

ES

Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,2
Asistencia,4
Descripción del aparato,6
Descripción del aparato,7
Instalación,24
Puesta en funcionamiento y uso,27
Programas,29
Precauciones y consejos,30
Mantenimiento y cuidados,30

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,4
Descrizione dell'apparecchio,6
Descrizione dell'apparecchio,7
Installazione,8
Avvio e utilizzo,11
Programmi,13
Precauzioni e consigli,14
Manutenzione e cura,14

PT

Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,3
Assistência,5
Descrição do aparelho,6
Descrição do aparelho,7
Instalação,32
Início e utilização,35
Programas,37
Precauções e conselhos,38
Manutenção e cuidados,38

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,6
Description of the appliance,7
Installation,16
Start-up and use,19
Cooking modes,21
Precautions and tips,22
Maintenance and care,22

UA

Український

Довідник користувача

ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,3
Допомога,5
Опис приладу,6
Опис приладу,7
Установка,40
Запуск і використання,43
Програми,45
Запобіжні заходи та поради,46
Технічне обслуговування та догляд,47

IT

Avvertenze

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

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

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

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

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

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

ES

Advertencias

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

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

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

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

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

PT

Advertências

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

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

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

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

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

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



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

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



Estensione di garanzia Airbag

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

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

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

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

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

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

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

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

La siguiente información es válida solo para España.

Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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

UA

Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:

- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.);
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano LECCARDA
- 8 Ripiano GRIGLIA
- 9 Pannello di controllo

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7 Bandeja GRASERA
- 8 Bandeja PARRILLA
- 9 Panel de control

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

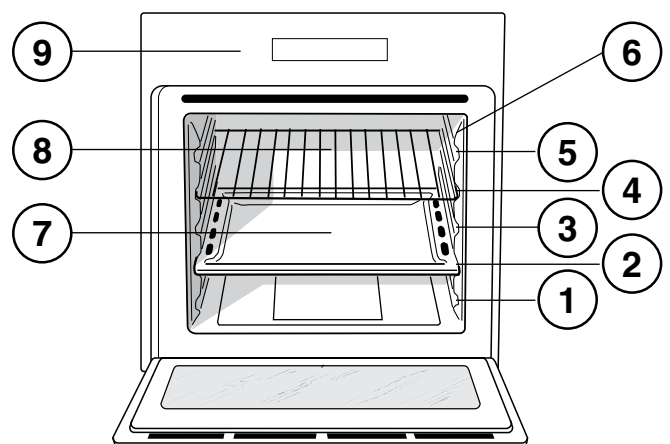
- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 7 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 8 Prateleira GRADE
- 9 Painel de comandos

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

- 1 ПОЗИЦІЯ 1
- 2 ПОЗИЦІЯ 2
- 3 ПОЗИЦІЯ 3
- 4 ПОЗИЦІЯ 4
- 5 ПОЗИЦІЯ 5
- 6 НАПРЯМНІ для дек та Граток
- 7 Рівень ДЕКО
- 8 Рівень ГРИЛЬ
- 9 Панель керування



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Manopola FORNO/GRILL
- 2 Spia GRILL
- 3 Pulsante LUCE DEL FORNO
- 4 Manopola TIMER

GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 OVEN/GRILL knob
- 2 GRILL indicator light
- 3 OVEN LIGHT button
- 4 TIMER knob

ES

Descripción del aparato

Panel de control

- 1 Perilla del HORNO/GRILL
- 2 Piloto GRILL
- 3 Botón LUZ DEL HORNO
- 4 Perilla del TEMPORIZADOR

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

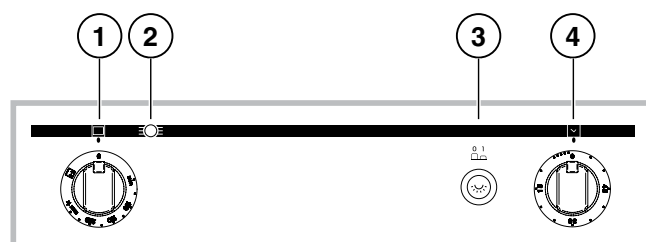
- 1 Botão HORNO/GRILL
- 2 Indicador do GRILL
- 3 Botão LUZ DO FORNO
- 4 Selector dos TIMER

UA

Опис приладу

Панель керування

- 1 Регулятор ДУХОВКА/ГРИЛЬ
- 2 Індикатор ГРИЛЮ
- 3 Кнопка ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
- 4 Регулятор ТАЙМЕРУ



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

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

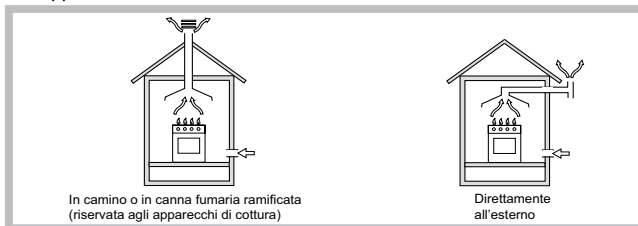
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

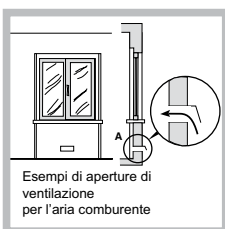
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme Nazionali in vigore e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

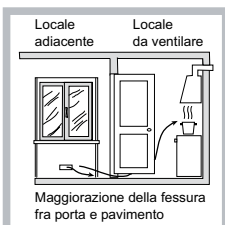
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



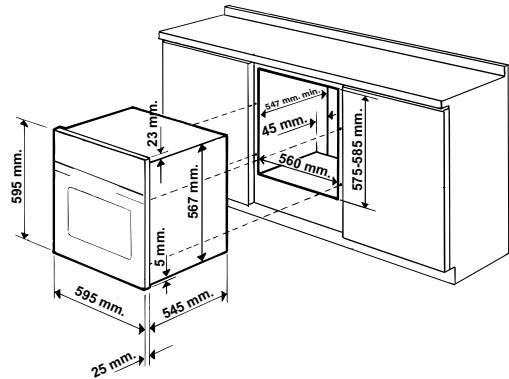
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- I pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- Nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- Per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

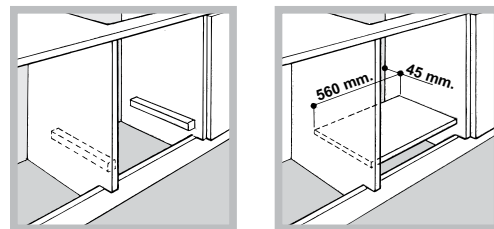


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

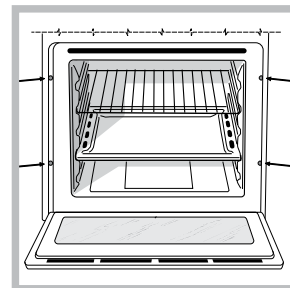
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

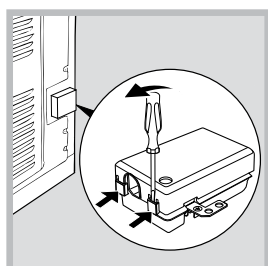


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

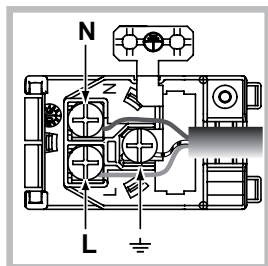
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsetteria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

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

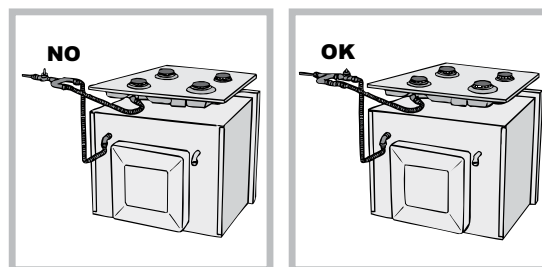
Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Nel caso si debba procedere all'installazione di un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione. Questi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro (vedi figure).



Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi, guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma conformi alle Norme Nazionali in vigore.

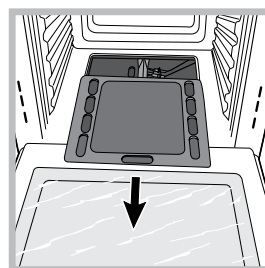
Controllo Tenuta

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

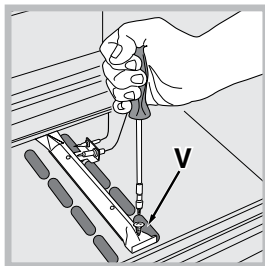
Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

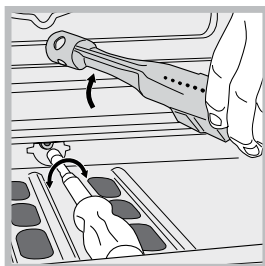
- Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno
1. Aprire la porta del forno completamente



2. Estrarre il fondo forno scorrevole



3. Svitare la vite di fissaggio del bruciatore
4. Rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V"



5. Svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

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

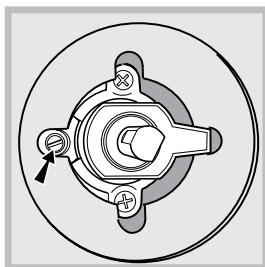
! Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

- Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione del minimo del bruciatore forno

1. Portare la manopola sulla posizione Min dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione Max
2. Togliere la manopola
3. Togliere il dischetto fissato al frontalino
4. Agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno);





5. Verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione Max alla posizione Min o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

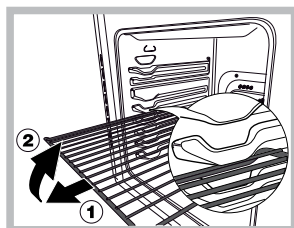
! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni	larghezza cm 43,1 altezza cm 31,4 profondità cm 43,7
Volume	lt. 59,1
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
Caratteristiche gas	vedi targhetta caratteristiche
 	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. 2012/19/UE e successive modificazioni.</p>
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 15181

Avvio e utilizzo




ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

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

Avviare il forno

La manopola del forno è il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 240°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max  (mantenendo la porta del forno chiusa). Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

! Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

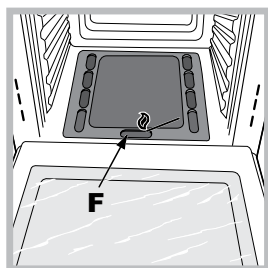
La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Accensione manuale del forno

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:



1. Aprire la porta del forno
2. Avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola F come in figura, premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max.

Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa

6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

3. Ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del GRILL

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa.

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

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

Ventilazione di raffreddamento

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

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

Luce del forno

Si accende premendo il pulsante LUCE.

Utilizzare il contaminuti

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola CONTAMINUTI di un giro quasi completo in senso orario.

2. Tomando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere l'indice della manopola CONTAMINUTI con il tempo indicato sul pannello di controllo.

3. Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il contaminuti non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Potenza Termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale		Gas città	
	Nominale	Ridotta	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h	Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248	245	589
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)				28-30	37	20		8	
	Minima (mbar)				20	25	17		6	
	Massima (mbar)				35	45	25		15	

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

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

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

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Città P.C.S. = 15.87 MJ/m³

Modello	Parte Gas		Parte elettrica	
FGIM K S	Categoria	Potenza nominale kW (1)	Tensione frequenza	Potenza (W)
	III1a2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-230V~ 50/60Hz	2250

(1) I valori espressi in g/h si riferiscono alle portate con gas liquidi (butano, propano).

Programmi

Programma GRILL

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture GRILL, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

GRILL

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

PIZZA

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

Tabella cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)	
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55	
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90	
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80	
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90	
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100	
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90	
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80	
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90	
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40	
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30	
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35	
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60	
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60	
	Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6
		Spiedini di calamari e gamberi	1	4	3	-	4
Filetto di merluzzo		1	4	3	-	10	
Verdure alla griglia		1	4	-	-	8-10	
Bistecca di vitello		1	4	5	-	20-25	
Braciola		1,5	4	5	-	20-25	
Hamburger		1	4	3	-	10-15	
Salsicce		1,7	4	5	-	20-25	
Toast		n.° 4	4	3	-	2-3	
Con girarrosto (ove presente)							
		Vitello allo spiedo	1,0	-	-	-	80-90
		Pollo allo spiedo	1,5	-	-	-	80-90
		Agnello allo spiedo	1,0	-	-	-	80-90

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

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

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

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

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

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

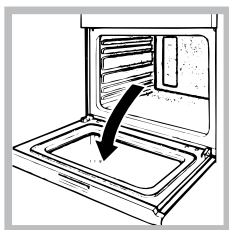
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

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

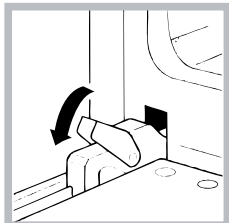
Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

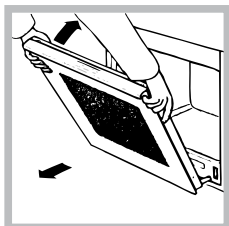
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. Aprire completamente la porta (vedi figura);



2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



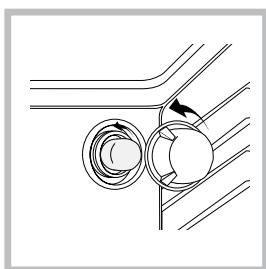
3. Afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

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

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno

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

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

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

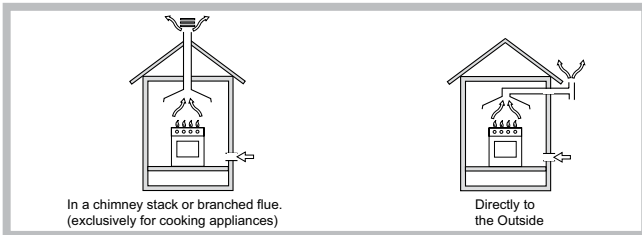
Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

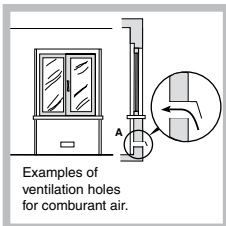
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

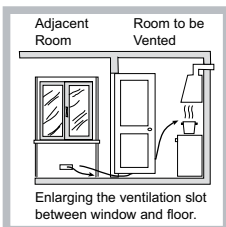
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



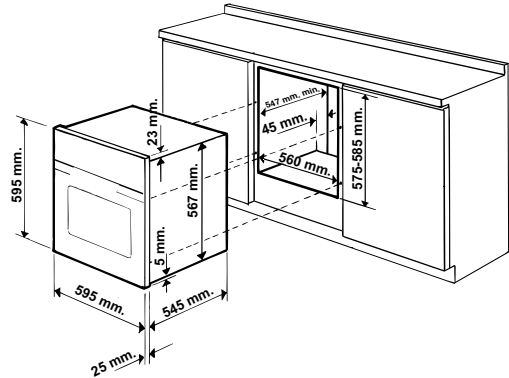
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

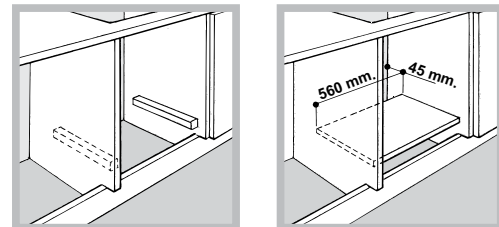


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

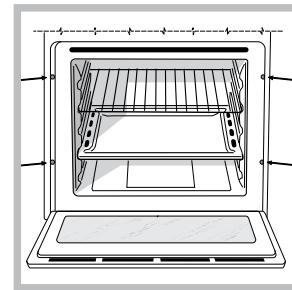
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

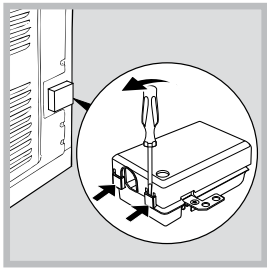


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



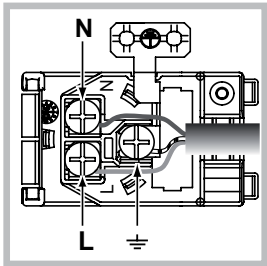
1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp .

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked \perp (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

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

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

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

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

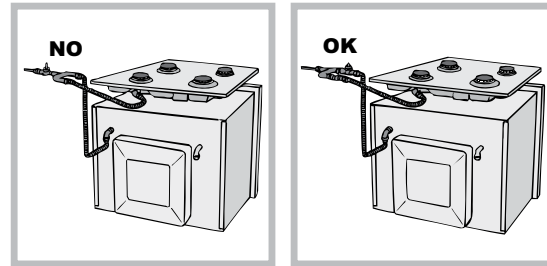
Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (see figures).



Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

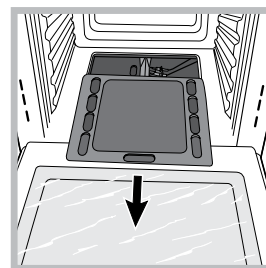
Checking the tightness of the connection

! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

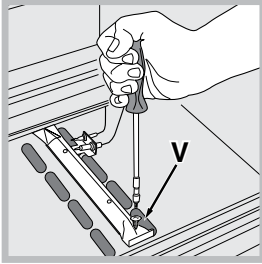
Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

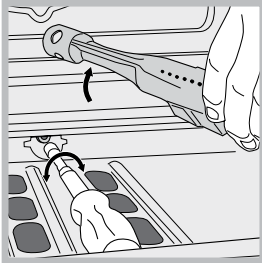
- Replacing the oven burner nozzle
1. Open the oven door fully.



2. Slide out the bottom of the oven.



3. Unscrew the burner fastening screws.
4. Remove screw "V" and then the oven burner.



5. Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

6. Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

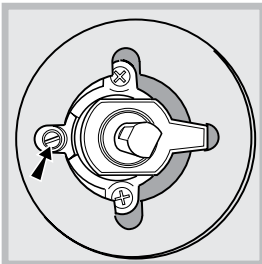
! Take particular care when handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Primary air regulation for the oven burner

The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

- Setting the oven burner to minimum

1. Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min.
2. Remove the knob.
3. Remove the disk fastened to the control panel.
4. Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom).



5. Make sure the burner does not switch off when you turn the knob from Max to Min quickly, or when you open and close the oven door quickly.

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

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

! If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with current National Regulations.

DATA PLATE

Dimensions	width 43.1 cm height 31.4 cm depth 43.7 cm
-------------------	--

Volume	59.1 l
---------------	--------

Electrical connections	see data plate
-------------------------------	----------------

Gas features	see data plate
---------------------	----------------

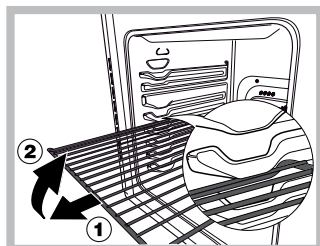


This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.
- 2009/142/EC of 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments.
- 2012/19/EU and subsequent amendments.
- 1275/2008 standby/off mode.

ENERGY LABEL and ECODESIGN	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 15181
-----------------------------------	--

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1). As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

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

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ☆ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

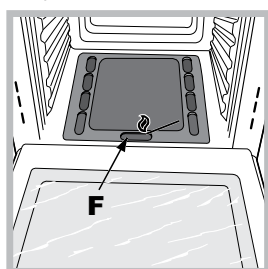
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob **F** (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some examples of how the grill may be used are included in the "Practical Cooking Advice" section.

! When using the grill, the oven door must be kept shut.

! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows air out between the control panel and the oven door.

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

Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

How to use the minute minder

1. To set the buzzer, turn the MINUTE MINDER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the MINUTE MINDER knob with the indicator on the control panel.
3. The minute minder when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The minute minder does not turn the oven on or off.

Burner and Nozzle specifications

Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*		Liquid gas				Natural gas	
	Nominal	Reduced	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Oven	2,60	1,00	49	78	***	**	119	248
Supply pressures	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Minimum (mbar)				20	25	17	
	Maximum (mbar)				35	45	25	

* At 15°C and 1013,25 mbar-dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	Gas Part		Electric Part	
FGIM K S	Category	Nominal Power kW (1)	Voltage frequency	Power (W)
	II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-230V~ 50/60Hz	2250

(1) The values in g/h refer to the flow with liquid gas (Butane, Propane).

Cooking modes

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Place the grill in position 3 or 4, making sure that the food is in the centre of the grill.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

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

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)	
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55	
	Veal	1,7	2	10	210	80-90	
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80	
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90	
	Duck	1,8	3	10	200	90-100	
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90	
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80	
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90	
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40	
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35	
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20	
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30	
	Tart	1,1	3	15	180	30-35	
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60	
Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60		
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6	
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4	
	Cod filet	1	4	3	-	10	
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10	
	Veal steak	1	4	5	-	20-25	
	Chops	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25	
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3	
	With rotisserie (where present)						
		Veal on the spit	1,0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1,5	-	-	-	80-90	
	Lamb on the spit	1,0	-	-	-	80-90	

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

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

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical

appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

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

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

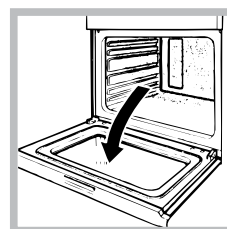
Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

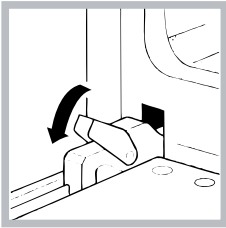
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

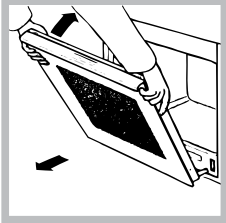
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



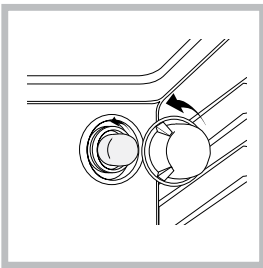
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Inspecting the seals

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

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

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

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

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

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

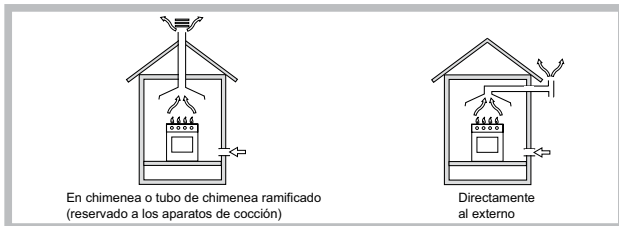
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

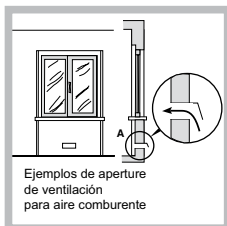
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

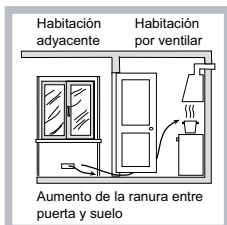
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es

conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Positionnement

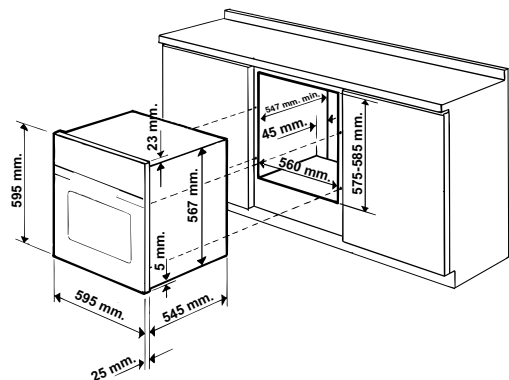
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

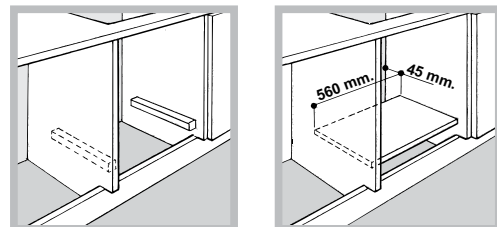


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

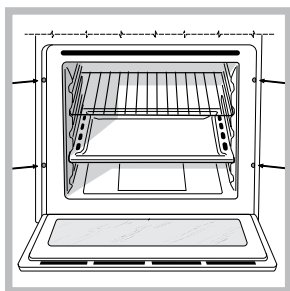
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

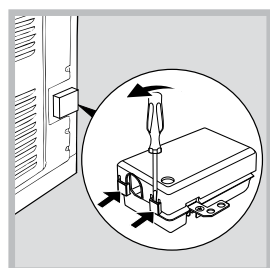


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

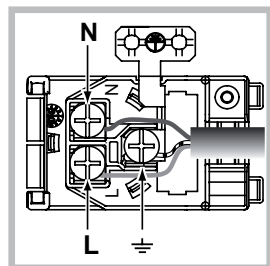
Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde \perp (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.

4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).

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

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

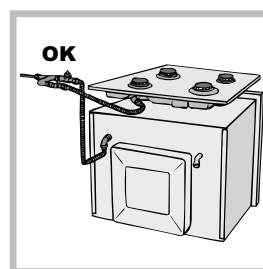
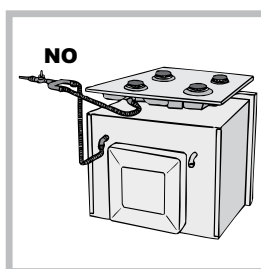
Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

! Para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".

! Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso. Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro (ver las figuras).



Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes.

Control de la estanqueidad

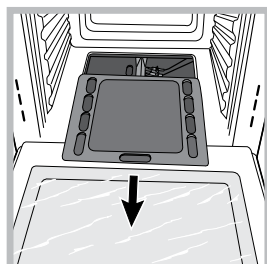
! Finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

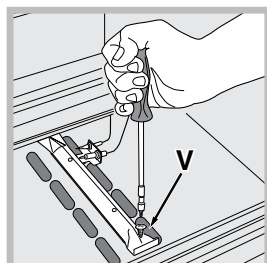
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:

- Sustitución del pico del quemador del horno

1. Abra la puerta del horno completamente

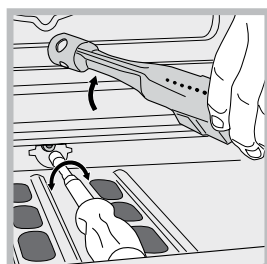


2. Extraiga el fondo deslizante del horno.



3. Desenrosque el tornillo de fijación del quemador.

4. Extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V"



5. Desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular para inyectores, o mejor aún, una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).

6. Vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descrita arriba.

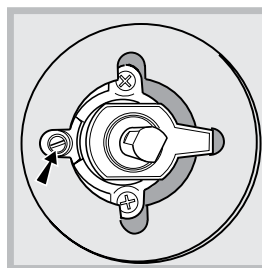
! Tenga un particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

- Regulación aire primario del quemador del horno:

El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

- Regulación del mínimo del quemador del horno

1. Lleve la perilla a la posición Min después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición Max
2. Extraiga la perilla
3. Quite el disco fijado al panel frontal
4. Opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);



5. Luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición Max a la posición de Min o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

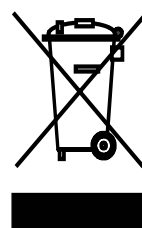
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones	longitud 43,1 cm. altura 31,4 cm. profundidad 43,7 cm.
Volumen	Litros 59,1
Conexiones eléctricas	ver placa características
Características de gas	ver placa características



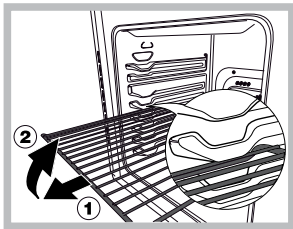
Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) y sucesivas modificaciones.
- 2012/19/UE y sucesivas modificaciones.

Etiqueta de Energía y Ecodiseño

Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE.
Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.
Reglamento EN 15181

Puesta en funcionamiento y uso



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1).

Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

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

Poner en funcionamiento el horno

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max ★ (manteniendo la puerta del horno cerrada). Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

! El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación.

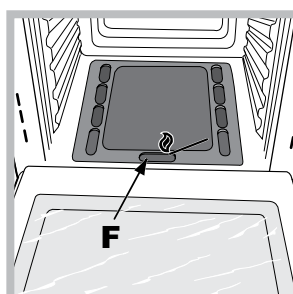
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

1. Abra la puerta del horno



2. Acerque una cerilla o un encendedor al orificio F como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max.

3. Una vez producido el encendido, cierre la puerta del horno.

Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es

necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

! En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del GRILL

Su horno está dotado de un asador eléctrico. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiempos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo "Consejos prácticos para la cocción".

! Cuando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada.

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

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

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

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

Luz del horno

Se enciende pulsando el botón LUCE.

Utilizar el temporizador

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.

2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.

3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1			Gas líquido				Gas natural	
Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100 (mm)	Caudal* l/h
	Nominal	Reducida			***	**		
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Mínima (mbar)				20	25	17	
	Máxima (mbar)				35	45	25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Moqueta	Parte Gas		Parte eléctrica	
FGIM K S	Categoría	Potencia nominal kW (1)	Tensión frecuencia	Potencia (W)
	II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-230V~ 50/60Hz	2250

(1) Los valores expresados en g/h se refieren a la caudal de suministro de gases líquidos (butano, propano).

Programas

Programas de cocción

Programa GRILL

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

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

PIZZA

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

Tabla de cocción

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)	
Horno	Lasañas	2,5	3	10	200	55-60	
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45	
	Fideos al horno	2,2	3	10	200	50-55	
	Ternera	1,7	2	10	210	80-90	
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80	
	Arrollado de pavo	2,5	3	10	200	80-90	
	Pato	1,8	3	10	200	90-100	
	Conejo	2,0	3	10	200	80-90	
	Lomo de cerdo	1,5	3	10	200	70-80	
	Cuarto trasero de cordero	1,8	3	10	200	80-90	
	Caballa	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentón	1,5	3	10	180	30-40	
	Trucha envuelta	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napolitana	0,6	3	15	210	15-20	
	Bizcochos secos	0,5	4	15	180	25-30	
	Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35	
	Torta de chocolate	1,0	3	15	165	50-60	
Tortas leudadas	1,0	4	15	165	50-60		
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6	
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	3	-	4	
	Filete de merluza	1	4	3	-	10	
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10	
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25	
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15	
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25	
	Tostadas	n.º 4	4	3	-	2-3	
	Con asador automático (cuando existe)						
	Asado de ternera	1.0	-	-	-	-	80-90
Pollo asado	1.5	-	-	-	-	80-90	
Cordero asado	1.0	-	-	-	-	80-90	

! los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1º piso contando desde abajo.

Precauciones y consejos

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

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

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular recambio de aire. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.

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

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

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata

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

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

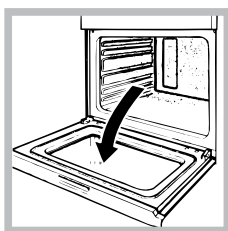
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

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

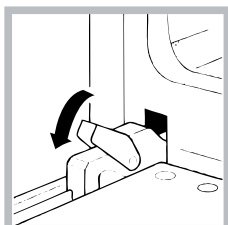
Limpiar la puerta

Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

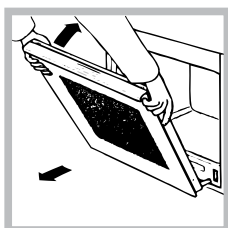
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. Alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



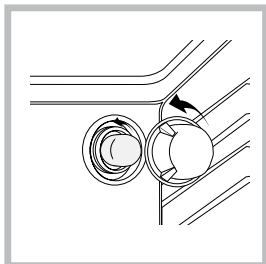
3. Sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario. sagras (ver la figura);

Controlar las juntas

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

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

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

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

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

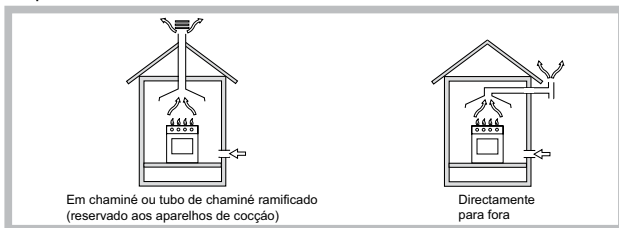
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

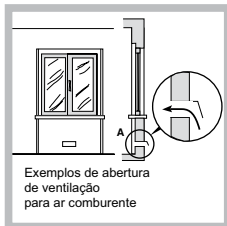
! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente.



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburentes



Aumento da fenda entre porta e soalho

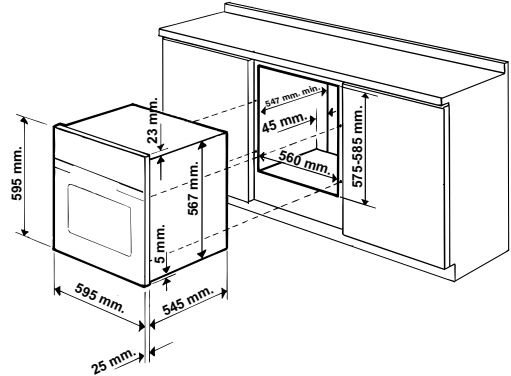
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

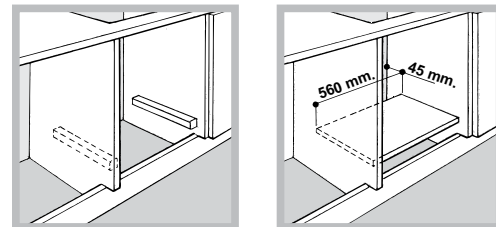
- Os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- No caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- Para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

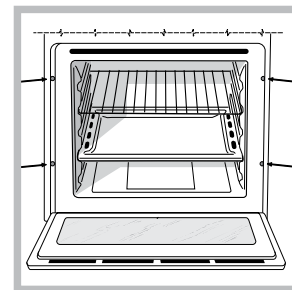
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábuca com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

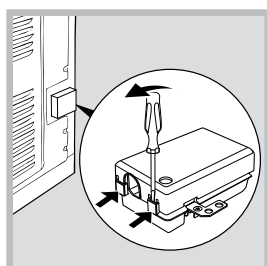


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

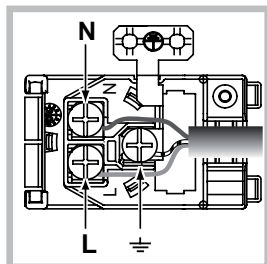
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólos, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- \equiv e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde \equiv (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

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

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

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

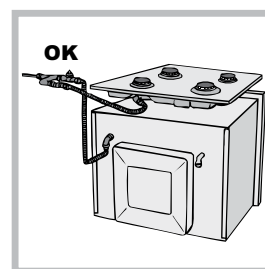
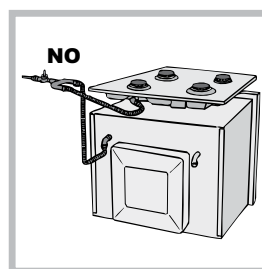
Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

No caso de alimentação com gás líquido, de um cilindro, utilize reguladores de pressão em conformidade com a Normas Nacionais em vigor.

! para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

! Se for instalar um plano de cozedura a gás e também um forno de encaixar a gás, é absolutamente proibido realizar uma ligação entre os dois aparelhos ou utilizar uma única torneira de interceptação. Os aparelhos devem ser ligados separados, e cada um deve ter uma própria torneira de interrupção para ficarem independentes um do outro (veja as figuras).



Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

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

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 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.

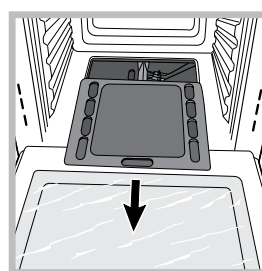
Controle da vedação

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

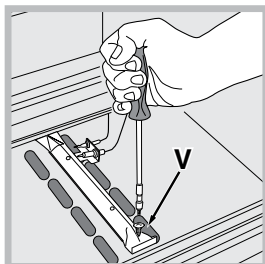
Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do qual para estiver preparado (indicado na etiqueta), será necessário realizar as seguintes operações:

- Troca do bico do queimador do forno
1. Abra inteiramente a porta do forno

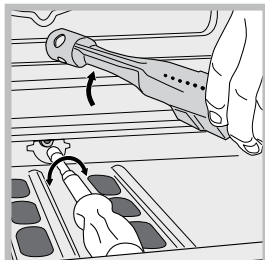


2. Tire o fundo correção do forno



3. Desatarraxe o parafuso que prende o queimador

4. Tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso "V";



5. Desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos, ou é ainda melhor uma chave a tubo de 7 mm. e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).

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

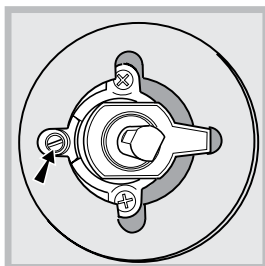
! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos terminares.

- Regulação do ar primário do queimador do forno

O queimador é projectado de maneira que nenhuma regulação do ar primário será necessária.

- Regulação do mínimo do queimador do forno

1. Coloque o botão na posição Min depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição Max.
2. Tire o botão
3. Tire o disco preso no pequeno painel frontal
4. Mediante o parafuso de regulação situado no exterior da pequena haste do termostato obtenha uma pequena chama regular (a chama é visível mediante as fendas do fundo do forno);




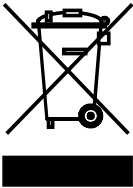
5. Verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição Max à posição de Mín, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

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

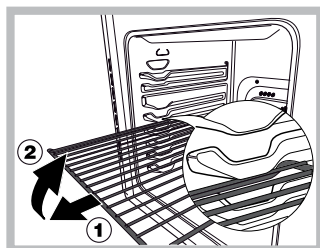
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

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

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas	largura cm. 43,1 altura cm. 31,4 profundidade cm. 43,7
Volume	Litros 59,1
Ligações eléctricas	voir la plaquette caractéristiques
Características de gás	voir la plaquette caractéristiques
 	<p>Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CE de 30/11/09 (Gás) e modificações sucessivas. - 2012/19/UE e posteriores modificações. - 1275/2008 standby/off mode.
Rótulo Energético e Concepção Ecológica	Directiva EU no 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/EU. Regulamento EU no 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/EC. Regulamento EN 15181

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

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

Início do forno

É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 140°C e 240°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno carregue no selector "HORNO" até o fundo e rode-o na direcção antiorária até a posição Max ★ (mantendo a porta do forno fechada). Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

! O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

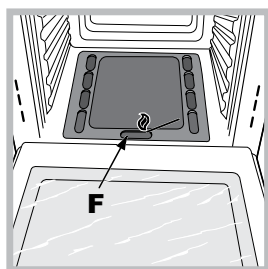
A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Acender manualmente o forno

No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:



1. Abra a porta do forno
2. Aproxime um fósforo ou isqueiro aceso ao bocal, como na figura, carregue até o fundo e rode o selector "HORNO" da direcção antiorária até a posição Max .

Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante

6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

3. Depois que o forno acender-se, feche a porta.

! Se apagaram-se por acaso as chamas do queimador, feche o botão de comando "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O botão do GRILL

Este forno é equipado com um grill eléctrico. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifés de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ...Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

! Quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada.

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

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

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Prima o botão "LUCE" para acendê-la.

Utilizar o contador de minutos

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do CONTADOR DE MINUTOS uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.

2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, configure o tempo que desejar, fazendo coincidir o selector CONTADOR DE MINUTOS com o tempo indicado no painel de comandos.

3. O contador de minutos quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

! O contador de minutos não comanda o forno para acender-se ou apagar-se

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
	Nominal	Reduzida	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100	Vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	Vazão* l/h
					***	**		
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Mínima (mbar)				20	25	17	
	Máxima (mbar)				35	45	25	

* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Brincar	Parte Gás		Parte eléctrica	
FGIM K S	Categoria	Potência nominal kW (1)	Tensão da frequência	Potência (W)
	II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-230V~ 50/60Hz	2250

(1) Os valores expressos em g./h. referem-se às vazão de suprimento com gases líquidos (butano, propano).

Programas

Programa de GRILL

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc.; ... Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)	
Forno	Lasanha	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannellone	2,5	3	10	200	40-45	
	Massa ao forno	2,2	3	10	200	50-55	
	Vitela	1,7	2	10	210	80-90	
	Frango	1,5	3	10	200	70-80	
	Rollé de peru	2,5	3	10	200	80-90	
	Pato	1,8	3	10	200	90-100	
	Coelho	2,0	3	10	200	80-90	
	Lombo de porco	1,5	3	10	200	70-80	
	Coxa de cordeiro	1,8	3	10	200	80-90	
	Cavala	1,3	3	10	200	30-40	
	Peixe dentão	1,5	3	10	180	30-40	
	Truta no cartucho	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza Napolitana	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscoitos secos	0,5	4	15	180	25-30	
	Tortas	1,1	3	15	180	30-35	
	Bolo de chocolate	1,0	3	15	165	50-60	
Tortas levedadas	1,0	4	15	165	50-60		
Grill	Ligando e chocas	1	4	5	-	6	
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	3	-	4	
	Filé de bacalhau	1	4	3	-	10	
	Verduras na grelha	1	4	-	-	8-10	
	Bife de vitela	1	4	5	-	20-25	
	Costela	1,5	4	5	-	20-25	
	Hambúrgueres	1	4	3	-	10-15	
	Chouriços	1,7	4	5	-	20-25	
	Tostas	n.º 4	4	3	-	2-3	
	Com espeto giratório (se houver)						
	Vitela no espeto	1.0	-	-	-	-	80-90
Frango no espeto	1.5	-	-	-	-	80-90	
Cordeiro no espeto	1.0	-	-	-	-	80-90	

! os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

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

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se você tem um contrato de eletricidade tarifa programada, a opção “atraso cozinhar”, será mais fácil de poupar dinheiro movendo operação para períodos de tempo mais baratos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

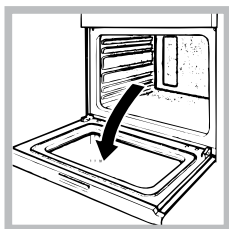
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corredeiras.

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

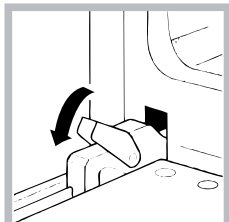
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

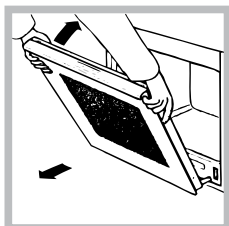
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. Levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



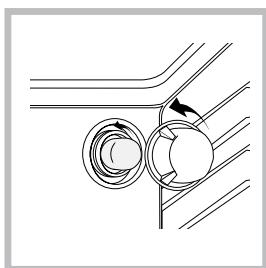
3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

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

Установка

! Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію по використанню. Вона містить важливу інформацію безпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

! Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною для подальших консультацій в майбутньому. У разі передачі плити новим власникам, необхідно також передати їм цю інструкцію.

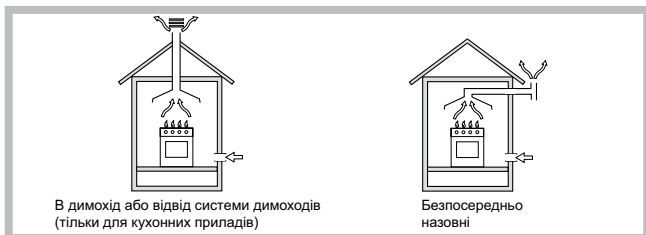
Встановлення

! Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Це може призвести до удушення (дивіться Запобіжні заходи та поради).

! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій. Неправильна установка може завдати шкоди людям і тваринам або може призвести до пошкодження майна.

! Ця плита може бути встановлена і використовуватися тільки в постійно провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних національних норм. Вимоги, які повинні дотримуватися:

- Приміщення має бути обладнане системою витяжно-вентиляції, що вилучає будь-які продукти згоряння. Це може бути витяжка або електричний вентилятор, який автоматично запускається кожного разу, коли плиту увімкнено.



- В приміщенні також повинна бути забезпечена правильна циркуляція повітря, при цьому продукти горіння повинні вилучатися своєчасно. Швидкість потоку повітря повинна бути не менше 2 м³/год за кВт встановленої потужності.



Система циркуляції повітря може отримувати повітря безпосередньо з навколишнього середовища за допомогою труб з внутрішнім перерізом не менше 100 см²; отвори не повинні бути уражені будь-яким блокуванням.



Система може також забезпечити необхідний повітряний обмін для місцевого згоряння, у випадку коли забруднене повітря надходить з сусідніх кімнат, які мають витяжні труби з циркуляцією повітря, як описано вище. Однак, ці кімнати не повинні бути комунальними, спальними або кімнатами, які можуть представляти небезпеку пожежі.

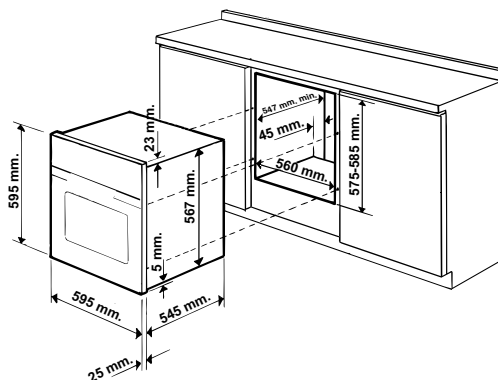
- Зріджений газ осідає на підлогу, так як він важчий за повітря. Таким чином, приміщення, де знаходяться балони зі зрідженим газом, повинні бути обладнані вентиляційними отворами, щоб вилучити газ у разі витікання. Внаслідок цього балони, які містять зріджений газ, частково чи повністю заповнені, не повинні бути встановлені

або зберігатися у приміщеннях або сховищах, які знаходяться нижче рівня землі (підвалитоцо). Балон, який використовується і зберігається в кімнаті доцільно розташовувати у місці, де він не буде під впливом тепла від зовнішніх джерел (духовки, каміни, печі і т.д.), які можуть підвищити температуру балону вище 50°C.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

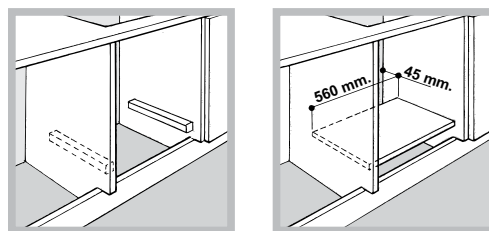
- Панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- Якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- Стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:



! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

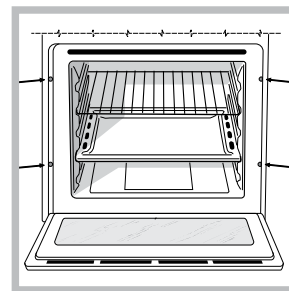
Вентилювання

Для гарантії належного вентиляювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона опиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

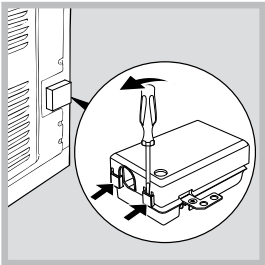


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

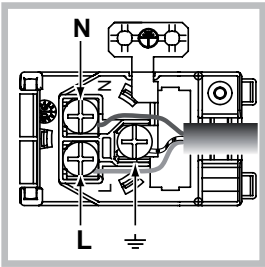
Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на таблиці з даними, закріпленої на приладі (див.нижче).

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натиснувши нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- \perp , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (\perp) - див.малюнок.

3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.

4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на таблиці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

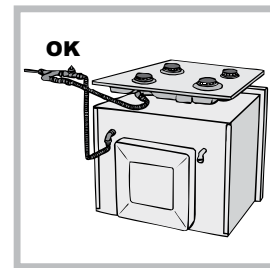
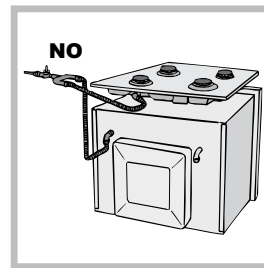
Підключення газу

Підключення приладу до трубопроводу або до газового балону повинні бути зроблені відповідно до чинних національних норм та

тільки перевірявши, що прилад налаштований на той тип газу, який подаватиметься з мережі або з балону. В протилежному випадку слід виконати дії, наведені в параграфі "Переналагодження на інший тип газу". Якщо постачається зріджений нафтовий газ з балону, слід використовувати регулятори тиску, відповідні до чинних національних норм.

! Для забезпечення справної роботи, розумного використання електроенергії та тривалого терміну служби приладу слід переконаватися в тому, що тиск живлення перебуває в межі значень, наведених у таблиці 1 "Характеристики пальників і форсунок".

! Якщо необхідно встановити газову варильну поверхню та вбудовану газову духовку, суворо забороняється під'єднувати між собою два прилади або використовувати один запірний кран на обидва. Вони потребують окремих підключень, і кожен з них повинен мати власний запірний кран, щоб забезпечити незалежність одного від іншого (див. малюнки).



Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві)

! Підключення до газової мережі не має ніяким чином створювати навантаження на прилад.

На рампі живлення приладу передбачено поворотний штуцер "L", герметичність котрого забезпечує ущільнювачі. При необхідності повернути штуцер, обов'язково необхідно замінити ущільнювач (він постачається разом з приладом). Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ.

Підключення газу за допомогою гнучкої труби з неіржавіючої сталі в суцільному обплетенні з різьбовими штуцерами

Циліндричний штуцер на подачі газу у прилад має зовнішню різьбу 1/2 газ. При покладанні таких труб необхідно пам'ятати, що їхня максимальна довжина не має перевищувати 2000 мм. Після підключення слід переконаватися, що гнучка металева труба не контактує з рухомими частинами та не має згинів.

! Використовуватися мають лише труби, металеві алюмінієві ущільнювачі або гумові ущільнювачі відповідно до чинних національних норм.

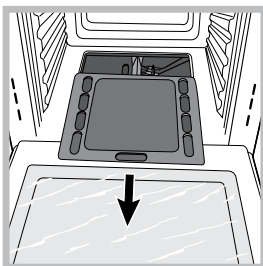
! Використовуйте тільки ті труби та прокладки, які відповідають чинним національним нормам.

Контроль герметичності

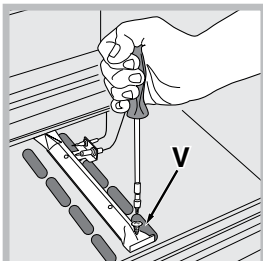
! Після під'єднання слід перевірити герметичність всіх штуцерів за допомогою розчину мильної води та ні в якому разі полум'я. Переналагодження під інший тип газу

Щоб переналагодити прилад на інший тип газу (відмінний від вказаного на етикетці), слід виконати такі дії:

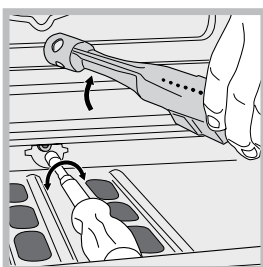
- Заміна форсунки в пальнику духовки
1. Повністю відкрити дверцята духовки



2. Витягнути днище духовки.



3. Розгвинтити кріпильний гвинт пальника
4. Зняти пальник з духовки, попередньо видаливши гвинт "V".



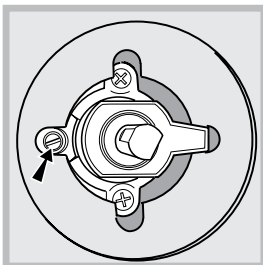
5. Розгвинтити форсунку з пальника духовки за допомогою спеціального торцевого трубчастого ключа, або краще – торцевого трубчастого ключа 7 мм і замінити її на форсунку для нового типу газу (див. таблицю 1).

6. Встановити на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.

! Особливу увагу слід звернути на дроти свічок і на труби термопар.

- Регулювання первинного повітря у пальнику духовки
Завдяки власній конструкції пальник не потребує ніяких регулювань первинного повітря.

- Регулювання мінімальної потужності на пальнику духовки
1. Перевести регулятор в положення Min (Мін.), попередньо залишивши його на 10 хвилин в положенні Max (Макс.)
 2. Зняти регулятор.
 3. Зняти закріплений до передньої планки диск.
 4. За допомогою регулювального гвинта, розташованого зовні на штоку термостату, налаштуйте невеличке стабільне полум'я (полум'я помітне крізь отвори на днищі духовки);




5. Потім переконатися, шляхом швидкого обертання регулятора з положення Max у положення Min або швидкого відчинення і зачинення дверцят духовки, що пальник не вимикається.

! При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має загвинчуватися до упору.

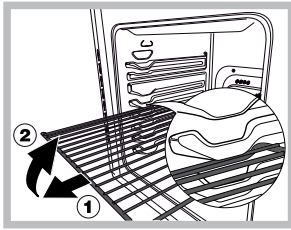
! Наприкінці операції замінити стару етикетку про регулювання на нову, яка відповідає новому використовуваному газу, її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

! Якщо використовуються різні тиски газу (або вони не дуже відрізняються) від рекомендованого тиску, повинен бути встановлений відповідний регулятор тиску на вході шланга (відповідно до чинних національних норм).

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ

Розміри	ширина 43,1 см висота 31,4 см глибина 43,7 см
Об'єм	59,1 л
Електричні з'єднання	Див. на таблиці з даними
Характеристики газу	Див. на таблиці з даними
  	<p>Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами - 2009/142/CE від 30/11/09 (Газ) з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/UE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 Про енергоспоживання електро побутових приладів у черговому та вимкненому режимах


Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Як розпочати використання духовкою

Регулятор духовки служить для вибору різноманітних функцій духовки і температури для приготування їжі (на самому регуляторі мають відмітки з температурою від 140°C до 240°C). Пристрій електронного розпалювання духовки вбудовано всередину регулятора керування. Щоб увімкнути палик духовки, слід натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max  (дверцята духовки мають бути зачинені). Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення палика необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термопара.

! Пристрій електронного розпалення палика духовки не можна вмикати більше 15 секунд. Якщо після 15 секунд палик не розпалюється, не слід більше натискати на регулятор FORNO, розчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою розпалення палика.

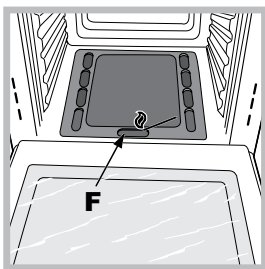
Вибір температури для приготування їжі: сумістити значення бажаної температури з відміткою на панелі керування; температурний діапазон наведено нижче.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

Задана температура досягається автоматично і постійно підтримується термостатом, який керується регулятором.

Увімкнення духовки уручну

При тимчасовому зникненні електроенергії палик духовки можна увімкнути уручну:



1. Відчинити дверцята духовки
2. Наблизити сірник або запальничку до отвору **F**, як вказано на малюнку, натиснути до упору й обернути регулятор FORNO проти годинникової стрілки, у положення Max.

Оскільки духовку оснащено запобіжним пристроєм, після запалення палика необхідно натиснути і притримати регулятор FORNO приблизно

на 6 секунд, щоб забезпечити прохід газу до тих пір, поки не нагріється запобіжна термопара.

3. Після розпалення зачинити дверцята духовки.

! У разі раптового зникнення полум'я у палику слід повернути регулятор FORNO у неробоче положення, відчинити дверцята духовки і зачекати не менше однієї хвилини перед наступною спробою з увімкнення палика.

Регулятор ГРИЛЮ

Духовку оснащено електричним грилем. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо...

Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

! При використанні грилю дверцята духовки мають бути зачинені.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на ґратки з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до певного охолодження духовки.

Освітлення духовки

Увімкнення відбувається за допомогою кнопки LUCE.

Як використовувати таймер

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Характеристики пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Теплова потужність кВт (р.с.с.=теплота згоряння за вищою межею*)		Зріджений газ				Природний газ	
	Номінальна	Зменшена	Байпас 1/100 (мм)	Пальник 1/100	Витрати* г/год		Пальник 1/100 (мм)	Витрати* л/год
					***	**		
Духовка	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Тиск, що подається	Номінальний (мбар)				28 - 30	37	20	
	Мінімальний (мбар)				20	25	17	
	Максимальний (мбар)				35	45	25	

* При 15°C і 1013,25 мбар-сухий газ

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Природний газ Р.С.С. = 37.78 MJ/m³

макеті	Газове відділення		Електричне відділення	
	Категорія	Номінальна потужність кВт (1)	Напруга частота	Потужність (Вт)
FGIM K S	II2H3+	2,60 (189 g/h - G30)	220-230V~ 50/60Hz	2250
		(186 g/h - G31)		

(1) Значення, виражені в г / год належать до ємності з рідким газом (бутан, пропан).

Програми

Програма ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізка, гамбургери, тощо... Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Корисні поради з приготування їжі

! У режимах приготування ГРИЛЬ розташуйте деку в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ГРИЛЬ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну електроенергію. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Таблиця приготування

Положення регулятора для вибору	Продукти для готування	Вага (кг)	Позиція полиці, відраховуючи знизу	Час попереднього нагрівання (у хвиликах)	Положення ручки термостату	Час приготування (у хвиликах)	
Духовка	Лазан'я	2,5	3	10	200	55-60	
	Каннеллоні	2,5	3	10	200	40-45	
	Запечена у духовці паста	2,2	3	10	200	50-55	
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90	
	Курка	1,5	3	10	200	70-80	
	Рулет з індичого м'яса	2,5	3	10	200	80-90	
	Качка	1,8	3	10	200	90-100	
	Кріль	2,0	3	10	200	80-90	
	Огузок свинини	1,5	3	10	200	70-80	
	Ягначе стегно	1,8	3	10	200	80-90	
	Скумбрія	1,3	3	10	200	30-40	
	Зубатка	1,5	3	10	180	30-40	
	Форель в обгортці	1,0	3	10	200	30-35	
	Неаполітанська піцца	0,6	3	15	210	15-20	
	Печиво	0,5	4	15	180	25-30	
	Пиріг	1,1	3	15	180	30-35	
	Шоколадний торт	1,0	3	15	165	50-60	
Дріжджове тісто	1,0	4	15	165	50-60		
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	-	6	
	Шардоне	1	4	3	-	4	
	Філе мерлузи	1	4	3	-	10	
	Сьомі гриль	1	4	-	-	8-10	
	Біфштекс з телятини	1	4	5	-	20-25	
	Відбивне м'ясо	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургери	1	4	3	-	10-15	
	Домашні ковбаски	1,7	4	5	-	20-25	
	Тости	4 шт.	4	3	-	2-3	
	На рожні (якщо наявний)						
	Телятина на рожні	1,0	-	-	-	80-90	
	Курка на рожні	1,5	-	-	-	80-90	
	Молода баранина на рожні	1,0	-	-	-	80-90	

! У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.

При готування на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Цей прилад належить до апаратури вбудованого типу класу 3.
- Для справної роботи газових приладів потребується постійний повітрообмін. При встановленні приладу мають дотримуватися вимоги з параграфу «Розташування».
- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: додержуйтесь місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/UE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові

електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттевого контейнера, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.

Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Цей продукт відповідає вимогам нової директиви Європейського про обмеження споживання енергії в режимі очікування.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

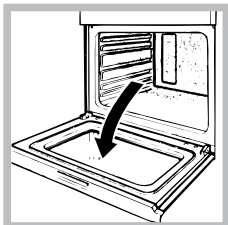
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

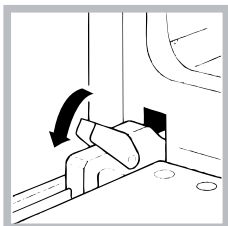
Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

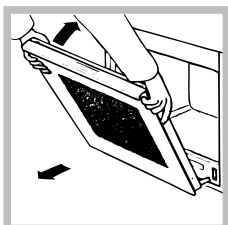
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:



1. Повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);



2. Підведіть і оберніть маленькі важелі, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);



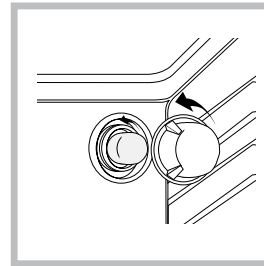
3. Візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачінаючи їх неповністю. потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок).

Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку



Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замінить її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

www.indesit.com