

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- 2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- 26 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.
- 27 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

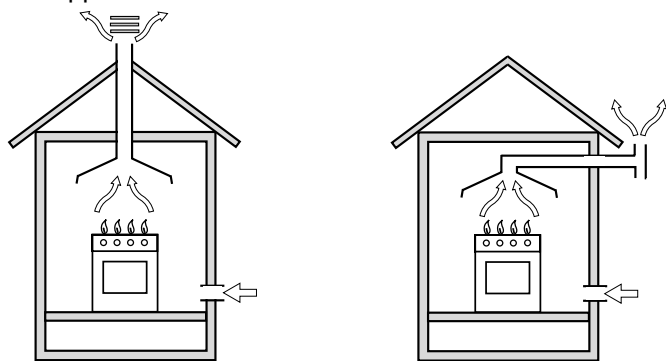
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



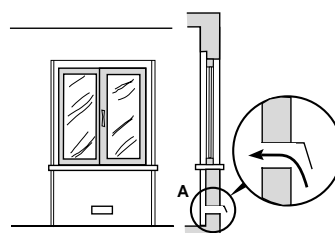
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié

(réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres

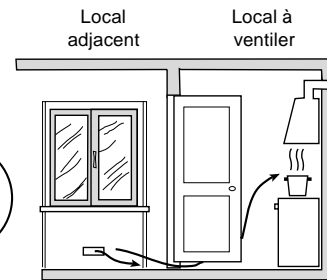
à coucher (Fig. B).

Détail A



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



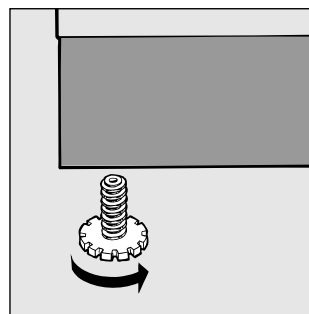
Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol

Fig. B

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.
- d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

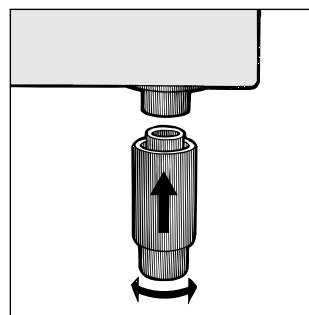
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 200 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

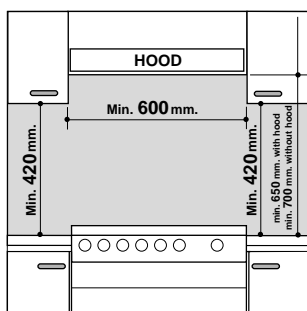


Fig. C

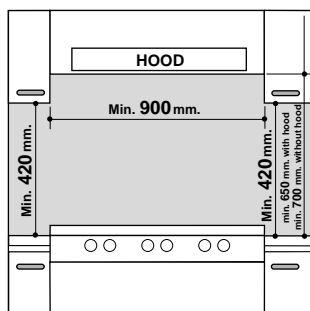


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours; Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur. Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des

brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

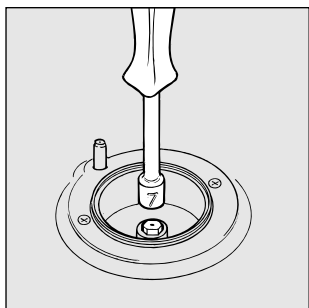
Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".

Attention: le porte-tuyau pour gaz liquide est identifié par le numéro 8, celui pour gaz méthane par le numéro 13. Il faut de toute façon installer des joints d'étanchéité.

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



• remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

c) Réglage des minima des brûleurs:

- placer le robinet sur la position minimum;
- enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

d) Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Adaptation du four à gaz aux différents types de gaz

a) Remplacement du brûleur du four:

- enlever le tiroir chauffe-plats;
- dans les modèles sans tiroir, enlever le panneau "P" comme indiqué dans la Fig. E.

Après avoir enlevé la porte, décrocher les deux insertions supérieures en les poussant vers le bas, et ensuite les deux inférieures en les poussant vers le haut;

- enlever la protection coulissante "A";
- enlever les deux vis qui permettent de démonter la protection "B"; (voir Fig. F);
- enlever le brûleur du four après avoir dévissé la vis "V" (voir Fig. G); L'opération est facilitée si on enlève

préalablement la porte du four.

- dévisser l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs (voir Fig. H), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

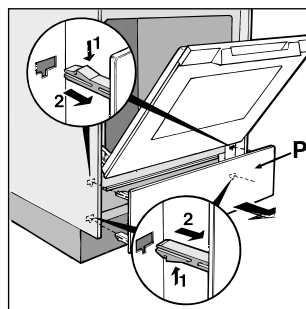


Fig. E

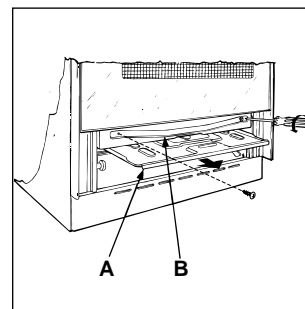


Fig. F

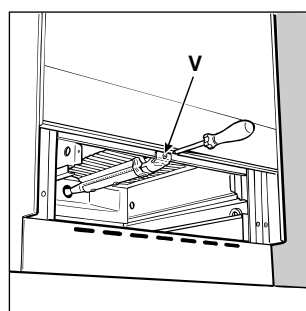


Fig. G

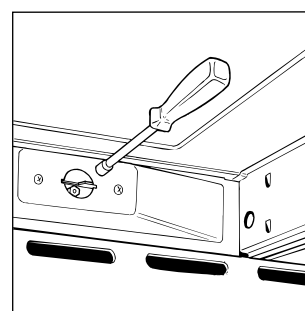
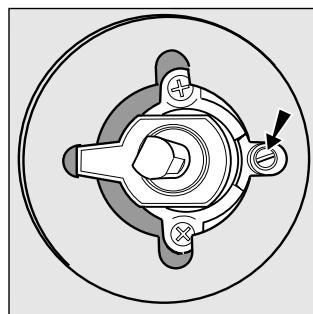


Fig. H

b) Réglage du minimum du brûleur du four à gaz équipé de thermostat:

- allumer le brûleur comme indiqué au paragraphe "la manette du four" du mode d'emploi;
- tourner le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position **Max**;
- enlever le bouton;
- agir sur la vis de réglage positionnée à l'externe de la tige du thermostat (voir fig.) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position **Max** à la position de **Min** ou avec de rapides ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Adaptation du gril gaz aux différents types de gaz

Remplacement de l'injecteur du brûleur du gril:

- enlever le brûleur du gril après avoir dévissé la vis "V" (voir Fig. I);
- dévissier l'injecteur du gril du four à l'aide de la clé à tube pour injecteurs (voir Fig. L), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

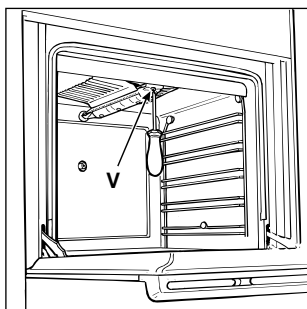


Fig. I

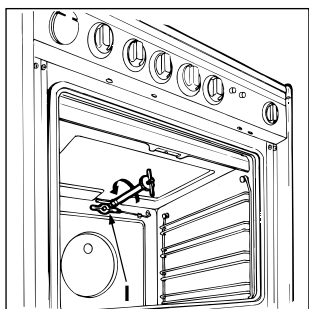
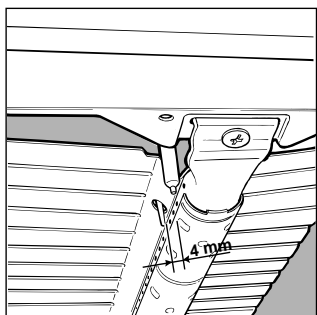


Fig. L

Attention: en remontant le brûleur du gril, vérifier que la distance entre le thermocouple de sécurité (si fourni) et le brûleur soit de 4 mm.



Réglage de l'air primaire des brûleurs du four et du gril

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

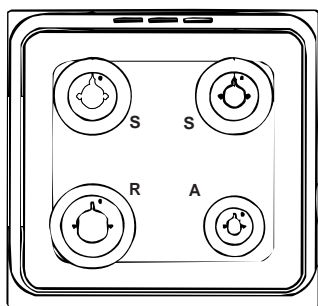
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

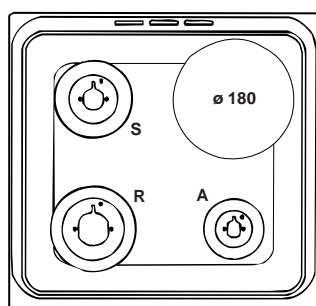
| Brûleur | Diamètre (mm) | Puissance thermique kW (p.c.s.*) | | Gaz liquide | | | | Gaz naturel | | | Air Propané (1) | |
|--------------------------|-----------------|----------------------------------|---------|--------------------|----------------------|------------|-----|----------------------|------------|-----|----------------------|------------|
| | | Nomin. | Réduit. | Bipasse 1/100 (mm) | injecteur 1/100 (mm) | débit* g/h | | injecteur 1/100 (mm) | débit* l/h | | injecteur 1/100 (mm) | débit* l/h |
| | | | | | | *** | ** | | G20 | G25 | | |
| Rapide (Grand)(R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 | 332 | 275 | 420 |
| Semi Rapide (Moyen)(S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 | 210 | 183 | 266 |
| Auxiliaire (Petit)(A) | 55 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 | 111 | 136 | 140 |
| Triple Couronne (TC) | 130 | 3,25 | 1,5 | 63 | 91 | 236 | 232 | 133 | 309 | 360 | 330 | 455 |
| Four | - | 3,02 | 1,0 | 49 | 85 | 219 | 216 | 132 | 288 | 344 | 249 | 422 |
| Gril | - | 2,50 | - | - | 80 | 182 | 179 | 122 | 238 | 277 | 236 | 350 |
| Pressions d'alimentation | Nominale (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | | 20 | 25 | 8 | |
| | Minimum (mbar) | | | | | 20 | 25 | | 17 | 20 | 6 | |
| | Maximum (mbar) | | | | | 35 | 45 | | 25 | 30 | 15 | |

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente Merloni Elettrodomestici.

- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³
- Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³



C 640 G P
C 6401 G P



C 615 G P

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 40,5
profondeur cm 39,5
hauteur cm 32

Volume utile du four:

litres 52

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 43
profondeur cm 43
hauteur cm 8

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

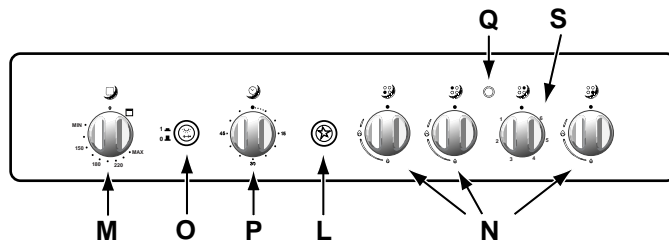
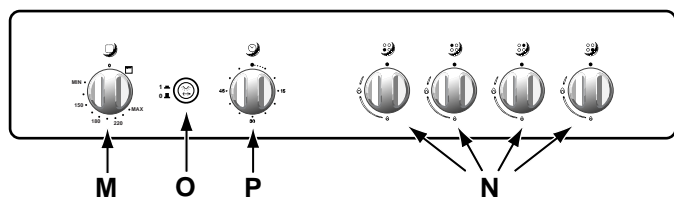
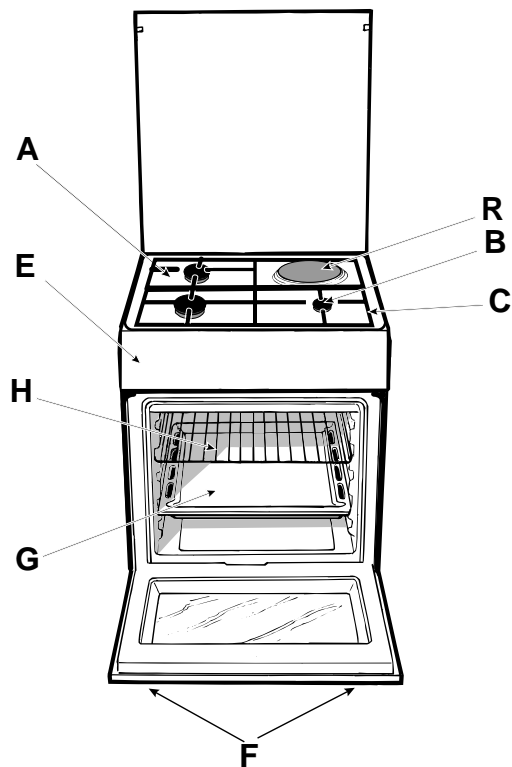
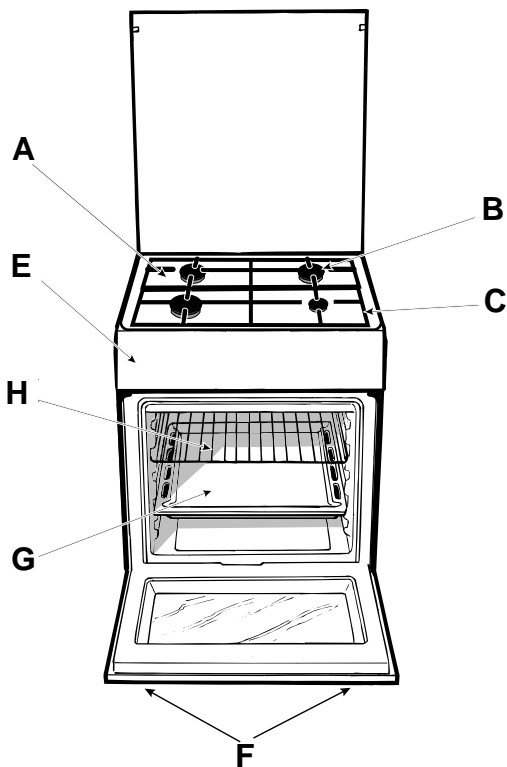
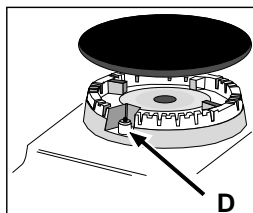
Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la
plaquette signalétique

**Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:**

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

La cuisinière avec four et grill tout gaz



- A Plateau du plan de cuisson
- B Brûleur à gaz
- C Grille du plan de cuisson
- D Dispositif d'allumage électronique instantané (n'existe que sur certains modèles)
- E Tableau de bord
- F Pieds réglables
- G Lèche-frite ou plaque de cuisson
- H Grille du four
- L Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)

- M Manette du four et du grill
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O Bouton allumage éclairage du four et tournebroche
- P Minuterie (n'existe que sur certains modèles)
- Q Voyant lumineux plaques électriques (n'existe que sur certains modèles)
- R Plaque électrique (n'existe que sur certains modèles)
- S Manette de la plaque électrique du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)

Les fonctions équipant la cuisinière

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener dans la position **maximum** 🔥.

Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: • correspond à l'arrêt, 🔥 au **maximum** et 🔥 au **minimum**.

Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole •.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson (L) (n'existe que sur certains modèles)

Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (D). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "L" repérable à son symbole ☆ (L). Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "L" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

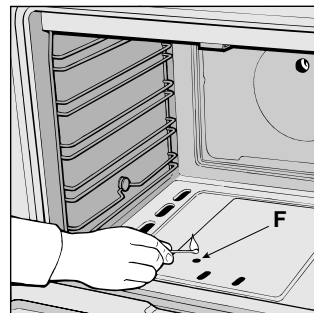
Attention : Installez la lèche-frite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournés toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

La manette du four et du gril (M)

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre **Min**

et **Max**).


Pour allumer le brûleur du four "F", approchez de l'orifice une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **Max**.



La cuisinière étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz.

Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles.

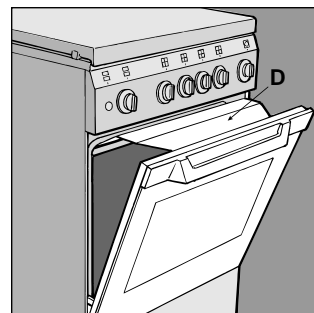
| Min | • | 150 | • | 180 | • | 220 | Max |
|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|
| 130 | 140 | 160 | 200 | 250 | | | |

La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette. Pour allumer le brûleur du gril, approchez une flamme ou un allume-gaz tout en appuyant à fond sur la manette du four (M) tout en la tournant jusqu'à la position  gril.

La cuisinière étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz.

Le gril à rayons infrarouges permet de dorer les aliments, il est particulièrement indiqué pour la cuisson de rôtis, côtelettes, saucisses, roast-beef, etc.. Quand vous cuisinez en fonction barbecue, placez une lèche-frite sous la grille pour recevoir la graisse qui coule.

Important: quand vous utilisez le gril, laissez la porte entrouverte et montez la protection "D" entre la porte et le bandeau pour empêcher une surchauffe des manettes de la cuisinière.



Avis important: en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs du four et du gril, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer.

Le tournebroche (uniquement pour certains modèles)

Pour faire fonctionner votre tournebroche, procédez comme suit:

- enfilez bien votre pièce de viande sur la broche;
- positionnez la broche sur le support du tournebroche en veillant à ce que l'anneau d'appui avant soit bien positionné sur la glissière support (Fig. M);
- enfilez le support coulissant au 3^e gradin en partant du bas et poussez à fond jusqu'à ce que l'extrémité de la broche soit bien enclenchée dans le trou situé dans la paroi de fond de l'enceinte (Fig. M);

Certains modèles montent un type différent de support pour tournebroche. Les points b) et c) doivent dans ce cas être modifiés comme suit (Fig. N):

- introduisez le crochet de support dans les deux trous situés dans le haut de l'enceinte du four (position 1);
- introduisez la broche dans le trou situé au centre de la paroi arrière du four en veillant à ce que l'anneau d'appui avant de la broche soit bien positionné dans le crochet de support (position 2);
- actionnez le tournebroche en appuyant sur l'interrupteur "O".

N.B.: servez-vous de la poignée plastique pour installer ou sortir du four le support coulissant.

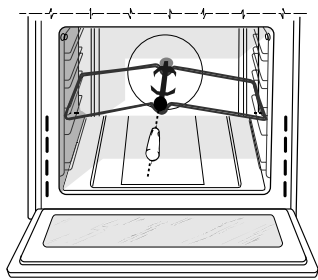


Fig. M

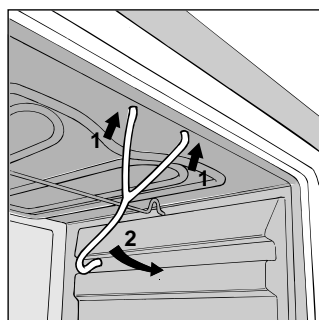


Fig. N

La manette de commande de la plaque électrique du plan de cuisson (T) (n'existe que sur certains modèles)

Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

| Position | Plaque normale ou rapide |
|----------|---|
| 0 | Eteint |
| 1 | Cuisson de légumes verts, poissons |
| 2 | Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots |
| 3 | Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone |
| 4 | Rôtir (moyen) |
| 5 | Rôtir (fort) |
| 6 | Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps |


Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Le voyant lumineux des plaques électriques (Q)

(n'existe que sur certains modèles)

Il est allumé en cours de fonctionnement de la plaque électrique.

Le bouton d'allumage de l'éclairage du four (O)

Il est caractérisé par le symbole  et permet par allumage de la lampe à l'intérieur du four, de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

Minuterie (P) (n'existe que sur certains modèles)

Si vous désirez utiliser la minuterie, remontez la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette dans le sens des aiguilles d'une montre; puis, en la tournant dans le sens inverse, programmez le temps désiré en amenant en face du repère fixe du tableau de bord, le chiffre correspondant aux minutes désirées.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

| Brûleur | ∅ Diamètre récipients (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapide (R) | 24 – 26 |
| Semi-Rapide (S) | 16 – 20 |
| Auxiliaire (A) | 10 – 14 |

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Le temps aidant, vous apprendrez à profiter à plein de cet appareil de cuisson performant. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson de la pâtisserie

Réchauffez toujours votre four (pendant 15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, vos gâteaux risqueraient de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson.

En général:

Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus

Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule

Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson

Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson du poisson et de la viande

Les morceaux de viande doivent peser au moins 1 Kg. pour éviter de trop sécher. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses (150°C-175°C).

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson.

Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèche-frite en dessous pour recueillir le jus qui s'écoule.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux, bardez votre viande de lard ou de petit salé et enfournez-la dans la partie supérieure du four.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations. Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané (C) et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- nettoyez les plaques électriques (s'il y en a) à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile

quand elles sont encore tièdes;

- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyez le couvercle en verre des modèles qui en sont équipés à l'eau chaude, n'utilisez ni chiffons rêches ni produits abrasifs.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds.

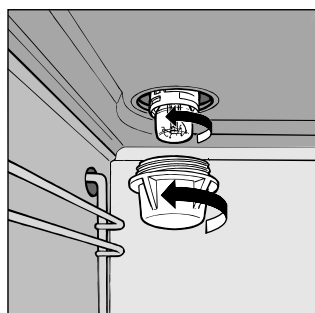
Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux

températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230V
- Puissance 25W
- Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

| Aliments à cuire | Poids (Kg) | Position de cuisson grilles du four partant du bas | Température (°C) | Temps de préchauffage (min.) | Temps de cuisson (min.) |
|----------------------------|------------|--|------------------|------------------------------|-------------------------|
| Pâtes | | | | | |
| Lasagnes | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Cannelloni | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Tagliatelles au four | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Viandes | | | | | |
| Veau | 1,7 | 3 | 230 | - | 85-90 |
| Poulet | 1,5 | 3 | 220 | - | 110-115 |
| Dinde | 3,0 | 3 | MAX | - | 95-100 |
| Canard | 1,8 | 3 | 230 | - | 120-125 |
| Lapin | 2 | 3 | 230 | - | 105-110 |
| Porc | 2,1 | 3 | 230 | - | 100-110 |
| Agneau | 1,8 | 3 | 230 | - | 90-95 |
| Poissons | | | | | |
| Maquereaux | 1,1 | 3 | 210-230 | - | 55-60 |
| Denté | 1,5 | 3 | 210-230 | - | 60-65 |
| Truite en papillote | 1,0 | 3 | 210-230 | - | 40-45 |
| Pizza | | | | | |
| Napolitaine | 1,0 | 3 | MAX | 15 | 30-35 |
| Gâteaux | | | | | |
| Biscuits | 0,5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tartes | 1,1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Gâteaux au chocolat | 1 | 3 | 200 | 15 | 45-50 |
| Gâteaux levés | 1 | 3 | 200 | 15 | 50-55 |
| Cuisson au grill | | | | | |
| Croque-monsieur | n.° 4 | 4 | | | 10 |
| Côtelette de porc | 1,5 | 4 | | | 30 |
| Maquereaux | 1,1 | 4 | | | 35 |
| Cuisson à la broche | | | | | |
| Veau à la broche | 1 | 2 | | | 80 |
| Poulet à la broche | 2 | 2 | | | 90 |

N.B: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction des goûts de l'utilisateur.

Advertencias

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:

- Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.
- Solicite siempre la utilización de recambios originales.

- 1 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destinación cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.
- 2 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.
- 3 Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aisado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- 4 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- 5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa (puesta en el aparato y/o en el embalaje) características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- 9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- 10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.
- 11 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.
- 12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.
- 13 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- 14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- 15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: para caleccionar ambientes) debe considerarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- 16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
 - no usar el aparato con los pies descalzos
 - no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
 - no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del tomacorriente.
 - no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.
- 17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- 18 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del tomacorriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.
- 19 No apoyar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores y las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.
- 20 Algunas partes del aparato, sobre todo las placas eléctricas, permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. Cuidado! no tocarlas.
- 21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funciones.
- 22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
- 23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"o" cuando el aparato no se utiliza.
- 24 Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.
- 25 Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".
- 26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto conviene que todos los quemadores resulten bien apagadas antes de bajar la protección.
- 27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Instrucciones para la instalación

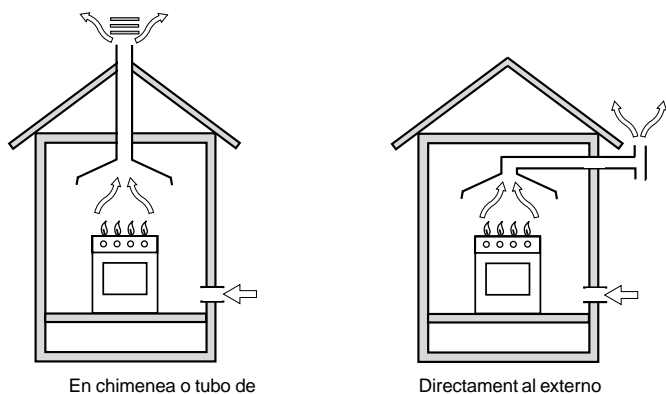
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de regulación, y mantenimiento técnica correctamente, conforme las normas en vigor.

Importante: Cualquier intervención con fines de regulación, mantenimiento, etc, debe efectuarse con la cocina desenchufada.

Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga hacia afuera de los humos de la combustión, realizado por medio de una campana o de un electro-ventilador que se ponga en marcha automáticamente todas las veces que se prende el aparato.

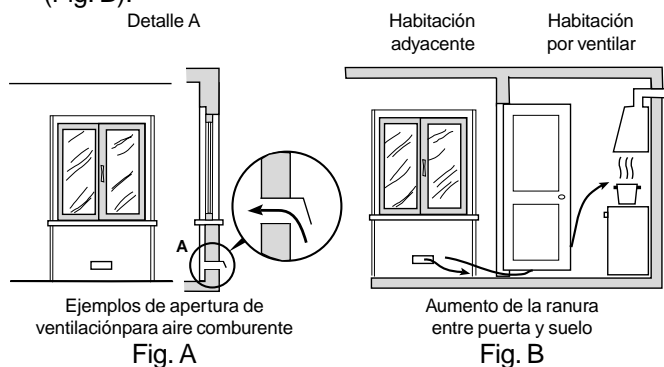


En chimenea o tubo de chimenea ramificado

Directament al externo

(reservado a los aparatos de cocción)

b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. La capacidad de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2 , por lo menos, por el cual entra aire de afuera del edificio que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm^2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Detalle A

Habitación adyacente

Habitación por ventilar

Ejemplos de apertura de ventilación para aire comburente

Fig. A

Aumento de la ranura entre puerta y suelo

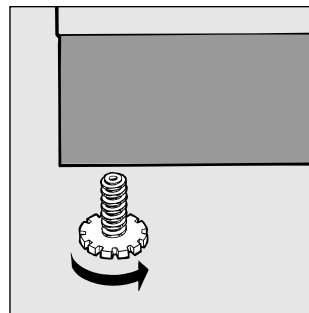
Fig. B

c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

d) Los gases de petróleo licuefactos, más pesados que el aire, restañan hacia abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Por lo tanto, garrafas de GPL, sea vacías que parcialmente llenas, no deben instalarse o depositarse en ambientes o vanos a niveles más bajos del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada en 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 .

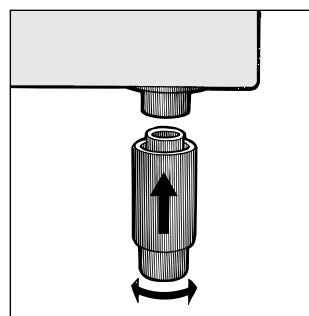
Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



Montaje patas (presente sólo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por bajo de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible su instalación al costado de muebles cuya altura no supere la del plano de cocción. La pared que está en contacto con la parte posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.

a) Los muebles situados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a por lo menos 200 mm del borde de la superficie.

b) Las campanas deben ser instaladas de acuerdo a los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las campanas, y de todos modos manteniendo una distancia mínima de 650 mm .

c) En el caso en que los mecheros se instalen debajo de

un mueble de cocina, se deberá mantener entre ellos (mueble y mecheros), una distancia mínima de 700 mm (milímetros). Los muebles adyacentes a la campana purificadora se colocarán a una distancia mínima de 420 mm con relación al plano de cocción (Fig. C - Fig. D).

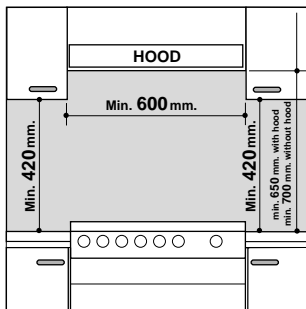


Fig. C

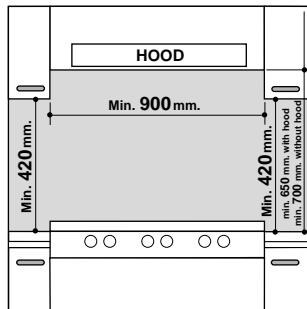


Fig. D

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 algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indistintamente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

Importante: 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”.

Conexión del tubo flexible

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas en vigor. El diámetro interno del tubo a utilizar debe ser:

- 8mm para alimentación con gas líquido;
- 13mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigor:

- No debe resultar en ningún punto de su recorrido en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torción y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulamientos.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o no quede aplastado.
- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Comprobar que el tubo resulte bien calzado en sus dos extremidades y sujetarlo por medio de abrazaderas de cierre conforme a la Norma en vigor. En caso no se pudieran respetar estas condiciones, habrá que recurrir a los tubos metálicos flexibles, conforme a la Norma en vigor.

En el caso en que la cocina se instale según las condiciones

de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la norma en vigor.

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

Eliminar la abrazadera presente en el aparato.

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conforme a la Norma en vigor y guarniciones de cierre conforme a la Norma en vigor. La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control partes estancas

Importante: al terminar la instalación controlar el perfecto sellado de todas las uniones, utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar al cable un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigor (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la potencia del aparato (ver placa características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, conforme a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar una vez instalada la cocina.

Advertencia: no utilizar reductores, adaptadores o derivadores dado que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Adaptación del plano a los distintos tipos de gas

Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predisuelta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

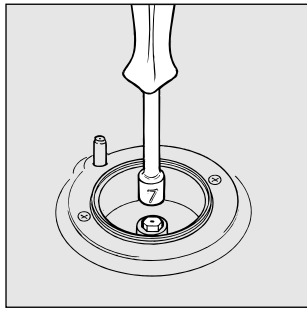
a) substituir la abrazadera ya montada, por aquella que contiene el embalaje “accesorios de la cocina”.

Atención: la abrazadera para gas metano y para gas de ciudad es la misma. (la abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13).

Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

b) Sustitución de los picos de los quemadores del plano:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y substituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores y picos”).



- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.

c) Regulación de mínimos de los quemadores del plano:

- llevar la llave a la posición de mínimo;
 - quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave, hasta conseguir una pequeña llama regular.
- N.I.:** en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse al máximo.
- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

d) Regulación aire primario de los quemadores del plano:
Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación del horno a los distintos tipos de gas

a) Sustitución del pico del quemador del horno:

- quitar el compartimento calienta-plateos
- en los modelos sin compartimento quitar el recuadro "P" como indicado en la Fig. E. Después de haber abierto la puerta, desganchar los dos insertos superiores presionándolos hacia abajo y luego, los dos inferiores, presionándolos hacia arriba;
- extraer la protección corrediza "A";
- quitar los dos tornillos que permiten desmontar la "B"; la protección (ver Fig. F);
- sacar el quemador del horno después de haber quitado el "V" tornillo (ver Fig. G); La operación se facilita quitando la puerta del horno.
- destornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos (ver fig. H) o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

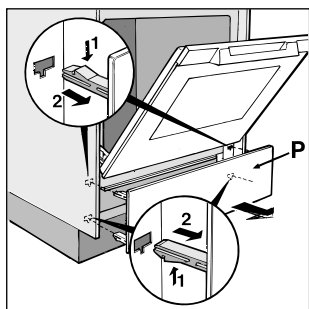


Fig. E

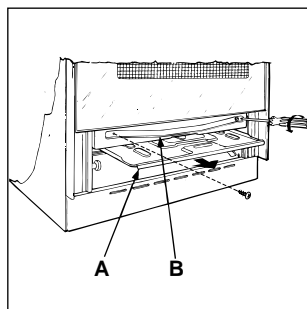


Fig. F

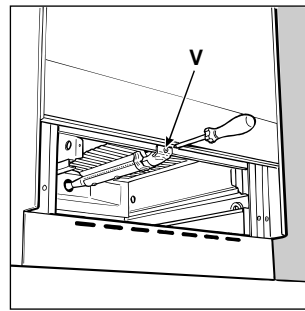


Fig. G

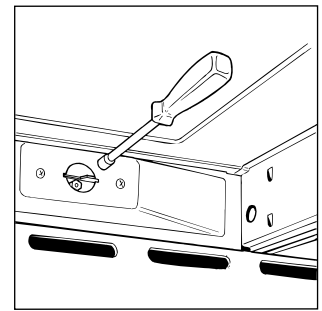
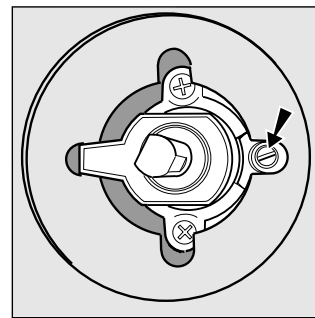


Fig. H

b) Regulación del mínimo del quemador del horno a gas termostataado:

- encender el quemador como se describe en el párrafo "el pomo del horno" del folleto de uso;
- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;
- quitar el pomo;
- accionar el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla de la llave hasta obtener una pequeña llama regular.

N.I.: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse al máximo.



- luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición **Max** a la posición de **Mín** o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

Adaptación del grill a gas a los distintos tipos de gas

Sustitución del pico del quemador del grill:

- quitar el quemador del grill después de haber quitado "V" el tornillo (ver Fig. I);
- destornillar el pico del quemador del grill sirviéndose de la llave a tubo para picos (ver Fig. L), o mejor aún de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).

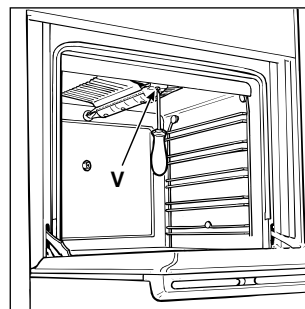


Fig. I

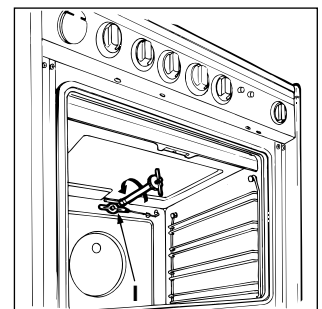
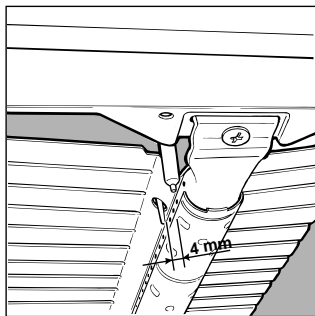


Fig. L

Atención: al montar otra vez el quemador del grill, controlar que la distancia entre la termocopia de seguridad (si pre-

sente) y el quemador sea de 4 mm.



Regulación aire primario de los quemadores del horno y del grill:

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Atención

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

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".

Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1

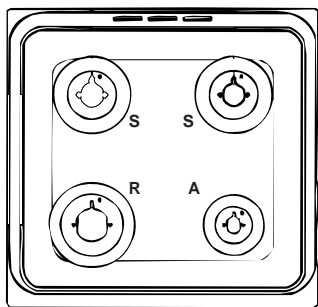
| Quemador | Diámetro (mm) | Potencia térmica kW (p.c.s.*) | | Gas líquido | | | | Gas natural | |
|-------------------------------|--|----------------------------------|--------|--------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|-----------------------|------------------|
| | | Nomin. | Reduc. | By-pass 1/100 (mm) | pico 1/100 (mm) | capacid.* g/h | | pico 1/100 (mm) | capacid.* l/h |
| | | | | | | *** | ** | | |
| Rápido (Grande)(R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Semi Rápido (Medio)(S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Auxiliari (Pequeño)(A) | 55 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Horno | - | 3,02 | 1,0 | 49 | 85 | 219 | 216 | 132 | 288 |
| Grill | - | 2,50 | - | - | 80 | 182 | 179 | 122 | 227 |
| Presiones de suministro | Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo (mbar) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | |

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

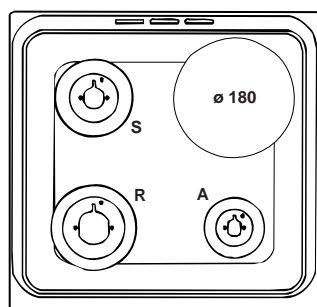
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



C 640 G...P
C 6401 G...P



C 615 G...P

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

longitud cm. 40,5
profundidad cm. 39,5
altura cm. 32

Volúmen útil del horno:

litros 52

Dimensiones útiles del compartimiento calienta- platos:

longitud cm. 43
profundidad cm. 43
altura cm. 8

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

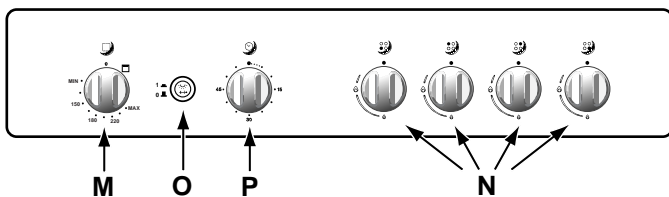
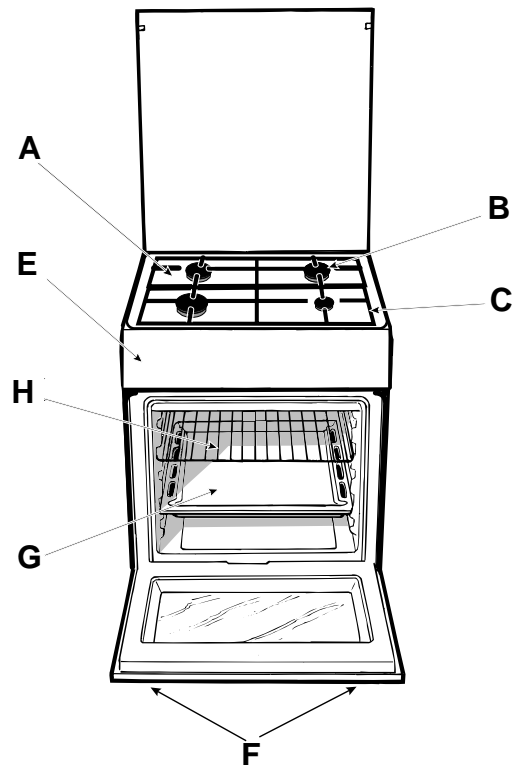
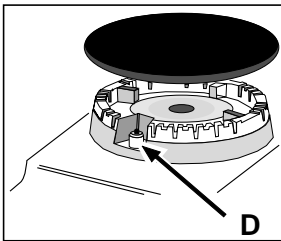
adaptables a todos los tipos de gas indicados en la
placa de características

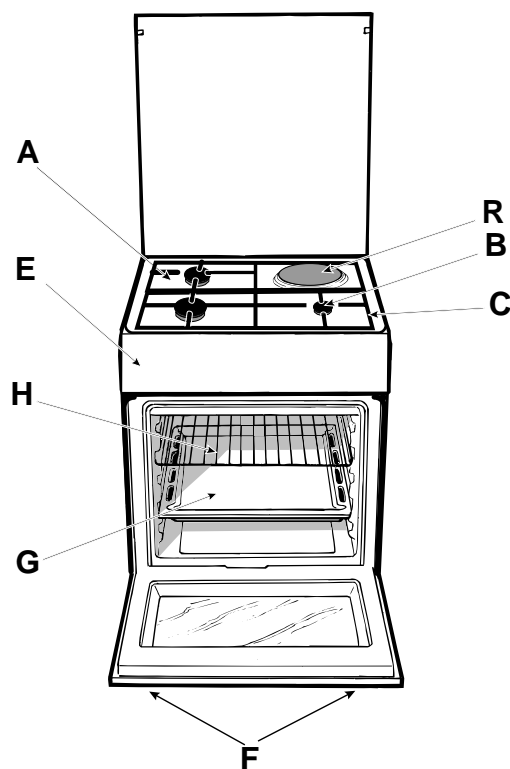
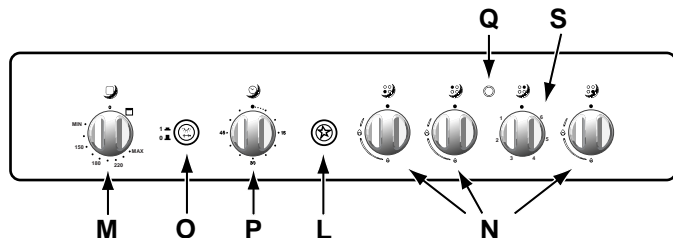


Estos aparatos han sido construidos de conformidad
con las siguientes Normas Comunitarias:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

La cocina con horno y grill a gas





- A Plano de contención eventuales derrames
- B Quemador de gas
- C Rejilla del plano de cocción
- D Dispositivo de encendido instantáneo electrónico (sólo en algunos modelos)
- E Panel de mandos
- F Patitas regulables
- G Asadera o plano de cocción
- H Rejilla estante del horno
- L Encendido electrónico de los quemadores del plano (sólo en algunos modelos)

- M La perilla del horno y del grill
- N Perilla de mando de los quemadores de gas del plano de cocción
- O La perilla para el encendido de la luz del horno y asador giratorio
- P Perilla del cuentaminutos (sólo en algunos modelos)
- Q La luz piloto verde (sólo en algunos modelos)
- R Placa eléctrica (sólo en algunos modelos)
- S Perilla de mando de las placas eléctricas del plano de cocción (sólo en algunos modelos)

Las diferentes funciones presentes en la cocina

La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Las perillas de mando de los quemadores de gas del plano de cocción (N)

En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un circulito lleno, la posición del quemador de gas que ella dirige. Para encender uno de los quemadores acercarse al mismo una llama o un encendedor de gas, presionar y girar el mando correspondiente en sentido

antihorario hasta la posición de **máximo** 🔥. Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican

las posiciones de **máximo** 🔥 y de **mínimo** 🔥. Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el

quemador es necesario en cambio girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).

Encendido electrónico del quemador del plano (sólo en algunos modelos)

Algunos modelos están dotados de encendido instantáneo electrónico de los quemadores de gas del plano de cocción: los mismos se reconocen por la presencia del dispositivo de encendido (D). Este dispositivo entra en funciones ejerciendo una leve presión sobre la tecla "L"

indicada por el símbolo ☆. Para encender el quemador elegido es, por lo tanto, suficiente pulsar el botón "L" y contemporáneamente pulsar a fondo y girar en sentido antihorario el pomo correspondiente hasta que se produzca el encendido. **Para obtener el encendido inmediato se aconseja activar primero la tecla y luego mover la perilla.**

Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de

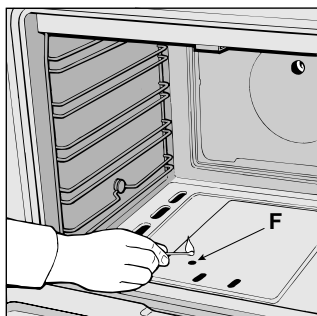
encendido.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno y del grill (M)

Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre **Mín** y **Máx**). Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "F" una llama o un encendedor de gas y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx**.



Dado que la cocina está dotada de un dispositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permitir el pasaje de gas. La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indican a continuación:

| Min | • | 150 | • | 180 | • | 220 | Max |
|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|
| 130 | 140 | 160 | 200 | 250 | | | |

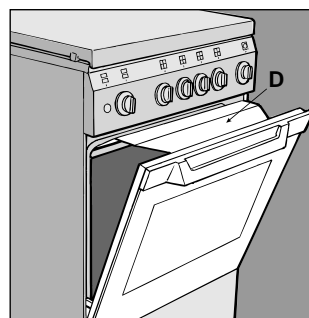
La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla. Para encender el grill, acercar al mismo una llama o un encendedor; al mismo tiempo, presionar a fondo y girar la perilla horno (M) en sentido horario hasta la posición grill.

Dado que la cocina está dotada de un dispositivo de

seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permitir el pasaje de gas.

El grill a rayos infrarrojos, permite que los alimentos se doren y además es aconsejado para la cocción de asados, chuletas de cerdo, salchichas, roast-beef, etc; un caso de cocciones a la parrilla, para evitar el goteo de la grasa, colocar una grasera debajo de la misma.

Importante: mientras se usa el grill es necesario dejar la puerta del horno semi-abierta, colocando entre la puerta y el panel el deflector "D" que hace con que los pomos de la cocina no se calienten demasiado.



Advertencia importante: en el caso en que los quemadores del horno y del grill se apaguen accidentalmente, colocar la perilla del quemador en posición de apagado y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

El asador giratorio (sólo en algunos modelos)

Para accionar el asador automático proceder del siguiente modo:

- colocar la comida en modo equilibrado en la varilla;
- colocar la varilla en el soporte del asador automático, cuidando que el anillo de apoyo anterior esté ubicado correctamente en la guía de sostén (Fig. M);
- introducir el soporte deslizante en el 3º estante desde abajo, empujando a fondo hasta la introducción del extremo de la varilla en el orificio que se encuentra al fondo del horno (Fig M);

Hay modelos que disponen de un soporte para asador de tipo diferente; en tal caso los puntos b) y c) deben modificarse según se indica (Fig. N):

- introducir el gancho de soporte en los dos orificios de la parte superior en la boca del horno (pos. 1);
- introducir el asador en el orificio situado al centro de la parte posterior del horno, cuidando que el aro de apoyo delantero del asador esté correctamente colocado sobre el gancho de soporte (pos. 2);
- poner en funciones el asador giratorio seleccionando con la perilla "O".

NOTA: utilizar el mango de plástico para introducir o extraer del horno el soporte deslizante.

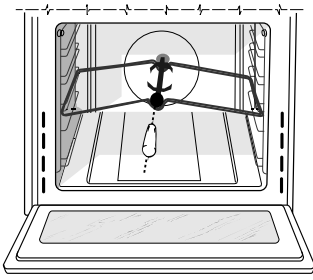


Fig. M

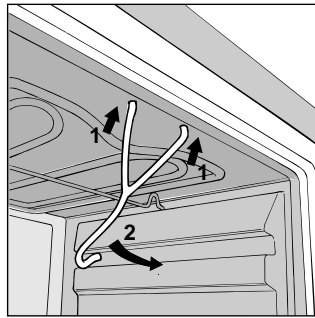


Fig. N

Las perillas de mando de las placas eléctricas del plano de cocción (S) (sólo en algunos modelos)

Las cocinas pueden estar dotadas de placas eléctricas normales y rápidas en diferentes combinaciones (las placas rápidas se distinguen de las otras por la presencia de una estampilla roja, situada en el centro). Para evitar dispersiones de calor y daños a las placas se aconseja utilizar recipientes con fondo chato y de diámetro no inferior al de la placa. En la tabla se señalan las correlaciones entre las posiciones indicadas en las perillas y el uso para el cual se aconsejan las placas.

| Posición | Placa normal o rápida |
|----------|--|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cocción de verduras, pescados |
| 2 | Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos |
| 3 | Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrone |
| 4 | Asar (mediano) |
| 5 | Asar (fuerte) |
| 6 | Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo |

Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

La luz piloto verde (Q) (sólo en algunos modelos)
Se enciende cuando se ha puesto en función cualquiera de los elementos eléctricos calentadores del plano de cocción, eventualmente dotado de placas eléctricas.

La perilla para el encendido de la luz del horno (O)
Es la individualizada por el símbolo y permite que con el encendido de la lámpara dentro del horno, pueda controlarse la marcha de la cocción sin abrir la puerta.

El cuentaminutos (sólo en algunos modelos)
Para utilizar el cuentaminutos es necesario activar la alarma girando el botón "P" casi un giro completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :

- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- en momentos de un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

| Quemador | ∅ Diámetro recipientes (cm) |
|-----------------|-----------------------------|
| Rápido (R) | 24 – 26 |
| Semi Rápido (S) | 16 – 20 |
| Auxiliar (A) | 10 – 14 |

N.I. En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Consejos prácticos per la preparación

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general

Cuando se hacen tartas colocar siempre al horno previamente calentado. Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcochuelo, para evitar que la masa no aumente su volúmen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde

Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocina hecha sobre varios niveles, pero no todas las preparaciones igualmente hechas

Seleccionar una temperatura inferior.
No necesariamente las fuentes introducidas al mismo tiempo deben quitarse juntas

Cocción del pescado y de la carne

Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Con carnes blancas, aves y pescados, utilizar en todo momento temperaturas algo bajas (150°C-175°C). Con carnes rojas, cuando se desean bien crujientes y doradas por fuera, conservando sus jugos sabrosos, conviene iniciar con una temperatura más elevada (200-220°C) por un breve espacio, y luego disminuirla. Por lo general, cuanto más grande el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne al centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas por la parte superior.

Mantenimiento periodico y limpieza de la cocina

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar a menudo una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- En las cocinas dotadas de encendido automático es necesario efectuar con frecuencia una esmerada limpieza de las partes extremas de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no resulten obstruidos;
- las placas eléctricas se limpian con un paño

humedecido y se engrasan con un poco de aceite mientras están tibias;

- El acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.

N.B.: evitar bajar la tapa cuando los quemadores de gas o las placas eléctricas estén aún calientes.

Importante: controlar periodicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustituirlo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

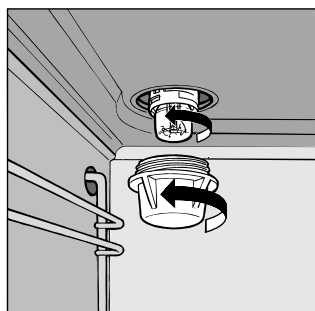
Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia

a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:

- Tensión 230V
- Potencia 25W
- Casquillo E14

- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Lubricación de las llaves

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

Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos para la cocción en el horno

| Comida a cocinar | Peso (Kg) | Posición cocción niveles a partir de abajo | Temperatura (°C) | Tiempo de pre-calentamiento (minutos) | Tiempo de cocción (minutos) |
|-----------------------------|-----------|--|------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Pastelería | | | | | |
| Lasañas | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Canelones | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Tallarines | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Carnes | | | | | |
| Ternera | 1,7 | 3 | 230 | - | 85-90 |
| Pollo | 1,5 | 3 | 220 | - | 110-115 |
| Pavo | 3,0 | 3 | Max | - | 95-100 |
| Pato | 1,8 | 3 | 230 | - | 120-125 |
| Conejo | 2,0 | 3 | 230 | - | 105-110 |
| Cerdo | 2,1 | 3 | 230 | - | 100-110 |
| Cordero | 1,8 | 3 | 230 | - | 90-95 |
| Pescados | | | | | |
| Mariscos | 1,1 | 3 | 210-230 | - | 55-60 |
| Dentice | 1,5 | 3 | 210-230 | - | 60-65 |
| Trucha asada | 1,0 | 3 | 210-230 | - | 40-45 |
| Pizzas | | | | | |
| Napoletana | 1,0 | 3 | Max | 15 | 30-35 |
| Tortas | | | | | |
| Bizcochos | 0,5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tartas | 1,1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Torta de chocolate | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 45-50 |
| Bizcochuelo | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 50-55 |
| Cocción en el grill | | | | | |
| Tostadas | n.º 4 | 4 | | | 10 |
| Chuletas de cerdo | 1,5 | 4 | | | 30 |
| Mariscos | 1,1 | 4 | | | 35 |
| Cocción en el asador | | | | | |
| Ternera asada al asador | 1 | 2 | | | 80 |
| Pollo asado | 2 | 2 | | | 90 |

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y pueden variar conforme el gusto personal.

Advertências

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças originais**

- 1 Este aparelho foi concebido para um uso não profissional no interior de uma morada.
- 2 Estas instruções valem somente para os países cujos símbolos aparecem no folheto e na placa de matrícula do aparelho.
- 3 **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 móveis).**
- 4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Conservar cuidadosamente este folheto para consultas futuras.
- 5 Após ter tirado a embalagem, assegurar-se de que o aparelho esteja íntegro. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e dirigir-se a pessoas profissionalmente qualificadas. Os componentes da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potencialmente perigosos.
- 6 A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objetos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.
- 7 A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, efectuar um controle meticuloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- 8 Antes de ligar o aparelho assegurar-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- 9 Verificar que a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente seja apropriada para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirigir-se a pessoa profissionalmente qualificada.
- 10 Prever um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm. na instalação.
- 11 Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir esta última por uma apropriada dirigindo-se a pessoa profissionalmente qualificada que terá também que verificar que a secção dos fios da tomada seja adequada para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, usar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às normas de segurança em vigor, tomando cuidado porém, para não superar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões e o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.
- 12 Não deixar o aparelho ligado inutilmente. Desligar o interruptor geral do aparelho quando não for utilizado e fechar a torneira do gás.
- 13 Não obstruir as aberturas ou fendas da ventilação ou de escoamento do calor.
- 14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de estragos ao cabo ou necessidade de substituí-lo, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- 15 Este aparelho destina-se somente ao uso para o qual foi concebido. Qualquer outro uso (por exemplo: aquecimento de ambientes) é considerado impróprio e conseqüentemente perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados por uso impróprio, errado ou irresponsável.
- 16 O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediência a algumas regras fundamentais. Em particular:
 - não tocar no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos
 - não usar o aparelho com os pés descalços.
 - não usar, a não ser com cuidados especiais, extensões
 - não puxar o cabo de alimentação, ou o aparelho em si, para desligar a ficha da tomada.
 - não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
 - não permitir que crianças ou pessoas incapazes usem o aparelho sem vigilância.
- 17 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica desligando a ficha ou apagando o interruptor da instalação.
- 18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Recomenda-se, além do mais, a inutilizar aquelas partes do aparelho que podem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderiam usá-las para brincar.
- 19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas painéis instáveis ou deformados para evitar que se derrubem ou entornem. Coloque as painéis sobre a superfície de cozedura em modo que os cabos fiquem orientados para dentro para evitar choques acidentais.
- 20 Algumas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, ficam quentes por muito tempo depois do uso. Tome cuidado para não tocá-las.
- 21 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- 22 Ao usar pequenos aparelhos eléctricos perto do plano de cozedura, tome cuidado para que o cabo de alimentação não encoste nas áreas quentes.
- 23 Controlar sempre que os botões estejam na posição "●"/"○" quando o aparelho não é utilizado.
- 24 **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- 25 **Os aparelhos a gás precisam de uma boa ventilação para funcionar correctamente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- 26 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.
- 27 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Instruções para instalação

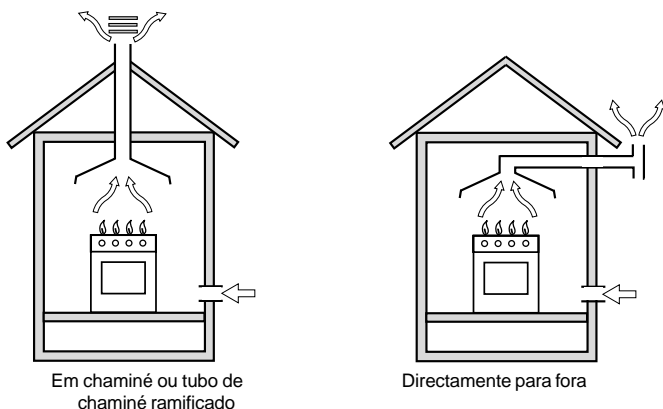
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado, a fim de que efectue as operações de instalação, regulação e assistência técnica da melhor maneira possível e conforme as normas em vigor.

Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada com o fogão desligado.

Instalação

Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados conforme as prescrições das Normas Nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

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



Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado

Directamente para fora

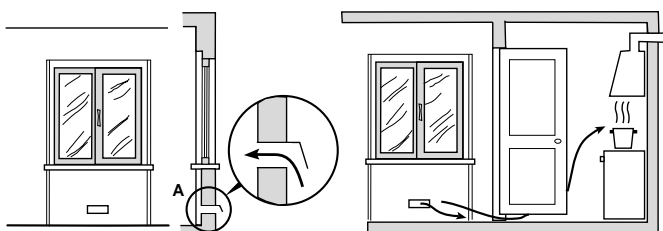
(reservado aos aparelhos de cocção)

b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 cm^2 (Fig. A). 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 (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicante com a parte externa.

Detalhe A

Local adjacente

Local a ser ventilado



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

Fig. A

Aumento da fenda entre porta e soalho

Fig. B

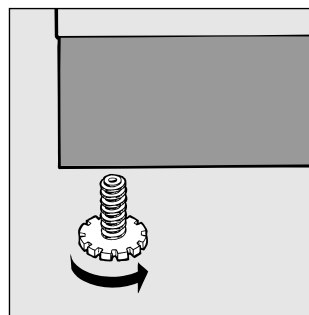
c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a

abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potencia de aspiração mecânica se existir

d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contêm os recipientes de GPL devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GPL vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos, etc.). É oportuno manter no local somente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas, etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C .

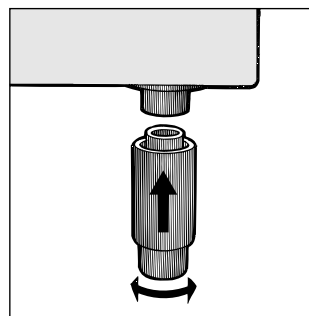
Nivelamento (presente somente em alguns modelos)

O fogão vem equipado com patas de regulação apropriadas para podê-lo regular. Em caso de necessidade, estas patas podem ser aparafusadas nas sedes apropriadas situadas nos cantos da base do fogão.



Montagem das patas (presente somente em alguns modelos)

São fornecidas patas a serem embutidas debaixo da base do fogão.



Instalação do fogão

Pode ser instalado ao lado de móveis cuja altura seja inferior ao da superfície de trabalho. A parede em contato com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente.

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.
- Se o fogão for instalada por baixo de um móvel pênsl, este deverá estar a uma distância mínima do plano de 700 mm. Os móveis adjacentes ao exaustor deverão manter uma distância mínima do plano de 420 mm como

na Fig. C e D.

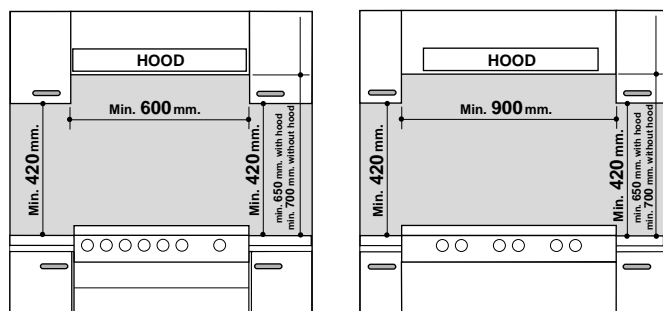


Fig. C

Fig. D

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, sòmente 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”. Em alguns modelos a alimentação do gás pode ser efectuada pelo lado direito ou esquerdo conforme os casos. Para trocar a ligação é necessário inverter a braçadeira com o tampão de fêcho e substituir a gaxeta de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Importante: 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”.

Ligação com tubo flexível

Efectuar a ligação mediante um tubo flexível para gás que corresponda às características indicadas pelas Normas Nacionais em vigor.

O diâmetro interno do tubo a ser utilizado deve ser:

- 8mm para alimentação com gás líquido;
- 13mm para alimentação com gás metano.

Em particular, ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes prescrições:

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Não deve ter um comprimento inferior a 1500 mm.;
- Não deve estar sujeito a nenhum esforço de tracção e de torsão e além do mais, não deve apresentar curvas demasiado apertadas ou estrangulamentos;
- Não deve entrar em contacto com objetos afiados, esquinas com as partes móveis ou fique amassado.
- Deve poder-se inspeccionar facilmente ao longo do seu percurso de modo a poder controlar o seu estado de conservação;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Se o fogão fôr instalado conforme as condições da classe 2 subclasse 1, seria oportuno conectar-se à rede do gás

sòmente através do tubo metálico flexível conforme a Norma em vigor.

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

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conformes a las Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Controle da vedação

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

Ligação do cabo de alimentação à rede

Montar uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em, caso de ligação directa à rede é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que supere a temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver placa de características);
- a instalação de alimentação possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- a tomada ou o interruptor omnipolar possam ser facilmente alcançados quando o plano de cozedura estiver instalado.

Atenção: não utilizar reductores, adaptadores ou derivadores que podem causar aquecimentos ou queimaduras.

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente para o qual tinha sido previsto (indicado nas etiquetas fixadas na braçadeira e na tampa), é preciso efectuar as seguintes operações:

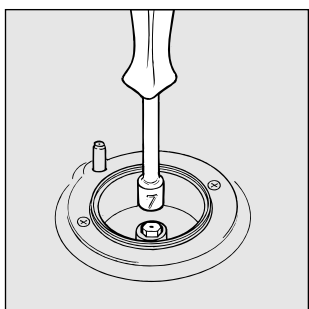
a) substituir a braçadeira já montada com a que está dentro da confecção “accessórios do fogão”.

Atenção: a braçadeira para gás líquido está marcado o número 8, naquela para gás metano o número 13.

Utilizar de qualquer forma a junta de vedação nova.

b) Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- tirar as grelhas e extrair os queimadores dos seus lugares;
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- colocar no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



c) Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:

- levar a torneira à posição de mínimo;
- retirar o manípulo agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular. **N.B:** em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.
- verificar que ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo à posição de mínimo o queimador não se apague.

d) Regulação do ar primário dos queimadores do plano:

Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Adaptação do forno a gás aos diferentes tipos de gás

a) Substituição do bico do queimador do forno:

- tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
- nos modelos sem tabuleiro, tirar o painel "P" como indicado na Fig. E. Depois de ter aberto a porta desenganchar os dois processos superiores apertando-os para baixo, e depois os dois inferiores apertando-os para cima;
- retirar a protecção corredeira "A";
- tirar os dois parafusos que permitem desmontar a protecção "B"; (ver Fig. F);
- remover o queimador do forno após ter tirado o parafuso "V" (ver Fig. G); A opera l'operação vem facilitada tirando a porta do forno.
- desparafusar o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos (ver Fig. H), ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e substituí-lo com aquele apropriado para o novo tipo de gás (ver tabela 1).

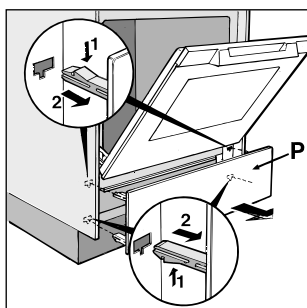


Fig. E

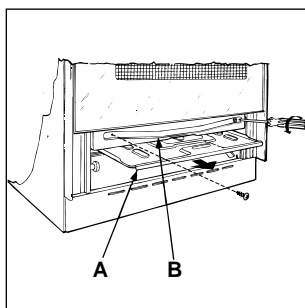


Fig. F

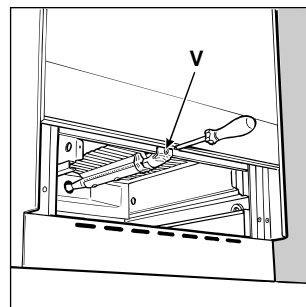


Fig. G

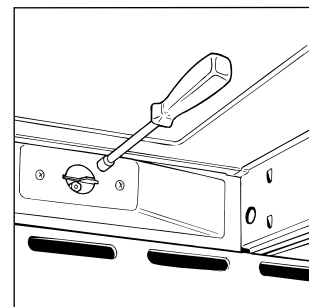
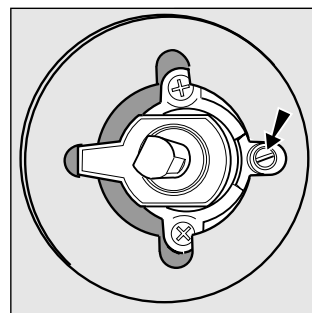


Fig. H

b) Regulação do mínimo do queimador do forno gás termostático:

- acenda o queimador conforme descrito no parágrafo "o manípulo do forno" do manual em uso;
- levar o manípulo à posição de **Mín** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição **Max**;
- retirar o manípulo;
- agir sobre o parafuso de regulação colocado por fora da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular; **N.B:** em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.



- verificar depois, que rodando rapidamente o manípulo da posição **Max** à posição de **Mín**, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Substituição do bico do queimador do grill:

- remover o queimador do grill após ter tirado o parafuso "V" (ver Fig. I);
- desparafusar o bico do queimador do grill usando a chave a tubo para bicos (ver Fig. L), ou melhor ainda, utilizando uma chave a tubo de 7 mm e substituí-lo com aquele apropriado ao novo tipo de gás (ver tabela 1).

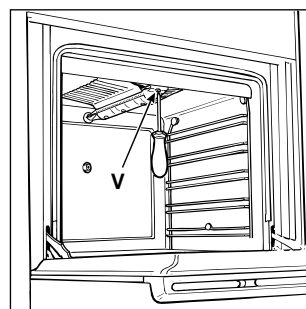


Fig. I

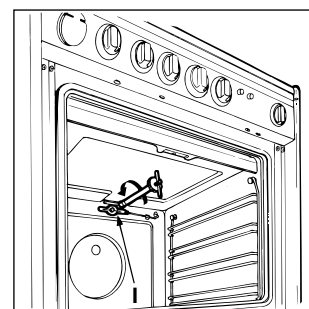
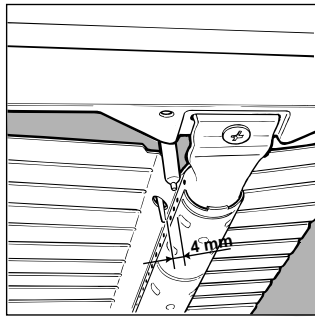


Fig. L

Atenção: ao montar novamente o queimador do grill, verificar que a distância entre a termocópia de segurança (se estiver presente) e o queimador seja de 4 mm.



Regulação do ar primário dos queimadores do forno e do grill

Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Atenção

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

Nota

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".

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

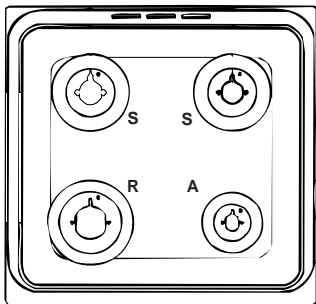
| Queimador | Diâmetro (mm) | Potência térmica kW (p.c.s.*) | | Gás liquefeito | | | | Gás natural | |
|-------------------------|----------------|-------------------------------|--------|--------------------|-----------------|---------------|-----|-----------------|---------------|
| | | Nomin. | Reduz. | By-Pass 1/100 (mm) | bico 1/100 (mm) | capacid.* g/h | | bico 1/100 (mm) | capacid.* l/h |
| | | | | | | *** | ** | | |
| Rápido (Grande)(R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Semi Rápido (Medio)(S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Auxiliar (Pequeno)(A) | 55 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Forno | - | 3,02 | 1,0 | 49 | 85 | 219 | 216 | 132 | 288 |
| Grill | - | 2,50 | - | - | 80 | 182 | 179 | 122 | 227 |
| Pressões de alimentação | Nominal (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | Minima (mbar) | | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | Máxima (mbar) | | | | | 35 | 45 | 25 | |

* A 15°C en 1013 mbar-gás seco

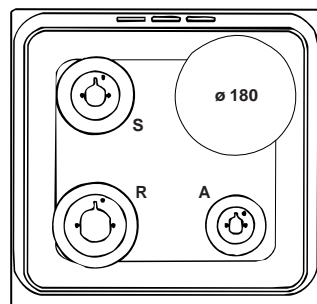
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



C 640 G...P
C 6401 G...P



C 615 G...P

Características técnicas

Dimensões úteis do forno:

largura cm. 40,5
profundidade cm. 39,5
altura cm. 32

Volume útil do forno:

litri 52

Dimensões úteis da gaveta estufa:

largura cm. 43
profundidade cm. 43
altura cm. 8

Tensão e frequência da alimentação eléctrica:

ver quadro das características

Queimadores:

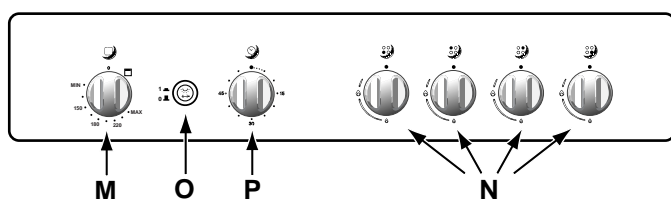
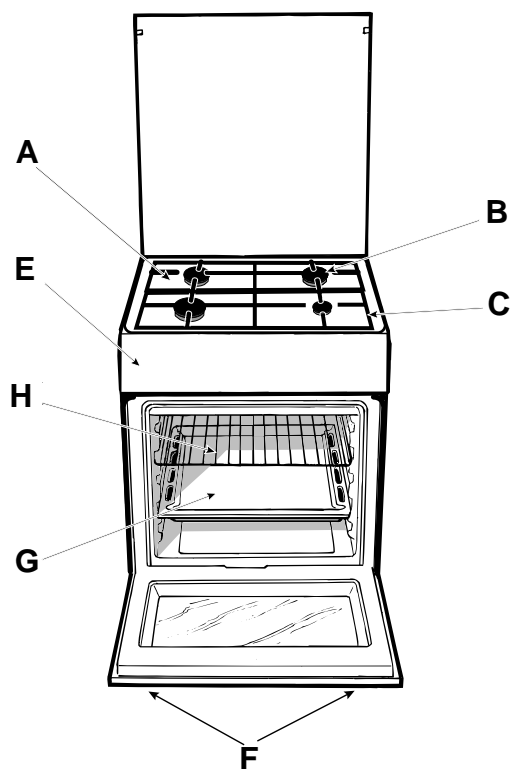
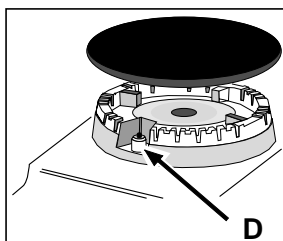
adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características

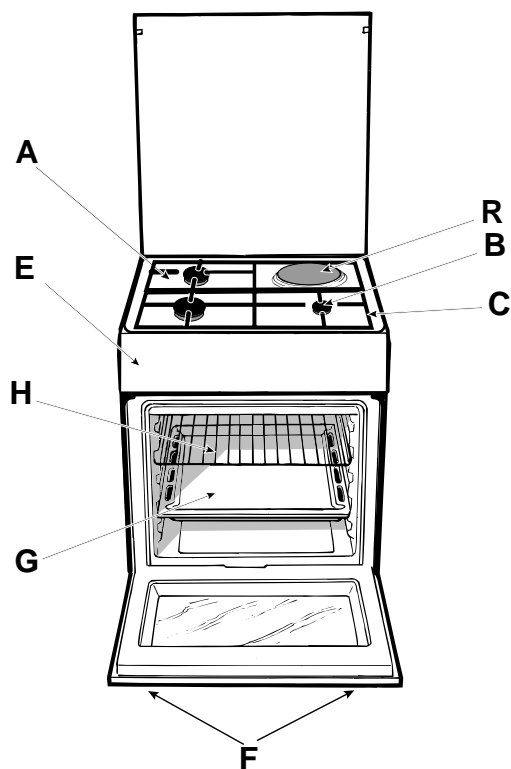
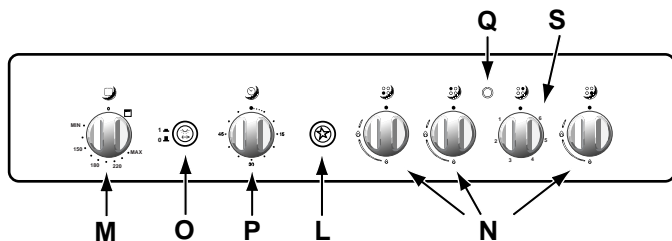


Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 73/23/CEE de 19.02.73 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gaz) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.

Descrição do fogão





- A** Plano de contenção de eventuais derramamentos
- B** Queimador a gás
- C** Grelha do plano de trabalho
- D** Dispositivo de acendedor electrónico automático (só em algunos modelos)
- E** Painel de comando
- F** Pêzinhos reguláveis
- G** Pingadeira, ou tabuleiro de assados
- H** Grelha do forno
- L** Acendedor electrónico dos queimadores do plano de trabalho (só em algunos modelos)


- M** Botão do forno e do grill
- N** Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho
- O** Interruptor de acendimento da luz de forno
- P** Botão conta-minutos (só em algunos modelos)
- Q** Luz verde (só em algunos modelos)
- R** Placa eléctrica (só em algunos modelos)
- S** Manípulo de comando das placas eléctricas do plano de trabalho (só em algunos modelos)

As diversas funções do fogão e como utilizá-las



A seleção das diversas funções do fogão efetua-se atuando sobre os dispositivos e sobre os órgãos de comando situados no painel do aparelho.

Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho (N)


Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione a manopla escolhida

em sentido anti-horário até a posição de **massima** .

Cada queimador pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou em potências intermédias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição "apagado" simbolizada pelo sinal • quando este se encontra em correspondência com o índice de referência,

assim como as posições  **máximo** e  **mínimo**. Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição "apagado". Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal •).

Acendedor electrónico (só em algunos modelos)

Alguns modelos são dotados de acendedor electrónico instantâneo para os queimadores a gás: reconhecem-se pela presença do dispositivo de acendimento (D). Este dispositivo entra em funcionamento fazendo uma ligeira pressão no botão "L" indicado pelo símbolo . Para acender o queimador escolhido basta premir o botão "L" e contemporaneamente premir a fundo e girar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o manípulo correspondente até o acendimento. **Para obter um acendimento imediato é aconselhável premir a tecla e depois rodar o botão.**

Advertência: em caso de apagamento acidental das chamas do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Atenção: A primeira vez que o acendem, aconselhamos deixar funcionar a vácuo o forno aproximadamente durante meia hora com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Logo depois, passado esse tempo, desligá-lo, abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o período entre a produção e a instalação do produto.

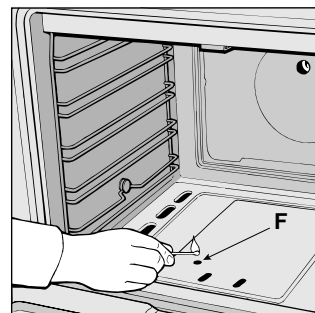
Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo somente no caso de coser usando o espeto rotatório (se houver). Para as demais coseduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a coser, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cosedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grade fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

Botão do forno e do grill (M)

É o dispositivo que consente seleccionar as várias


funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio manípulo (compreendida entre **Min** e **Max**).

Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício "F", e ao mesmo tempo pressionar a fundo e rodar o manípulo do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **Max**.



Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo apertado por aproximadamente 6 segundos, para que a válvula de segurança arme. A selecção da temperatura obtém-se fazendo coincidir a indicação do valor desejado com a referência colocada no painel ou no espelho do manípulo. A gama completa de temperaturas possíveis está indicada abaixo.

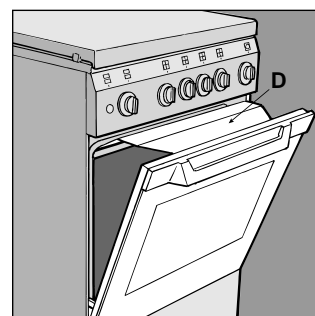
| Min | • | 150 | • | 180 | • | 220 | Max |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 130 | 140 | | 160 | | 200 | | 250 |

A temperatura seleccionada é atingida automaticamente mantendo-se constante graças ao termostato controlado pelo manípulo. Para acender o queimador do grill aproxime uma chama ou um acendedor e contemporaneamente aperte até o fundo e gire o manípulo do forno (M) no sentido dos ponteiros do relógio até a posição  grill.

Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo de segurança, logo após o acendimento é necessário manter premido o botão aproximadamente 6 segundos de modo a permitir que a válvula de segurança arme.

O grill a raios infra-vermelhos que permite dourar os alimentos além de ser recomendado para assar carnes, costeletas, salchichas, rosbifes, etc. Ao fazer churrascos, coloque uma pingadeira por baixo da grelha para evitar que a gordura derrame.

Importante: ao utilizar o grill, é necessário deixar a porta do forno semi-aberta colocando entre a porta e o painel o deflector "D" que evita o aquecimento excessivo dos botões do fogão.



Advertências Importante: Em caso de extinção acidental das chamas dos queimadores do forno ou do grill, rode para a posição de fechado o respectivo manípulo de comando e deixe passar pelo menos um minuto antes de reacender.

O espeto de churrasco (só em algunos modelos)

Para accionar o espeto, proceda da maneira seguinte:

- coloque o alimento de maneira equilibrada no espeto;
- coloque o espeto no suporte do espeto rotatório tomando cuidado para que o anel de apoio anterior esteja situado correctamente no trilho de apoio (Fig. M);
- introduza o suporte correção na 3ª prateleira a partir de baixo, pressionando a fundo até inserir a parte terminal do espeto no furo situado no fundo do forno (Fig. M);

Alguns modelos estão equipados com um suporte para espeto diferente. Neste caso, os pontos b) e c) devem ser modificados da maneira seguinte (Fig. N):

- introduzir o gancho de suporte nos dois furos situados na parte superior da entrada do forno (posição 1);
- introduzir o espeto no furo situado no centro da parte posterior do forno, tomando cuidado para que o anel de apoio anterior do espeto esteja colocado correctamente sobre o gancho de suporte (posição 2);
- accionar o espeto rotativo premindo o interruptor "O".

Atenção: utilize o cabo de plástico para introduzir ou extrair do forno o suporte correção.

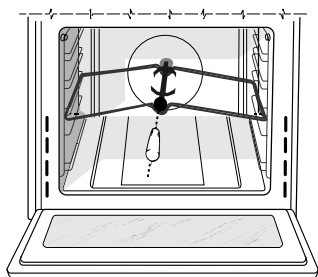


Fig. M

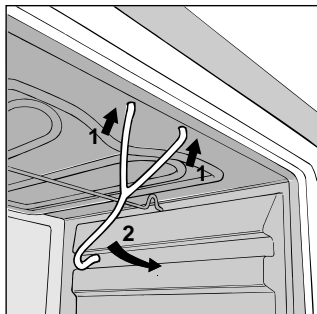


Fig. N

Botões de comando das placas eléctricas do plano de trabalho (S) (só em algunos modelos)

Os fogões podem ter placas eléctricas normais e rápidas diferentemente conjugadas entre elas, (as placas rápidas distinguem-se das outras pela marca vermelha ao centro). Para evitar qualquer desperdício de calor, e para não estragar as placas, devem-se utilizar recipientes com o fundo plano, cujo diâmetro não deve ser inferior ao centro da placa. O quadro indica as correspondências entre as posições indicadas nos botões e a utilização para a qual são aconselhadas as placas.

| Posição | Placa normal ou rápida |
|---------|---|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cozedura de legumes, verdes ou de peixe |
| 2 | Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão |
| 3 | Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestrini |
| 4 | Estufar (médio) |
| 5 | Estufar (forte) |
| 6 | Tostar ou ferver em pouco tempo |

Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

A luz verde (Q) (só em algunos modelos)

Acende-se quando se põe a funcionar qualquer elemento eléctrico aquecedor do plano de trabalho, que seja, eventualmente, munido de placas eléctricas.

Interruptor para acender a luz do forno (O)

É o que está identificado com o símbolo e permite, com o acendimento da lâmpada no interior do forno, observar o andamento da cozedura sem abrir a porta.

O contaminutos (só em algunos modelos)

Para utilizar o contaminutos é preciso carregar a campainha fazendo rodar o manípulo "P" de um giro no sentido dos ponteiros do relógio e, voltando para trás , estabelecer o tempo desejado fazendo coincidir o número correspondente aos minutos estabelecidos com a referência fixa do painel.

Conselhos práticos par ausar os queimadores

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar do seguinte:

- usar recipientes adequados para cada queimador (ver tabela) para evitar que as chamas saiam por baixo dos recipientes.
- utilizar sòmente recipientes com fundo chato
- ao alcançar a ebulição, rodar o botão até a posição de mínimo.
- usar sempre recipientes com tampa.

| Queimador | ∅ Diametro recipientes (cm) |
|-----------------|-----------------------------|
| Rápido (R) | 24 - 26 |
| Semi Rápido (S) | 16 - 20 |
| Auxiliar (A) | 10 - 14 |

N.B. nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sòmente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Conselhos para cozinhar

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura de sobremesas

Ao cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno. A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não prolongar demasiado o tempo de cozedura. Em geral:

Bolo muito seco

A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se

Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima

Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro

Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O bolo não se desprende da forma

Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.

Cozi em várias prateleiras mas os alimentos não foram cozidos de maneira uniforme.

Seleccionar uma temperatura inferior. Alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozedura do peixe e da carne

A carne deve pesar pelo menos 1 Kg. para evitar que se seque demais. Para carne branca e peixe use sempre temperaturas baixas (150°C-175°C). Para que a carne fique bem cozida por fora conservando o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200-220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente. Em geral, quanto maior é o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha. Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor em baixo use a 1ª prateleira a partir de baixo. Para obter um assado saboroso enfeite a carne com gordura ou toucinho e coloque-a na parte superior.

Manutenção quotidiana e limpeza do fogão

Antes de efetuar qualquer operação, desligar o fogão. Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efetuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, tendo em conta que:

- **Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.**
- As partes esmaltadas e os painéis auto-brilhantes devem ser lavados com água morna, sem usar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que podem estragá-los;
- O interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- Nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;

- As placas eléctricas limpam-se com um pano húmido e devem-se untar com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com detergentes agressivos (que contém fósforo). Aconselha-se enxaguar com muita água e secar após a limpeza. Além do mais, seria oportuno secar eventuais vasamentos de água.;
- Nos modelos com tampa de vidro, a limpeza faz-se com água quente, evitando utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas.

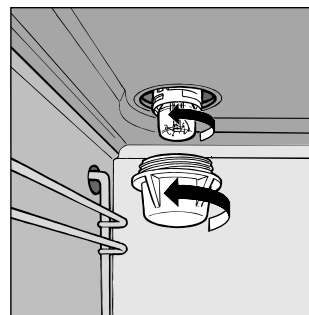
N.B: não se deve fechar a tampa enquanto os bicos de gás ou as placas eléctricas estiverem quentes.

Importante: Controlar periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de ligação do gás, e substituí-lo à mais pequena anomalia, recomenda-se uma substituição anual.

Substituição da lâmpada no vão do forno

- Desligar o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao implante eléctrico, ou desligar a ficha, se fôr acessível;

- Desatarraxar a tampa de vidro do porta-lâmpada;
- Desatarraxar a lâmpada e substituí-la com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
 - Tensão 230V
 - Potência 25W
 - Bocal E14
- Atarraxar a tampa de vidro e inserir novamente à rede o forno.



Lubrificação das torneiras

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

Obs.: esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Conselhos práticos para cozinhar

| Alimentos cozinhados | Peso (Kg) | Posições para assar ranhuras a partir de baixo | Temperatura (°C) | Tempo de pre-aquecimento (minutos) | Tempo de cozedura (minutos) |
|----------------------|-----------|--|------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Massas | | | | | |
| Lasanhas | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Cannelloni | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Tagliatelle no forno | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Carnes | | | | | |
| Vitela | 1,7 | 3 | 230 | - | 85-90 |
| Frango | 1,5 | 3 | 220 | - | 110-115 |
| Perù | 3,0 | 3 | Max | - | 95-100 |
| Pato | 1,8 | 3 | 230 | - | 120-125 |
| Coelho | 2,0 | 3 | 230 | - | 105-110 |
| Porco | 2,1 | 3 | 230 | - | 100-110 |
| Carneiro | 1,8 | 3 | 230 | - | 90-95 |
| Peixes | | | | | |
| Cavala | 1,1 | 3 | 210-230 | - | 55-60 |
| Dentão | 1,5 | 3 | 210-230 | - | 60-65 |
| Truta embrulhada | 1,0 | 3 | 210-230 | - | 40-45 |
| Pizzas | | | | | |
| Napolitana | 1,0 | 3 | Max | 15 | 30-35 |
| Tortas | | | | | |
| Biscoitos | 0,5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tartes | 1,1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Bolo de chocolate | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 45-50 |
| Bolos c/ fermento | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 50-55 |
| Grelhados | | | | | |
| Toast | n.º 4 | 4 | | | 10 |
| Costeleta de porco | 1,5 | 4 | | | 30 |
| Cavala | 1,1 | 4 | | | 35 |
| Espetadas | | | | | |
| Vitela no espeto | 1 | 2 | | | 80 |
| Frango no espeto | 2 | 2 | | | 90 |

Nota: os tempos de cozedura são indicativos e podem variar conforme o gosto cada um.