque as grelhas de cima para baixo nem as arraste sobre a placa.

Não deixe que a chama do queimador vá para além do rebordo do fundo da placa.

Não utilize: Frigideiras de ferro fundido, pedras para grelhador, painéis e recipientes de terracota. Difusores de calor tais como malhas de metal, ou de qualquer outro tipo. Dois queimadores em simultâneo para um utensílio (ex.: placa para peixe).

caso condições particulares do abastecimento de gás tornem difícil acender o queimador, recomendamos que repita a operação com o botão na posição da chama mais pequena.

Caso instale um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do mesmo quanto à distância correta a manter entre ambos os aparelhos.

Os pés de borracha protetores das grelhas representam um risco de asfixia para as crianças. Após remover as grelhas, certifique-se de que todos os pés estão instalados corretamente.

#### INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ As ligações do gás e elétricas devem estar em conformidade com os regulamentos locais.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação - risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

O aparelho deve ser instalado numa habitação residencial para utilização doméstica habitual.

⚠ AVISO: A modificação do aparelho e do seu método de instalação são essenciais para uma utilização segura e correta do mesmo em todos os países adicionais.

⚠ Utilize reguladores de pressão adequados à pressão do gás indicada nas Instruções.

⚠ O espaço deve dispor de um sistema de extração de ar que expulse os gases de combustão.

⚠ Além disso, o espaço deve dispor também de uma circulação de ar adequada, uma vez que é necessário existir ar para que a combustão ocorra normalmente. O fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada.

⚠ O sistema de circulação de ar pode transportar o ar diretamente a partir do exterior através de um tubo com uma secção transversal interna com, pelo menos, 100 cm<sup>2</sup>; a abertura não deve ser suscetível a bloqueios.

⚠ O sistema poderá fornecer o ar necessário à combustão de forma indireta, ou seja, a partir das divisões adjacentes que disponham de tubos de circulação de ar, como descrito acima. Contudo,

estas divisões não deverão ser espaços comuns, quartos de dormir ou divisões que apresentem risco de incêndio.

⚠ O gás de petróleo liquefeito dissipa-se no chão, uma vez que é mais pesado do que o ar. Como tal, as divisões contendo botijas de GPL também devem dispor de ventilação para permitir a libertação do gás em caso de fuga. Isto significa que as botijas de GPL, quer estejam parcialmente ou totalmente cheias, não devem ser instaladas ou armazenadas em espaços ou áreas de armazenamento que estejam abaixo do nível do solo (caves, etc.). É recomendável que mantenha na divisão apenas a botija em utilização, posicionado de forma a que não esteja sujeita ao calor produzido por fontes externas (fornos, lareiras, fogões, etc.), o que pode levar a um aumento da temperatura da botija para valores superiores a 50 °C.

Se tiver dificuldade ao rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda a fim de proceder à substituição da tampa do queimador, caso verifique que está danificada.

As aberturas utilizadas para realizar a ventilação e dispersão do calor nunca devem ser cobertas.

⚠ Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até ao momento da instalação.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - Risco de incêndio.



Se o aparelho for colocado sobre uma base, esta deve ser nivelada e fixada à parede pela corrente de retenção fornecida, para evitar que o aparelho escorregue da base.\*



AVISO: Para evitar a queda do aparelho, é necessário instalar o dispositivo de retenção. Consulte as instruções de instalação.\*

\* Disponível apenas em determinados modelos

## LIGAÇÃO DO GÁS

⚠ AVISO: Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis.

⚠ AVISO: As condições de ajuste para este aparelho encontram-se indicadas na chapa de características do produto.

⚠ Certifique-se de que a pressão de alimentação do gás está de acordo com os valores indicados na tabela "Especificações do queimador e do bico".

⚠ AVISO: este aparelho não está ligado a um dispositivo de extração de produtos de combustão. Este deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Deve ser tomada atenção especial aos requisitos relevantes relativos à ventilação.

⚠ Caso o aparelho esteja ligado a gás liquefeito, o parafuso de regulação deve ser apertado tanto quanto possível.

⚠ IMPORTANTE: Quando utiliza uma botija de gás, esta deve ser colocada adequadamente (na posição vertical).

⚠ AVISO: esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

⚠ Para a ligação do gás, utilize apenas uma mangueira flexível ou rígida de metal.

⚠ Ligação através de um tubo rígido (de cobre ou de aço):

A ligação ao sistema de gás deve ser realizada de forma a não pressionar nenhum dos aparelhos. Existe uma junta em forma de L no tubo de fornecimento que dispõe de vedação para evitar quaisquer fugas. A vedação deve ser substituída após a rotação tubo de fornecimento (a vedação vem fornecida com o aparelho). A junta do tubo de entrada de gás tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

⚠ Como ligar um tubo de aço inoxidável flexível sem juntas a uma rosca:

A junta do tubo de entrada de gás tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efetuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado. Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as normas nacionais em vigor.

⚠ IMPORTANTE: Se usar um tubo de aço inoxidável, este deve ser instalado de forma a não tocar em qualquer parte móvel do armário (p. ex., numa gaveta). Este deve passar por uma área onde não existam obstruções e onde seja possível inspecioná-lo em todo o seu comprimento.

⚠ O aparelho deve estar ligado ao fornecimento de gás principal ou à botija de gás, em conformidade com as normas nacionais atuais. Antes de efetuar a ligação certifique-se de que o aparelho é compatível com o fornecimento de gás que pretende utilizar. Se não for o caso, siga as instruções indicadas no parágrafo "Adaptar a diferentes tipos de gás".

⚠ Após a ligação ao abastecimento de gás, verifique se existem fugas usando água com detergente. Ligue os queimadores e rode os botões da posição máx. 1\* para a posição mínima 2\* para verificar a estabilidade da chama.

⚠ A ligação à rede de gás ou ao cilindro de gás pode ser efetuada utilizando uma mangueira flexível de borracha ou aço, de acordo com a legislação nacional em vigor.

## ADAPTAR A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

(Esta operação deve ser efetuado por um técnico qualificado.)

⚠ Para adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente do tipo para o qual foi fabricado (indicado



na etiqueta de classificação), siga as etapas específicas fornecidas após as figuras relativas à instalação.

### **AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE**

⚠ **IMPORTANTE:** As informações sobre a corrente e a tensão encontram-se indicadas na chapa de características do aparelho.

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada elétrica da parede, depois de instalado no respetivo lugar. Não puxe o cabo de alimentação.

⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico pelo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

⚠ Instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida a não ser que o produto esteja já equipado com a tomada fornecida pelo Fabricante.

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desativado e desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção. Para evitar o risco de danos pessoais, use luvas de proteção (risco de lacerações) e calçado de segurança (risco de contusões); Certifique-se de que o manuseamento é realizado por duas pessoas (reduza a carga); Nunca utilize uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho (risco de choques elétricos). Quaisquer reparações não efetuadas por profissionais e que não sejam autorizadas pelo fabricante podem resultar em riscos para a saúde e segurança, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

Qualquer defeito ou dano causado por reparações ou manutenções que não sejam efetuados por profissionais não serão coberto pela garantia, cujos termos estão descritos no documento fornecido com a unidade.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.


⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da loiça.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza - risco de queimaduras.


⚠ **AVISO:** Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

⚠ Para evitar danificar o isqueiro elétrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.

### **ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM**

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

### **ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS**

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19 / UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos. O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### **SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA**

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

Utilize uma panela de pressão para poupar ainda mais energia e tempo.

### **DECLARAÇÕES DE CONFORMIDADE**

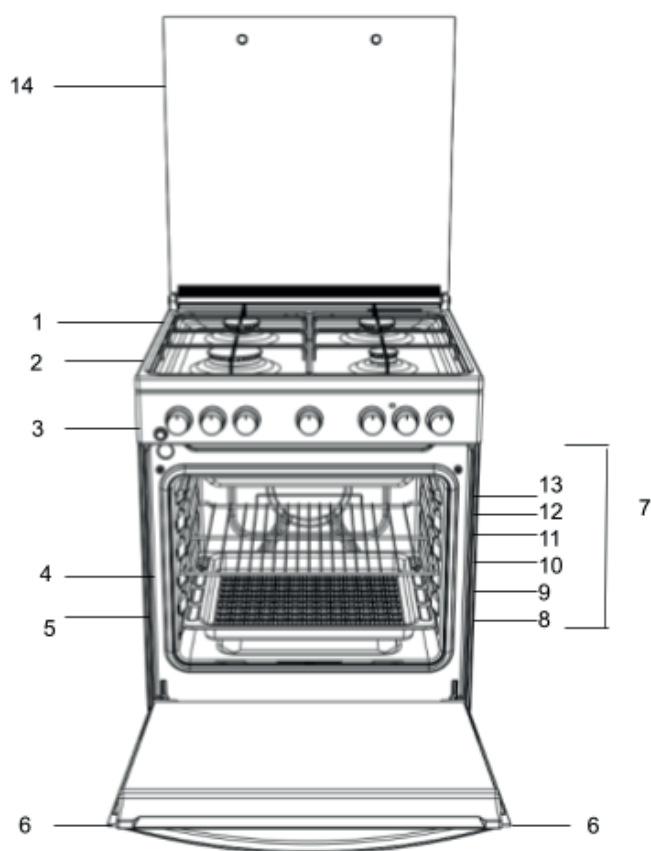
Este aparelho está em conformidade com: Requisitos de conceção ecológica do Regulamento Europeu n.º 66/2014; Regulamento de Rotulagem Energética n.º 65/2014; Os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 30-2-1.

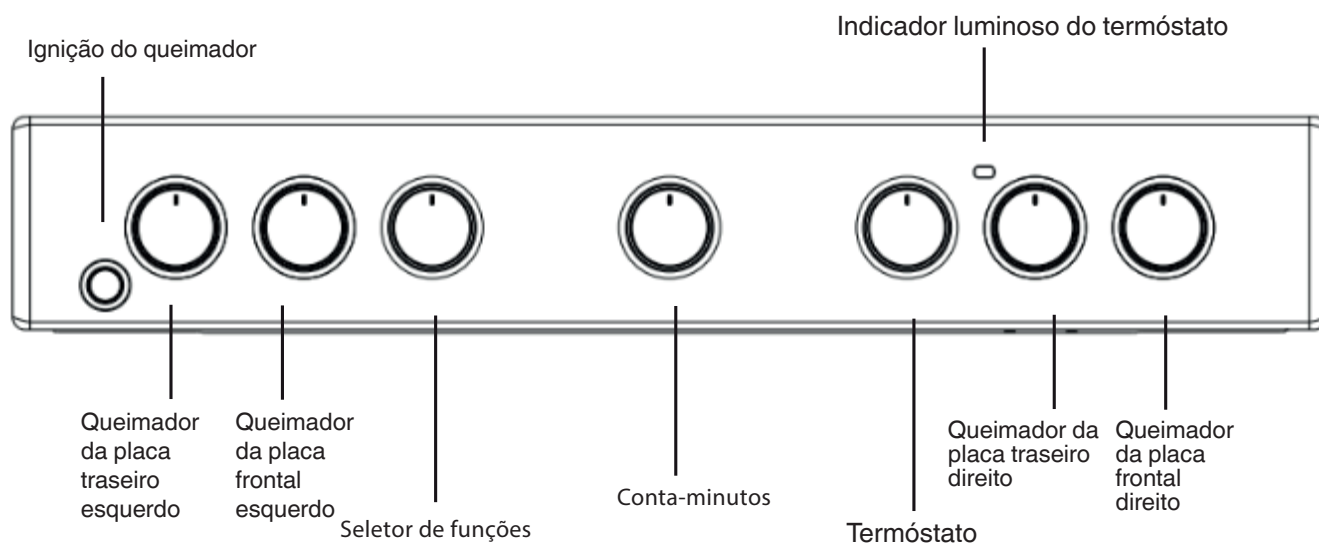


## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Queimador da placa
2. Grelha da placa
3. Painel de controlo
4. Grelha metálica
5. Tabuleiro
6. Porta
7. Calhas-guia para as prateleiras deslizantes
8. posição 1
9. posição 2
10. posição 3
11. posição 4
12. posição 5
13. posição 6
14. Tampa de vidro

## PAINEL DE CONTROLO



**PT**

## INSTALAÇÃO

Antes de utilizar o seu novo aparelho, leia atentamente este manual de instruções. Contém informações importantes acerca da instalação e utilização seguras do aparelho.

Guarde estas instruções de utilização para referência futura. Certifique-se de que as instruções acompanham o aparelho, caso este seja vendido, oferecido ou deslocado.

O aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado, de acordo com as instruções fornecidas.

Qualquer ajuste ou manutenção necessário(a) deve ser efetuado(a) depois de desligar o aparelho da rede elétrica.

As seguintes instruções devem ser lidas por um técnico qualificado para garantir que o aparelho é instalado, regulado e alvo de uma manutenção técnica correta, em conformidade com os regulamentos em vigor.

### Posicionamento e nivelamento

É possível instalar o aparelho junto a armários cuja altura não exceda a da superfície da placa.

Este fogão deve ser instalado diretamente no chão. Não instale este fogão sobre uma base artificial de qualquer natureza.

Certifique-se de que a parede em contacto com a parte de trás do aparelho é feita de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Importante: não instale este aparelho numa posição adjacente à porta ou a outro meio de acesso, para minimizar a probabilidade de contacto entre pessoas que usem a porta e os recipientes colocados sobre a superfície da placa.

### O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento

#### Este aparelho não deve ser instalado sobre uma plataforma.

O fogão foi concebido para caber entre armários de cozinha espaçados 600 mm entre si. O espaço de cada lado só precisa de ser suficiente para permitir a retirada do fogão para manutenção. Pode ser utilizado com armários de um lado ou de ambos os lados, bem como num canto. Também pode ser usado isoladamente e de pé.

As paredes laterais adjacentes que se projetam acima do nível da placa, não devem estar a menos de 150 mm ou 65 mm do fogão e devem ser protegidas por material resistente ao calor. Qualquer superfície saliente ou exaustor não deve estar a menos de 750 mm.

- O fogão pode estar localizado numa cozinha, numa cozinha/sala de jantar ou de estar, mas não numa casa de banho ou numa sala de duche.
- Os exaustores devem ser instalados de acordo com os requisitos constantes do manual relativo aos exaustores.
- A parede em contacto com a parte de trás do fogão deve ser de material à prova de fogo.
- O fogão está equipado com uma corrente de segurança que deve ser presa a um gancho, fixada à parede atrás do aparelho.

Antes de deslocar o seu fogão, assegure-se de que o mesmo está frio, e desligue-o na respetiva unidade de controlo. A forma mais fácil de movimentar o seu fogão é levantando a parte frontal, como se segue:

Mover o fogão

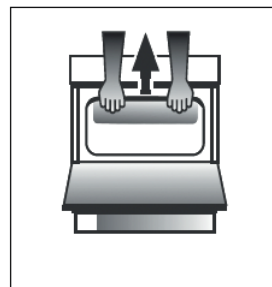


Fig. A

Abra a porta do forno o suficiente para que consiga pegar confortavelmente na extremidade frontal da parte superior do forno, evitando quaisquer elementos da grelha. (FIG. A)

Mova o fogão com cuidado, pois o mesmo é pesado. Certifique-se de que não danifica qualquer cobertura do piso.

### Ligação elétrica

Tensão e frequência da fonte de alimentação: 230-240 V CA 50/60 Hz.

! O cabo de alimentação deve ser posicionado de tal forma, que nunca atinja uma temperatura 50°C mais alta do que a temperatura ambiente. O cabo deve ser afastado das saídas de ar traseiras. Caso o pretenda, pode usar um cabo mais comprido; no entanto, deve assegurar que o cabo fornecido com o aparelho é substituído por outro com as mesmas especificações, em conformidade com as normas e a legislação em vigor.

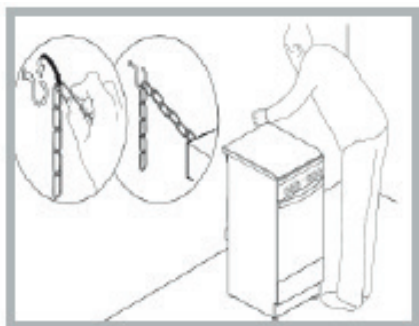
### AVISOS: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

O fogão deve ser ligado à rede elétrica através de uma tomada do fogão com interruptor (polo duplo), corretamente fundida

com uma capacidade apropriada à indicada na placa de características do fogão. Todos os cabos elétricos da unidade consumidora ao fogão, através da tomada do fogão com interruptor de polo duplo, devem ser de um tipo aceitável e possuir a classificação de corrente acima indicada.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de tal forma, que nunca atinja uma temperatura 50°C mais alta do que a temperatura ambiente. O cabo deve ser afastado das saídas de ar traseiras.

## Corrente de segurança



Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, caso uma criança suba para a porta do forno, a corrente de segurança fornecida TEM de ser instalada!

O fogão está equipado com uma corrente de segurança que deve ser fixada, por meio de um parafuso (não fornecido com o fogão), à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a corrente presa ao aparelho.

Escolha o parafuso e a respetiva fixação de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho. Se a cabeça do parafuso apresentar um diâmetro inferior a 9 mm, deve usar-se uma anilha. Uma parede de betão requer um parafuso com, no mínimo, 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a corrente está fixada à parede traseira do fogão e à parede, conforme ilustrado na figura, de modo a que, após a instalação, fique tensionada e paralela ao nível do solo.

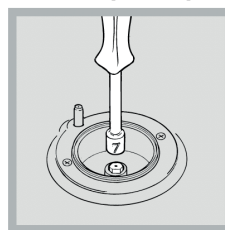
## Ligação do gás

O fogão deve ser ligado ao fornecimento de gás por um instalador registado de segurança de gás. Durante a instalação deste produto, é essencial instalar uma torneira de gás aprovada para isolar o fornecimento do aparelho para permitir qualquer remoção ou manutenção posterior. A ligação do aparelho à rede de gás ou ao gás líquido deve ser efetuada de acordo com a regulamentação prescrita em vigor, e só depois de se verificar que é adaptável ao tipo de gás a ser utilizado. Se não for o caso, siga as instruções indicadas no parágrafo "Adaptar a diferentes tipos de gás". Em alguns modelos o fornecimento de gás pode ser ligado à esquerda ou à direita, conforme necessário; para mudar a ligação, inverter a posição do suporte da mangueira com a da tampa e substituir a junta (fornecida com o aparelho). No caso de ligação ao gás líquido, por tanque, utilizar reguladores de pressão que estejam em conformidade com a regulamentação em vigor. O fornecimento de gás deve ser ligado à esquerda do aparelho. Certifique-se de que a mangueira não passa através da parte de trás do fogão tocando nas partes quentes.

## Adaptar a diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente do tipo por defeito (isto é indicado na etiqueta de classificação na tampa).

### Como adaptar a placa



Para substituir os bicos dos queimadores da placa:

1. Remova as grelhas do fogão e faça deslizar os queimadores para fora dos respetivos alojamentos.

2. Desaparafuse os bicos utilizando uma chave de 7 mm (ver figura), e substituílos por bicos

adequados ao novo tipo de gás (ver

quadro de especificações do queimador e do bico).

3. Substitua todos os componentes seguindo as instruções acima em ordem inversa.

Para ajustar a definição mínima dos queimadores da placa:

1. Rode a torneira para a posição mínima.

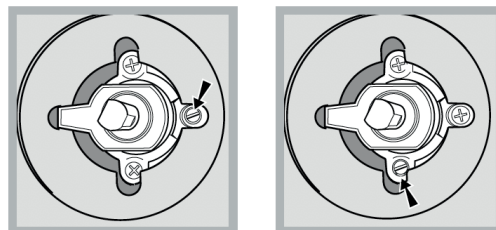
2. Remova o botão e ajuste o parafuso de regulação, que se encontra posicionado no interior ou próximo do pino da torneira, até que a chama do queimador seja pequena mas estável.

! Se o aparelho estiver ligado a um fornecimento de gás líquido, o parafuso de desvio deve ser ajustado a um mínimo.

3. Com a chama do queimador acesa, alterne rapidamente e várias vezes a posição do botão entre o nível mínimo e o nível máximo, certificando-se de que a chama não se apaga.

Quando terminar o ajuste, torne a selar usando cera ou um material equivalente.

Os queimadores da placa não necessitam de ajuste de ar primário.



Após ajustar o aparelho para que possa ser utilizado com um tipo de gás diferente, substituir a etiqueta de classificação antiga por uma nova que corresponda ao novo tipo de gás (estas etiquetas estão disponíveis nos Centros de Assistência Técnica Autorizados).

Se a pressão do gás for diferente da pressão recomendada, é recomendável que instale um regulador de pressão adequado no tubo de admissão em conformidade com os regulamentos atuais EN 88-1 e EN 88-2 relativos a "reguladores para gás canalizado".

## Tabela de especificações dos queimadores e bicos

| Queimador                       | Diâmetro (mm)  | Energia térmica kW (p.c.s*) |            | Gás liquefeito    |                 |           |     | Gás natural     |           |
|---------------------------------|----------------|-----------------------------|------------|-------------------|-----------------|-----------|-----|-----------------|-----------|
|                                 |                | Nominal                     | Capacidade | Desvio 1/100 (mm) | Bico 1/100 (mm) | Fluxo g/h |     | Bico 1/100 (mm) | Fluxo g/h |
|                                 |                |                             |            |                   |                 | ***       | **  |                 |           |
| <b>Rápido (R)</b>               | 100            | 3,00                        | 0.70       | 41                | 86              | 218       | 214 | 116             | 286       |
| <b>Semirrápido (Médio) (S)</b>  | 75             | 2.00                        | 0.40       | 30                | 70              | 145       | 143 | 103             | 190       |
| <b>Auxiliar (Pequeno)(A)</b>    | 55             | 1,00                        | 0.40       | 30                | 50              | 73        | 71  | 79              | 95        |
| <b>Pressões de fornecimento</b> | Nominal (mbar) |                             |            |                   |                 | 28-30     | 37  | 20              |           |
|                                 | Mínimo (mbar)  |                             |            |                   |                 | 20        | 25  | 17              |           |
|                                 | Máximo         |                             |            |                   |                 | 35        | 45  | 25              |           |

\*com gás seco 15°C 1013 mbar  
\*\* P.C.S. Propano=50,37 MJ/kg  
\*\*\* P.C.S. Butano=49,47 MJ/kg  
P.C.S. Natural G20=37,78 MJ/m³

Os bicos de metano estão disponíveis mediante pedido, mas não como um acessório


Aparafuse os bicos usando uma chave de caixa de 7 mm e torque máximo de 4 Nm

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### Como utilizar o fogão

#### Como ligar os queimadores

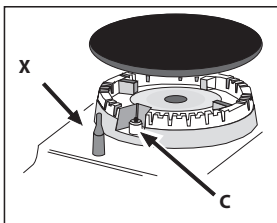
Existe um anel completo para cada botão dos QUEIMADORES que demonstra a força da chama para o queimador em questão. Para acender um dos queimadores da placa:

1. Prima o botão do QUEIMADOR e rode o mesmo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de chama máxima .

Para os modelos com botão de ignição eletrónica (★), prima e, depois, rode o botão.

2. Ajuste a intensidade da chama para o nível desejado rodando o botão QUEIMADOR no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Esta pode ser a configuração mínima , a configuração máxima  ou qualquer posição entre as duas.

Caso o aparelho disponha de um dispositivo de iluminação eletrónica\* (C), prima o botão de ignição marcado com o símbolo ★ e, em seguida, mantenha premido o botão QUEIMADOR e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a definição de chama máxima até que o queimador se acenda.



O queimador pode ficar extinto quando soltar o botão. Neste caso, repita a operação, mantendo o botão premido durante um período de tempo mais longo.

! Caso a chama se apague acidentalmente, desligue o queimador e aguarde, pelo menos, um minuto antes de voltar a ligá-lo.

Se o aparelho estiver equipado com um dispositivo de segurança de falha de chama (X)\*, prima e mantenha premido o botão QUEIMADOR durante aprox. 2 a 3 segundos para manter a chama acesa e para ativar o dispositivo.

Para desligar o queimador, rode o botão até à posição Stop •. Ajuste da chama de acordo com os níveis

a intensidade da chama do queimador pode ser ajustada com o botão de acordo com 10 níveis de potência, do máximo ao mínimo com 5 posições intermédias:



um clique indicará a mudança de um nível para outro ao rodar o botão. O sistema assegura um ajuste mais preciso, permite replicar a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para diferentes operações de preparação de alimentos.

#### Conselhos práticos para a utilização dos queimadores

Para que os queimadores funcionem da forma mais eficiente possível e para poupar na quantidade de gás consumida, recomenda-se que apenas sejam utilizadas recipientes que tenham tampa e base plana. Além disso, deverão adequar-se ao tamanho do queimador.

| Queimador                      | Diâmetro dos recipientes de cozedura (cm) |
|--------------------------------|---|
| Tripla coroa (TC) / Rápido (R) | 24 - 26                                   |
| Auxiliar (A)                   | 10 - 14                                   |
| Semirrápido (S)                | 16 - 20                                   |

Para identificar o tipo de queimador, consulte os diagramas contidos na secção "Especificações dos queimadores e bicos".

| NÍVEL     | MÉTODO DE COZEDURA<br>"sugerido para"   |
|-----------|---|
| 1 - 2 - 3 | Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate em banho maria, descongelar pequenas porções, preparar risoto cremoso, manter quentes pequenas porções de alimentos acabados de cozinhar |
| 4 - 5     | Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) utilizando líquidos (água, vinho, caldo), e massas cremosas, manter uma cozedura leve   |
| 6 - 7     | Ideal para saltar, estufar vegetais, cozinhar durante períodos mais longos, preaquecer acessórios, cozinhar até ficar cremoso   |
| 8 - 9     | Ideal para dourar, começar a cozinhar, ferver rapidamente os líquidos, fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, grelhar carne e peixe, manter uma cozedura forte                          |
| 10        | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura de alimentos ou para aquecer líquidos (água)  |



## UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA

! Quando pretender utilizar o aparelho pela primeira vez, aqueça o forno vazio e com a porta fechada à temperatura máxima durante, pelo menos, meia hora. Certifique-se de que o espaço dispõe de uma boa ventilação antes de desligar o forno e abrir a porta do mesmo. O aparelho poderá produzir um odor ligeiramente desagradável causado pela queima das substâncias de proteção utilizadas durante o processo de fabrico.

### Como utilizar o forno

1. Selecione o modo de cozedura pretendido rodando o botão SELETOR.

2. Selecione a temperatura recomendada para o modo de cozedura ou a temperatura pretendida, rodando o botão TERMÓSTATO. Uma lista detalhando os modos de cozedura e as temperaturas de cozedura sugeridas pode ser encontrada na respetiva tabela (ver TABELA DE COZEDURA).

Durante a cozedura, é sempre possível:



- Alterar o modo de cozedura rodando o botão SELETOR.
- Alterar a temperatura rodando o botão TERMÓSTATO.
- Definir o tempo total de cozedura e a hora de fim da cozedura.
- Parar a cozedura rodando o botão SELETOR para a posição "0".

! Nunca coloque objetos diretamente sobre a parte inferior do forno; isso poderá danificar o revestimento de esmalte.

! Coloque sempre o recipiente de cozedura na(s) prateleira(s) disponibilizada(s).

### Conta-minutos

Para ativar o temporizador, proceda da seguinte forma:

1. Rodar o botão TEMPORIZADOR no sentido dos ponteiros do relógio  durante quase uma volta completa para acionar o sinal sonoro.
2. Rode o botão TEMPORIZADOR no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  para definir o período de tempo desejado.

### INDICADOR LUMINOSO DO TERMÓSTATO




Quando este indicador se encontra aceso, o forno está a produzir calor. Apaga-se quando o interior do forno atinge a temperatura selecionada. Neste ponto, a luz acende-se e apaga-se alternadamente, indicando que o termóstato está a funcionar e a manter a temperatura a um nível constante.

### ILUMINAÇÃO DO FORNO

Esta pode ser ligada rodando o botão SELETOR para qualquer posição diferente de "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. Selecionando com o botão, a luz é ligada sem que qualquer dos elementos de aquecimento seja ativado.

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

|  |   |
|--|---|
|   | <b>ILUMINAÇÃO</b><br>Para ligar a iluminação do forno.  |
|   | <b>CONVENCIONAL</b><br>Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.   |
|   | <b>GRILL</b><br>Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável. |
|   | <b>BASE</b><br>A função pode ser utilizada para terminar a cozedura de tortas recheadas ou para tornar as sopas mais densas. Utilize esta função nos últimos 10/15 min. da cozedura.  |
|  | <b>PARTE SUPERIOR</b><br>O elemento de aquecimento superior é ativado. A temperatura extremamente alta e direta do grelhador permite dourar a superfície de carnes e assados, retendo simultaneamente os sucos para os manter tenros.   |

## ACESSÓRIOS

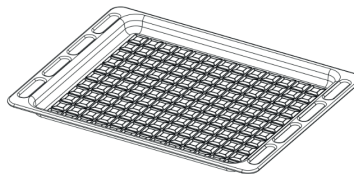
### GRELHA



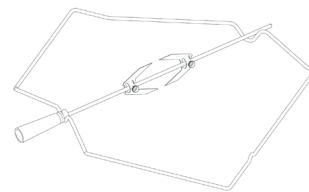
### TABULEIRO



### TABULEIRO PARA ASSAR



### KIT ESPETO



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

## INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1A, fig. 1B)

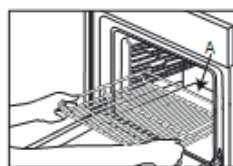


Fig. 1A

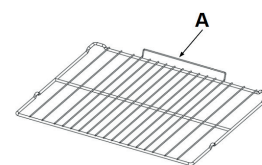



































Fig. 1B






2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (Fig. 2).



Fig. 2

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos vários tipos de alimentos. Os tempos de cozadura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozadura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozadura serão ligeiramente superiores.

| RECEITA  | FUNÇÃO           | ÁGUA (g) | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL (número L) E ACESSÓRIOS   |
|--|------------------|----------|------------------|----------------|---|
| Bolos levedados / Pães de ló                         | CONVENCIONAL     | SIM      | 170              | 30 - 50        | L-2       |
| Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas) | CONVENCIONAL     | SIM      | 160-180          | 40-60          | L-2       |
| Cookies / Biscoitos                                  | CONVENCIONAL     | SIM      | 140              | 30 - 60        | L-3       |
| Bolos pequenos / queques                             | CONVENCIONAL     | SIM      | 160 - 180        | 20 - 50        | L-3       |
| Massa "choux"  | CONVENCIONAL     | SIM      | 170 - 200        | 20 - 50        | L-3       |
| Merengues  | CONVENCIONAL     | SIM      | 80 - 100         | 120 - 200      | L-3       |
| Pizza / Pão / Focaccia                               | CONVENCIONAL     | SIM      | 190 - 250        | 15 - 50        | L-2       |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)           | CONVENCIONAL     | SIM      | 180              | 30 - 60        | L-3       |
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada          | CONVENCIONAL     | SIM      | 170 - 190        | 15 - 40        | L-3       |
| Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni          | CONVENCIONAL     | SIM      | 180 - 200        | 30 - 65        | L-3       |
| Frango / Coelho / Pato 1 kg                          | CONVENCIONAL     | SIM      | 200 - 230        | 50 - 100       | L-3       |
| Peru / ganso 3 kg                                    | CONVENCIONAL     | SIM      | 160 - 180        | 130 - 170      | L-3   |
| Filetes de peixe / Bifes                             | GRILL(GRELHADOR) | -        | 230 - MAX        | 10 - 30        | L-4   |
| Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)  | CONVENCIONAL     | SIM      | 190 - 220        | 40 - 80        | L-3   |
| Gratinado de legumes                                 | GRILL(GRELHADOR) | -        | 230 - MAX        | 10 - 30        | L-4   |
| Pão torrado  | GRILL(GRELHADOR) | 5'       | MÁX              | 1 - 2          | L-4    |
| Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres       | GRILL            | -        | 230 - MAX        | 15 - 30        | L-4   |
| Batatas assadas                                      | CONVENCIONAL     | SIM      | 190 - 220        | 40 - 80        | L-3   |
| Perna de borrego / pernis                            | CONVENCIONAL     | SIM      | 200 - 230        | 50 - 100       | L-3   |

| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|
|            | Grelha metálica   | Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha                                    | Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha              | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar  | Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar com 200 ml de água                            |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**DESLIGAR O INTERRUPTOR PRINCIPAL E GARANTIR QUE O FOGÃO ESTÁ FRIO ANTES DA LIMPEZA. ANTES DE LIGAR NOVAMENTE, ASSEGURAR-SE DE QUE TODOS OS CONTROLOS ESTÃO NA POSIÇÃO DESLIGADA.**

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio. Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

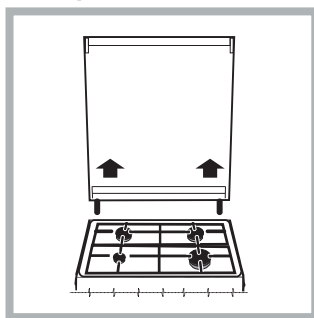
### Respeitar e conservar o meio ambiente

- Sempre que possível, evite preaquecer o forno e utilizá-lo para cozinhar poucos alimentos. Abra a porta do forno o menos possível, pois o calor dissipa-se cada vez que esta é aberta. Para poupar uma quantidade significativa de energia, desligue o forno 5 a 10 minutos antes do final do tempo de cozedura definido, beneficiando do calor que o forno continua a produzir.
- Mantenha as juntas do forno limpas para evitar quaisquer perdas de energia através da porta
- Caso possua um contrato de electricidade com tarifa bi ou tri-horária, poderá utilizar a opção de "início diferido" para economizar e cozinhar em horários mais vantajosos financeiramente.
- A base das suas panelas ou dos seus tachos deverá cobrir a chapa quente; caso seja mais pequena, irá desperdiçar energia preciosa. Além disso, quando o conteúdo dos recipientes levanta fervura e transborda, suja a superfície com resíduos que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhe os alimentos em panelas ou tachos selados com tampas adequadas e utilize a menor quantidade de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia
- Utilize panelas e tachos completamente planos
- Caso pretenda cozinhar pratos com uma duração de cozedura longa, recomendamos que utilize uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e permite-lhe poupar um terço da energia.

### Como desligar o aparelho

Desligue o seu aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho no mesmo.

#### A tampa \*



Caso o fogão disponha de uma tampa de vidro, esta deverá ser limpa com água morna. Não utilize substâncias abrasivas.

É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da área por detrás do fogão. Abra a tampa totalmente e puxe-a para cima (ver figura).

**! Não feche a tampa quando os queimadores estiverem ligados ou quando ainda estiverem**

quentes.

### Manutenção da torneira do gás

Com o tempo, as torneiras podem ficar obstruídas ou tornarem-se difíceis de abrir e fechar. Neste caso, deverá substituir a torneira.

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Seque com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

**Não utilize produtos à base de álcool, tais como álcool desnatado.**

#### DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire as grelhas de suporte laterais.
2. Puxe o elemento de aquecimento ligeiramente para fora (*fig. 1*) e baixe-o (*fig. 2*).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica apoiada no suporte lateral.

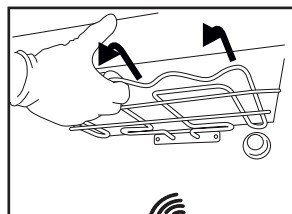


Fig. 1

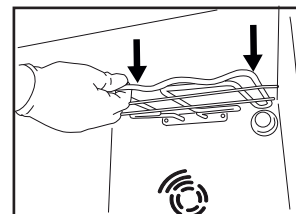


Fig. 2

### SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

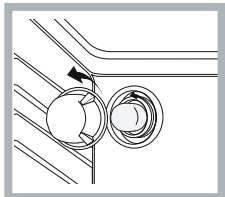
### ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.



### SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.



3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: use 40 W/230 V tipo **G9**

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

### LIMPEZA DO FORNO ASSISTIDA A VAPOR

Este método de limpeza é especialmente recomendado depois de cozinhar carnes muito gordas (assadas). Este processo de limpeza facilita a remoção de sujidade das paredes do forno através da geração de vapor criado no interior da cavidade do forno, para facilitar a limpeza. !

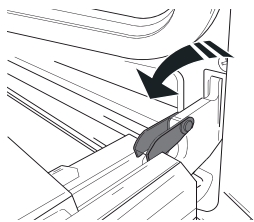
Importante! Antes de iniciar a limpeza a vapor:

- remova quaisquer resíduos de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
  - remova quaisquer acessórios do forno (grelhas e bandejas coletoras). Realize as operações acima indicadas de acordo com o seguinte procedimento:
1. Deite 250 ml de água potável no tabuleiro para assar do forno, colocando-o na prateleira inferior. Nos modelos em que a bandeja coletora não está presente, use uma assadeira e coloque-a na grelha, na prateleira inferior;
  2. Selecione a função da CONVENCIONAL do forno (☐) e regule a temperatura para 90°C;
  3. Mantenha-a no forno durante 35 minutos;
  4. Desligue o forno;
  5. Depois de o forno arrefecer, pode abrir a porta e terminar a limpeza com água e um pano húmido;
  6. Elimine a água residual da cavidade depois de terminar a limpeza.

Quando a limpeza a vapor estiver concluída, especialmente depois de cozinhar alimentos gordos, ou se a gordura for difícil de remover, poderá ser necessário terminar a limpeza com o método tradicional, descrito no parágrafo anterior. Efetue a limpeza apenas com o forno frio!

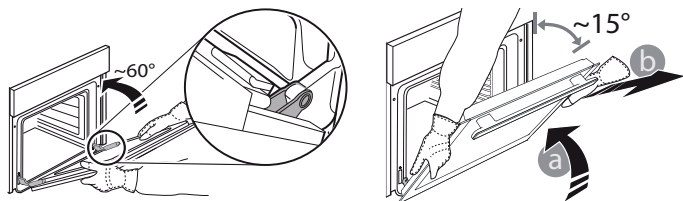
## RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR O VIDRO DA PORTA DO FORNO

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

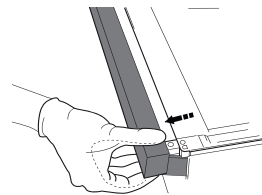
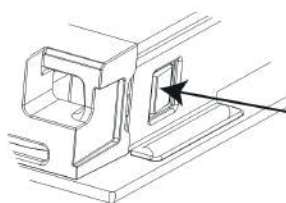
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.

Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

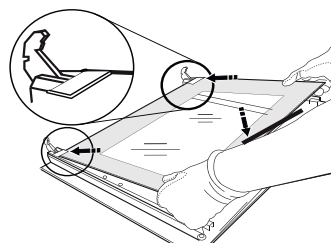
## GRAMPOS PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, para que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**O que fazer em caso de...** **Razões possíveis**

**Soluções**

O forno não está a funcionar.

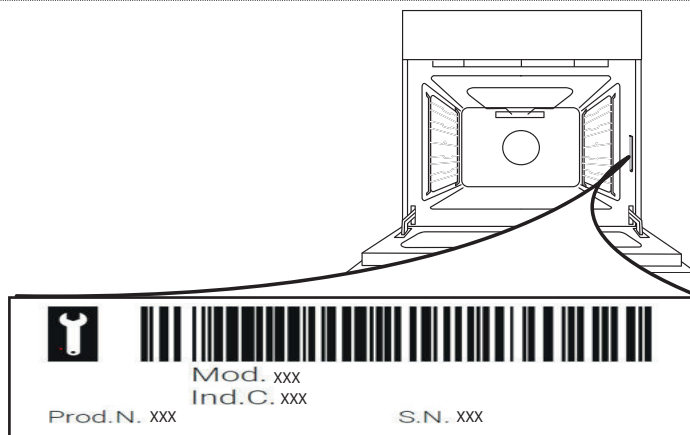
Corte de energia.  
Desligado da rede elétrica

Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

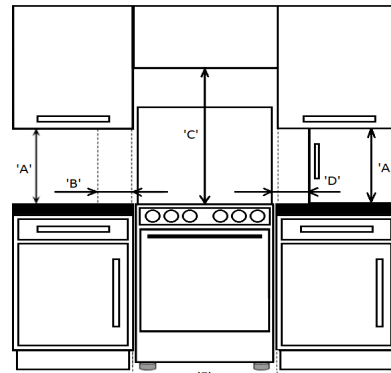
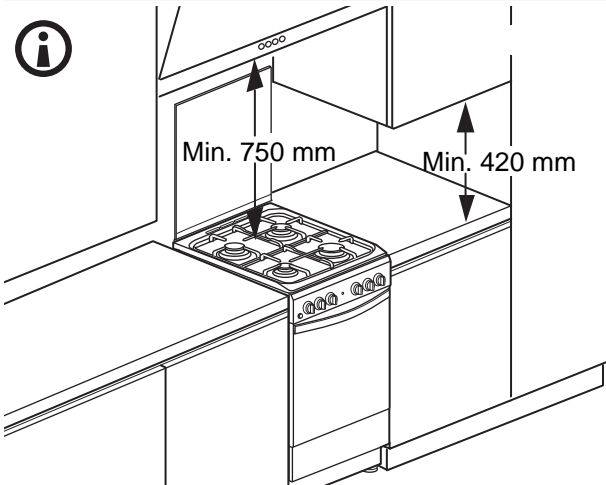
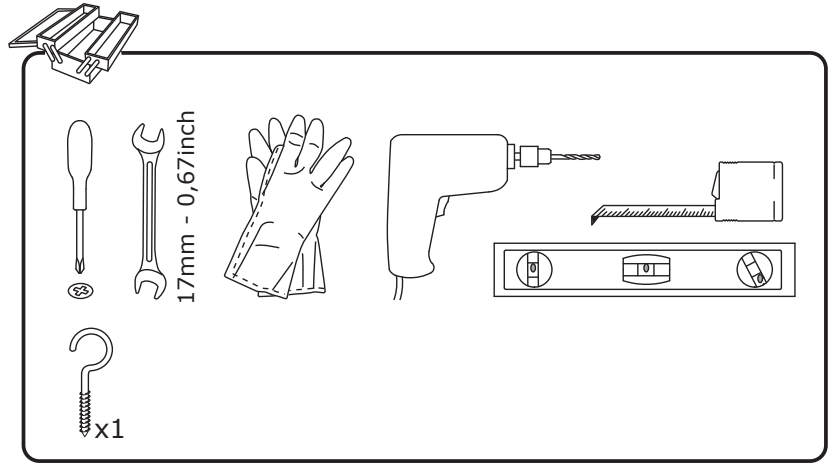
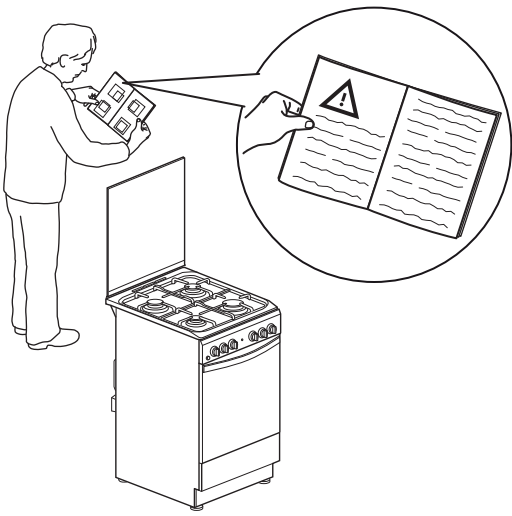
## SERVIÇO PÓS-VENDA

Para receber assistência, contacte o número indicado na brochura da garantia ou siga as instruções existentes na nossa página web. Lembre-se que deverá fornecer:

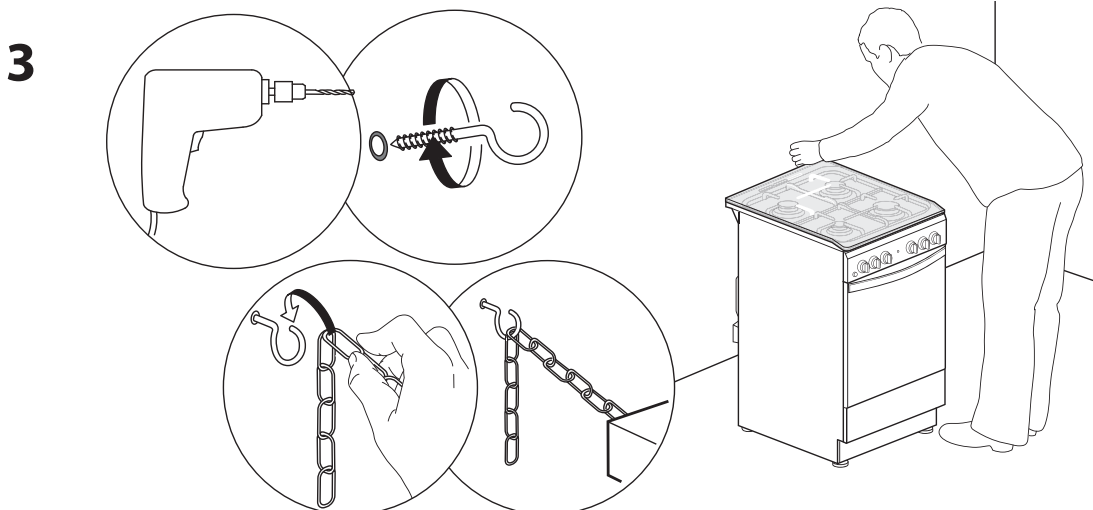
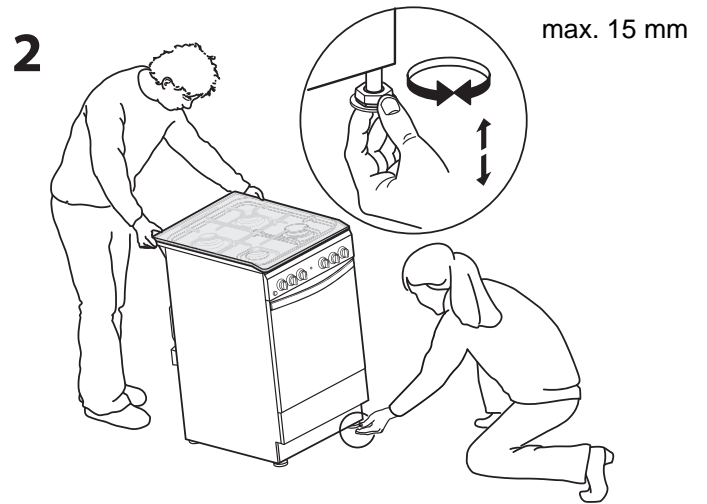
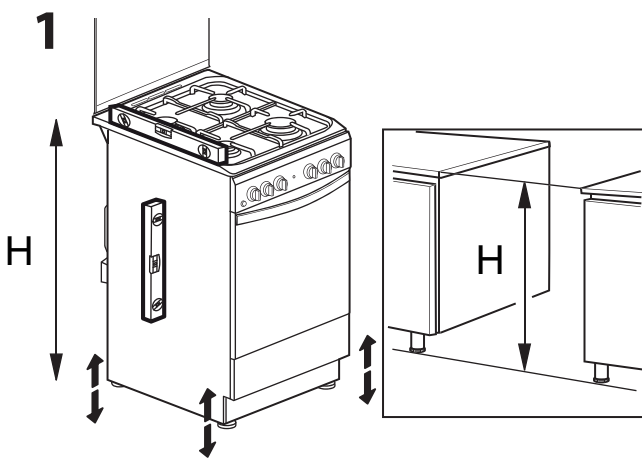
- uma breve descrição do problema;
- o modelo exato do seu aparelho;
- o código de assistência (o número após a palavra «ASSISTÊNCIA» na placa de identificação anexa ao produto, visível na parte interior da extremidade com a porta do forno aberta)
- a sua morada completa;
- um número de telefone de contacto.



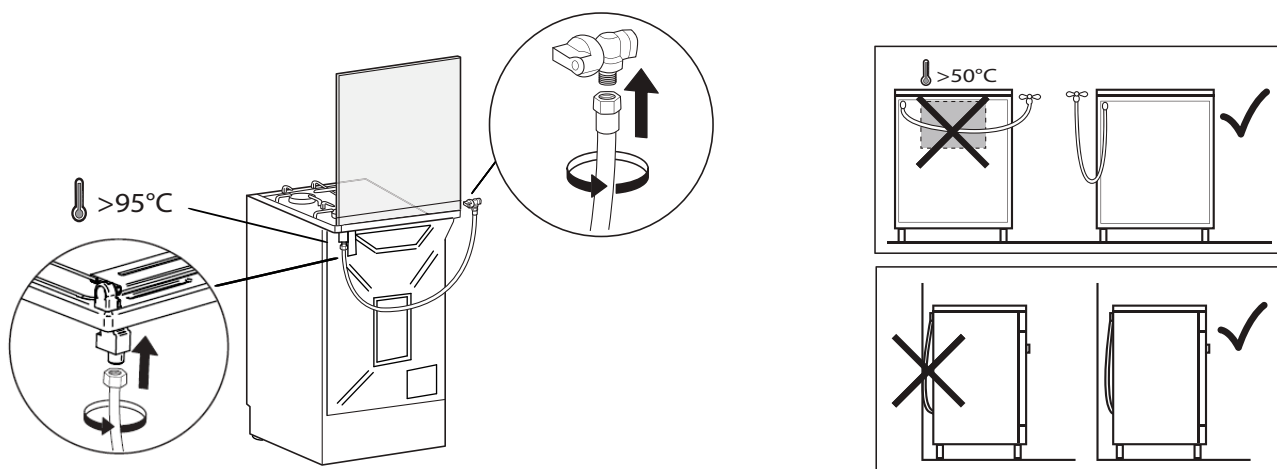
Nota: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de assistência autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças de reposição originais e a reparação seja efetuada corretamente. Para mais informações sobre a garantia, consulte a brochura da garantia em anexo.



| 'A'       | 'B'      | 'C'       | 'D'       | 'F'       |
|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 420mm Min | 65mm Min | 750mm Min | 150mm Min | 600mm Min |



# 4



# 5

