

PAG. 2

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE,  
MANUTENZIONE ED USO DELLE  
CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE  
80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)**

---



PAG. 17

**INSTALLATION, MAINTENANCE  
AND USE INSTRUCTIONS FOR  
FREE-STANDING COOKERS  
80x50 cm (type MG/MGV)**

---



PAG. 31

**NOTICE D'INSTALLATION,  
D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE  
LA CUISINIÈRE A GAZ  
80x50cm (MODELE MG/ MGV)**

---



PAG. 47

**INSTRUÇÕES PARA A  
INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO  
E UTILIZAÇÃO DE FOGÕES  
80x50cm (Tipi MG/MGV)**



# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE 80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)

**LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

## INDICE:

Condizioni generali di garanzia .....	pag. 3
Assistenza tecnica post-vendita e ricambistica.....	pag. 3
MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE.....	pag. 3
Installazione della cucina - Avvertenze per l'installazione.....	pag. 3
Ventilazione ed aerazione dei locali.....	pag. 4
Allacciamento alla rete gas.....	pag. 4
Adattamento ai diversi tipi di Gas e regolazione bruciatori.....	pag. 5
Allacciamento elettrico.....	pag. 6
Tipi di cavi alimentazione.....	pag. 6
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO - Sostituzione di componenti.....	pag. 7
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE.....	pag. 7
Descrizione tipi di piani lavoro.....	pag. 7
Descrizione tipi dei frontalini e comandi.....	pag. 8
Utilizzo dei bruciatori.....	pag. 8-9
Utilizzo delle piastre elettriche.....	pag. 9
Utilizzo del forno a gas.....	pag. 10
Utilizzo del termostato con commutatore in serie (forno elett. statico a comando unico).....	pag. 11
Utilizzo del termostato elettrico.....	pag. 11-12
Utilizzo del commutatore 4+0 (forno elettrico statico-ventilato a comandi separati).....	pag. 12
Utilizzo del commutatore 9+0 (forno elettrico multifunzione a comandi separati).....	pag. 12
Utilizzo del forno elettrico a convezione naturale.....	pag. 13
Utilizzo del forno elettrico statico a convezione ventilata.....	pag. 14
Utilizzo del forno elettrico ventilato.....	pag. 14-15
Utilizzo del grill a gas.....	pag. 15
Utilizzo del grill elettrico statico.....	pag. 16
Utilizzo del grill elettrico ventilato.....	pag. 16
Utilizzo dell'orologio contaminuti.....	pag. 16
Pulizia dell'apparecchio.....	pag. 16

**QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.**



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/EU in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è

tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro “uno contro uno”); i RAEE di “piccolissime dimensioni” (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

## **CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA:**

La casa per la durata di un anno dalla data d'acquisto si impegna a sostituire i particolari dell'apparecchio che dovessero risultare difettosi a causa del materiale o di produzione, ad esclusione delle lampade, dei cristalli e di tutti gli eventuali danni dovuti al trasporto sempre imputabili ai vettori.

Durante la durata del periodo della garanzia la ditta si impegna a riparare, e nel caso sia necessario a sostituire gratuitamente, i pezzi difettosi se come tali vengono riconosciuti dal servizio tecnico di assistenza, addebitando esclusivamente le spese di trasporto e di viaggio necessarie ai materiali e al personale di assistenza. Qualora l'utente richieda un sopralluogo, le eventuali spese dovranno essere rimborsate dallo stesso.

La spedizione del pezzo nuovo o l'intervento del nostro personale specializzato avverranno al più presto.

Possibili ritardi non conferiscono alcun diritto di prolungamento della garanzia o ad eventuale richiesta da parte del cliente del risarcimento dei danni.

La ditta non è tenuta a rispondere qualora il guasto o il difetto sia imputabile a manomissione, a imperizia nell'uso e nell'installazione dell'apparecchio o da interventi precedentemente effettuati da personale non qualificato o non debitamente autorizzato. La garanzia decorre dal giorno d'acquisto e decade alla fine del 12° mese d'acquisto. Le eventuali riparazioni o assistenza specializzata, successive alla data di scadenza del certificato saranno completamente addebitate all'utente.

## **ASSISTENZA TECNICA POST- VENDITA E RICAMBISTICA**

Prima di lasciare la fabbrica, questo apparecchio è stato collaudato e messo a punto da personale esperto e qualificato. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria in seguito deve essere effettuata da personale qualificato. Per questo motivo ci raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario che ha effettuato la vendita o al più vicino Centro di assistenza informandoli del tipo di apparecchio in vostro possesso e del tipo di inconveniente presentatosi. In caso di sostituzione di componenti difettosi si raccomanda di sostituirli con ricambi originali reperibili solo nei nostri Centri di assistenza tecnica e negozi autorizzati.

## **MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE**

### **NOTIZIE PER L'INSTALLATORE**

**L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.**

**Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**

**I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.**

### **INSTALLAZIONE DELLA CUCINA**

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

**I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.**

**L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm ( Fig. 2 , Installazione classe 1 ) oppure incassato fra due pareti ( Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1 ). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina ( Fig. 2 Installazione classe 1 )**

**Le quote su disegni sono espresse in millimetri.**

**Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.**

**L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.**

**ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma nazionali vigenti.**

### **AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO**

**La cucina può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme nazionali vigenti.**

**Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme nazionali vigenti.**

**Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.**

**Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.**

### **VENTILAZIONE DEI LOCALI**

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m<sup>3</sup> e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm<sup>2</sup> (vedi Fig. 3).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .

E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme nazionali vigenti.

**ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm<sup>2</sup>.**

### **UBICAZIONE ED AERAZIONE**

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig. 4). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio.(vedi Fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme nazionali vigenti.

### **ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS**

**Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.**

**Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:**

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma nazionale vigente, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma nazionale vigente. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassette che potrebbero danneggiarlo.

- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma nazionale vigente con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve essere sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassette.

**Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma nazionale vigente, deve essere collegato:**

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma nazionale vigente, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma nazionale vigente. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassette. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma nazionale vigente con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve essere sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassette.

**ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.**

**Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (vedi Fig. 6) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.**

### **PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:**

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono

danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

## ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

**Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.**

### - SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

**Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:**

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro ( Fig. 7).
3. Togliere le teste dei bruciatori ( Fig. 7).
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas ( Fig. 8 ) secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente:

- 1) Togliere il piano forno (fig. 9) dopo aver rimosso lo schermo ventilatore e le pale del ventilatore forno, allentando le viti di fissaggio visibili all'interno della cavità forno nel caso di forni a gas ventilati.
- 2) Svitare la vite **V** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (fig. 10).
- 3) Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm sostituire l'ugello **R** (fig. 10) con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore grill operare nel modo seguente:

- 1) Svitare le viti dai supporti bruciatore grill e sfilare il bruciatore facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (fig. 11).
- 2) Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm sostituire l'ugello **C** (fig. 11) con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

**ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e prerregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.**

TABELLA N°1A (valida per cucine MG/MGV)

APPARECCHIO DI CATEGORIA: **I2H3+**

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Ugello Diam.	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Naturale G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Naturale G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Naturale G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Corona	Naturale G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Naturale G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butano G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propano G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Naturale G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

### REGOLAZIONE BRUCIATORI

**Regolazione bruciatore grill:** per effettuare la regolazione del bruciatore grill si deve allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (fig. 12) secondo le indicazioni della tabella N° 2.

TABELLA N°2: Regolazione aria primaria bruciatori

Tipo di gas	BRUCIATORE GRILL (mm)
Naturale G20	13
Butano G30	13
Propano G31	13

## 2) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

**Regolazione bruciatori piano lavoro:** per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

- 1) Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
- 2) Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- 3) Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (fig. 13) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (fig. 14).
- 4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

**Regolazione bruciatore forno:** per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:

- 1) Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.
- 2) Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
- 3) Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
- 4) Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (fig. 15) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MASSIMO a quella di MINIMO.

**ATTENZIONE:** La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, per cui non è prevista alcuna regolazione del minimo.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

**Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.**

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

**Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:**

- Applicare al cavo di alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 16 avendo cura di rispettare le sottoelencate rispondenze:

**lettera L (fase) = cavetto colore marrone;**

**lettera N (neutro) = cavetto colore blu;**

**simbolo terra  $\perp$  = cavetto colore verde-giallo;**

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

**Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:**

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.


**AVVERTENZA:** In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera, più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

## TIPI DI CAVI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC, cioè del tipo H05VV-F, e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella sottostante.

TABELLA N°3 : Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

FUNZIONAMENTO FORNO	FUNZIONAMENTO PIANO LAVORO	SEZIONE DEI CAVI
FORNO A GAS SENZA GRILL o FORNO GAS GRILL GAS	SOLO BRUCIATORI GAS BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 0,75 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup>
FORNO GAS + GRILL ELETTRICO	SOLO BRUCIATORI GAS BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
FORNO ELETTRICO	SOLO BRUCIATORI GAS BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 1,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup>

**ATTENZIONE :** Inserendo la marcatura  su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

## MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

**Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.**

Per la sostituzione di componenti quali manopole e bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.

Per la sostituzione di componenti quali supporti ugello, rubinetti e componenti elettrici seguire la procedura descritta nel paragrafo della regolazione dei bruciatori. Nel caso di sostituzione del rubinetto o del termostato gas bisogna smontare anche i due squadretti di fissaggio posteriore della rampa, svitando le 4 viti (2 x squadretto) che la fissano al resto della cucina e, svitare i dadi che fissano i rubinetti dei bruciatori anteriori al supporto comandi, previa estrazione di tutte le manopole. Nel caso di sostituzione del termostato gas od elettrico bisogna smontare anche la protezione posteriore della cucina, svitando le relative viti, per poter sfilare e riposizionare il bulbo del termostato.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (fig. 17).

**ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete.**

**ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** (conformemente alle norme nazionali in vigore e successive varianti) per cui può' essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.

In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella precedente tabella N. 3:

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm<sup>2</sup> è necessario smontare lo schienalone posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore.

**ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.**

## MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

### AVVERTENZE IMPORTANTI

#### **Per le cucine appoggiate su una base**

**ATTENZIONE:** Se l'apparecchio e' appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

#### **Per cucine con coperchio in vetro**

**ATTENZIONE:** Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

**ATTENZIONE:** Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

#### **Per cucine con forno elettrico**

Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

**ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.

#### **Per le porte in vetro**

Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poiché' potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.

### PROTEZIONE PORTA

Le cucine MG ed MGV con bande in acciaio inox sulla porta forno sono equipaggiate con una griglia di protezione porta da installare sulla stessa (ved. Fig. 59).

## DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

### Dimensioni bruciatori a gas

BRUCIATORE	DIMENSIONI (mm)
Ausiliario	Ø 50
Semirapido	Ø 70
Rapido	Ø 95
Pesciera	55X230
Ultrarapido	Ø 130


### DIMENSIONI PIASTRE ELETTRICHE

TIPO PIASTRA	DIMENSIONI (mm)
Piastra elettrica normale	Ø 110    700 W
Piastra elettrica normale	Ø 180    1500W


### DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola o tasto, viene visualizzato con un piccolo simbolo la funzione, di seguito sono riportati i vari comandi che si possono trovare in una cucina:



il simbolo  indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame. (in questo caso il bruciatore posteriore destro)



il simbolo  indica il funzionamento del forno qualunque esso sia (forno a gas grill a gas – forno a gas grill elettrico – forno statico – commutatore 9 posizioni)




il simbolo  indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati



il simbolo  indica il contaminati




il simbolo  indica il tasto di azionamento ventola forno per permettere l'utilizzo del forno a gas ventilato. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.




il simbolo  indica il tasto di azionamento del girarrosto (solo forno a gas)



il simbolo  indica il tasto di accensione luce forno (tutti tranne forno elettrico ventilato)



il simbolo  indica il pulsante di accensione bruciatori



il simbolo  indica se i tati sono in posizione di acceso o spento

### UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- **Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig. 31) ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- **Accensione elettrica:** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 19-20) tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione



sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.

- **Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.21):** Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 19-20), premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non è correttamente posizionato

N.B.: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

#### Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig. 22).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 19-20).
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE CONSIGLIATI (cm.)
Ausiliario	12-14
Semi-rapido	14-26
Rapido	18-26
Corona	22-26

**ATTENZIONE:** Impiegare recipienti a fondo piatto

**ATTENZIONE:** Nel caso mancasse la corrente di rete si possono accendere i bruciatori con fiammiferi. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio.

Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.

Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

Si consiglia l'utilizzo di pentole con fondo in Alluminio tenero al fine di evitare segni permanenti sulla superficie di appoggio della griglia, non rimuovibili mediante normale lavaggio.

**NOTE:** L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione / cappa di aspirazione o elettroventilatore ( Fig. 4 e 5 ).

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

## UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

### Piastre elettriche

Queste piastre sono comandate da un commutatore a 6 posizioni (Fig. 23-24) ;l'inserzione delle piastre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata. Sul frontalino dell'apparecchio e' praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra è segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa sul frontalino.

#### Come utilizzare una piastra elettrica:

Quando si usa una piastra per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 30 minuti onde eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella con le regolazioni necessarie per l'utilizzo ottimale delle piastre elettriche. TABELLA 5.

**ATTENZIONE:** All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione 1 del commutatore

Per un uso corretto ricordare:

- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi Fig 25).
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato.
- Disinserire tutte le piastre prima di chiudere il coperchio.

- Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere trattata con i normali prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita; questa operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo, non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare scottature.
- Durante il funzionamento delle piastre assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
- Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.

**ATTENZIONE:** Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

**ATTENZIONE:** Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

**ATTENZIONE:** Appena si noti un'incrinatura nella superficie, disinserire immediatamente lo apparecchio dalla rete

TABELLA N° 5

PIASTRA NORMALE PIASTRA RAPIDA	COTTURE EFFETUABILI
0	Piastra spenta
1	Per sciogliere burro, cioccolato ecc. - Per scaldare piccole quantità di liquido
2	Per scaldare maggiori quantità di liquido - Per preparare creme e salse a lunga cottura
3	Per disgelare alimenti, cuocere alla temperatura di ebollizione
4	Per cuocere arrosti di carne delicate e pesce
5	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi

### UTILIZZO DEL FORNO A GAS

#### FORNO A GAS:

Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

#### FORNO A GAS VENTILATO:

Azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi, la circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto, ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

Il forno può anche essere utilizzato in modo tradizionale, (non attivando la ventilazione) per i cibi che richiedono il calore dal basso es. pizza.

**AVVERTENZA:** Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

TABELLA N°6

POSIZIONE TERMOSTATO	TEMPERATURA IN C°
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

L'accensione del bruciatore forno può essere effettuata in diversi modi:

- **Accensione manuale:**(sempre possibile anche in mancanza di energia elettrica) :

Per effettuare l'accensione aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola (fig.26-27-28) fino a far corrispondere il N° 8 della scala con l'indice. Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno(fig.29). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e tenerlo premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

- **Accensione elettrica** (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, poi premere e girare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

**Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per un tempo superiore a 15sec.; se dopo tale periodo il bruciatore non è acceso, cessare di agire su tale dispositivo ed aprire la porta del vano o attendere almeno 60sec. prima di tentare una nuova accensione.**

**ATTENZIONE: effettuare sempre l'accensione del forno con la porta aperta. Durante l'uso del forno lasciare aperto il coperchio della cucina per evitare surriscaldamenti.**

**AVVERTENZA: usando la prima volta il forno è necessario farlo funzionare per un tempo di 15-30 minuti alla temperatura di 250° circa senza cuocere nulla , al fine di espellere l'umidità e gli odori degli isolamenti interni.**

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.

Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (fig.30), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella sottostante sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.

Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato.




TABELLA N°7

TABELLA COTTURE CON FORNO A GAS			
	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
<b>CARNI</b>			
ARROSTO DI MAIALE	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI MANZO	250 (240)	4	50-60
ARROSTO DI BUE	240 (230)	4	60-70
ARROSTO DI VITELLO	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LEPRE ARROSTO	235 (225)	4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	220 (210)	4	50-60
TACCHINO ARROSTO	235 (225)	4	50-60
OCA ARROSTO	225 (215)	4	60-70
ANITRA ARROSTO	235 (225)	4	45-60
POLLO ARROSTO	235 (225)	4	40-45
<b>PESCE</b>	200-225 (190-215)	3	15-25
<b>PASTICCERIA</b>			
TORTA DI FRUTTA	200 (210)	3	35-40
TORTA MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
BRIOCHE	175 (165)	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235 (225)	3	20
CIAMBELLE	190 (180)	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	220 (210)	3	20
SCHIACCIATA D'UVA	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	190 (180)	3	15
FRITTELLE DI MELE	220 (210)	3	20
BUDINO DI SAVOARDI	220 (210)	3	20-30
TOAST	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

#### UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDO UNICO)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (fig.31) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia

arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:

- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1600W;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1500W (vedi paragrafo dedicato).

In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato .

#### **Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.**

Nelle cucine con forno elettrico statico a comando unico, la lampada forno si accende oltre che con il tasto specifico anche ogniqualvolta si aziona il forno tramite il relativo selettore.

### **UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDI SEPARATI, CON FORNO STATICO VENTILATO O CON FORNO MULTIFUNZIONE)**

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .

Ruotando in senso orario la manopola (fig.32-33), allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.





### **UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO-VENTILATO)**

Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico-ventilato serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 (fig.34) che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W , della resistenza esterna superiore da 1200W e del motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo  segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato).

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.


### **UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE)**









Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinato in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 (fig.35-36) che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo  segnala l'inserzione della sola lampada forno;

- il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W e dell'esterna superiore da 1200W;
  - il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
  - il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1600W;
  - il simbolo  segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato);
  - il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W e della resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato);
  - il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W (vedi paragrafo dedicato), della resistenza grill da 1600W e del motoventilatore;
  - il simbolo  segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2800W e del motoventilatore;
  - il simbolo  segnala l'inserzione del solo motoventilatore.
- Posizionando la manopola su una di queste nove posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.

### UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti, al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Durante l'uso normale, selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.

Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (fig.30) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

TABELLA N°8

TABELLA COTTURE CON FORNO A CONVEZIONE NATURALE			
	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
<b>CARNI</b>			
ARROSTO DI MAIALE	225	4	60-80
ARROSTO DI MANZO	225	4	60-80
ARROSTO DI BUE	250	4	50-60
ARROSTO DI VITELLO	225	4	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LEPRE ARROSTO	250	4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	250	4	60-80
TACCHINO ARROSTO	250	4	50-60
OCA ARROSTO	225	4	60-70
ANITRA ARROSTO	250	4	45-60
POLLO ARROSTO	250	4	40-45
<b>PESCE</b>			
	200-225	3	15-25
<b>PASTICCERIA</b>			
TORTA DI FRUTTA	225	3	35-40
TORTA MARGHERITA	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
CIAMBELLE	180-200	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	200-220	3	15-20
SCHIACCIATA D'UVA	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	180-200	3	40-50
FRITTELLE DI MELE	200-220	3	15-20
BUDINO DI SAVOARDI	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
PANE	220	4	30
PIZZA	220	3	20

### UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA (fig.43)

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale in modo che il calore generato dalle resistenze inferiore e superiore , si distribuisca uniformemente. In virtù di questo tipo di funzionamento , il forno elettrico statico a convezione ventilata permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato il gusto di ogni vivanda. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie.

Il sistema a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

TABELLA N° 9

TABELLA COTTURE CON FORNO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA			
	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
<b>CARNI</b>			
ARROSTO DI MAIALE	210	3/4	60/80
ARROSTO DI MANZO	210	3/4	60/80
ARROSTO DI BUE	230	3/4	50/60
ARROSTO DI VITELLO	210	3/4	60/80
ARROSTO DI AGNELLO	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
LEPRE ARROSTO	230	3/4	40/50
CONIGLIO ARROSTO	230	3	60/80
TACCHINO ARROSTO	230	3	50/60
OCA ARROSTO	200	3	60/70
ANITRA ARROSTO	230	3/4	45/60
POLLO ARROSTO	230	3/4	40/45
<b>PESCE</b>			
	180-200	3/4	15/25
<b>PASTICCERIA</b>			
TORTA DI FRUTTA	210	3	35/40
TORTA MARGHERITA	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
CIAMBELLE	160-180	3	30/40
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	15/20
SCHIACCIATA D'UVA	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
BISCOTTI DI SAVOIA	165-190	3	40/50
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	15/20
BUDINO DI SAVOARDI	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
PANE	200	3	30
PIZZA	200	3	20

### UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO (fig.37)

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.

Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convezione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

TABELLA N°10 TABELLA COTTURE CON FORNO VENTILATO			
	TEMP °C	ALTEZZA	MINUTI
<b>CARNI</b>			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	3	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	3	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	3	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	3	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	3	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	3	100-160
POLLO ARROSTO	180	3	70-90
<b>PESCE</b>			
	160-180	3-4	s/peso
<b>PASTICCERIA</b>			
TORTA DI FRUTTA	180-200	3	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	3	40-45
BRIOCHE	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
CIAMBELLE	160-180	3	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	20-30
SCHIACCIATA D'UVA	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	3	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	18-25
BUDINO DI SAVOARDI	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
PANE	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

### UTILIZZO DEL GRILL A GAS

Il grill a gas può essere abbinato esclusivamente con il forno a gas. Si comanda con la stessa manopola del forno a gas, ruotandola invece che in senso antiorario (vedi utilizzo del forno a gas) in senso orario, facendo corrispondere il simbolo con l'indice. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, quindi non ha una posizione di minimo. Inoltre è dotato di sicurezza contro lo spegnimento. Anche per il grill a gas sono possibili diversi metodi di accensione:

**Accensione manuale:** E' sufficiente aprire completamente la porta forno, premere e girare la manopola facendo corrispondere il relativo simbolo con l'indice tenendo premuta la manopola e contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore. Controllare l'accensione completa del bruciatore e dopo circa 10 secondi rilasciare la manopola. Verificare che il bruciatore rimanga acceso e, in caso contrario, ripetere l'accensione.

**- Accensione elettrica:** (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

**ATTENZIONE: Come per il forno è essenziale effettuare l'accensione del grill con la porta completamente aperta.**

Il grill a gas si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

**Grigliatura sulla griglia:** In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi accendere il bruciatore grill seguendo le indicazioni sopra riportate

**IMPORTANTE: la grigliatura sulla griglia deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 38) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig. 39)**

**Grigliatura con girarrosto:** Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Inserire perciò nel forno il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire le pietanze sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta nell'alberino che sorge nella parte posteriore del forno, e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo (fig. 41). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, accendere il bruciatore grill e premere il tasto riportante il simbolo del girarrosto per far partire il motorino.

**IMPORTANTE: la grigliatura con girarrosto deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 38) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig. 39)**

**AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.**

## UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

In tutti e due i casi, il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno (vedi anche utilizzo del forno a gas o elettrico). Come il grill a gas anche il grill elettrico si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

L'utilizzo del grill elettrico statico deve avvenire con la porta chiusa e la temperatura impostabile sul termostato (dove presente) non deve superare i 150°C.

La potenza del grill elettrico è di 1500W.

**Grigliatura sulla griglia:** In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.

**Grigliatura con girarrosto:** Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Si inserisce perciò il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel laterale del forno e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo (fig. 41). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto (versione con forno a gas) oppure commutare il termostato sulla relativa posizione riportante il simbolo del grill e del girarrosto (versione con forno elettrico).

**AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.**

## UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO-VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato è una particolare funzione di cui è dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 1200+1600W e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale, posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.

**IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato, posizionare la manopola del termostato non oltre i 175°C che si trovano tra la posizione 150°C e quella 200°C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio; la grigliatura ventilata, infatti, deve avvenire con la porta chiusa.**

## OROLOGIO ANALOGICO CON CONTAMINUTI (FIG.41)

L'orologio analogico con contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per impostare l'orologio ruotare il perno A in senso orario tenendolo premuto fino a selezionare l'ora, rilasciare il perno e girarlo in senso orario fino a posizionare la ghiera sul simbolo della campana barrata; in questo modo funzionerà solamente l'orologio.

Per l'utilizzo del contaminuti ruotare il perno in senso orario senza tenerlo premuto selezionando tramite la ghiera il tempo di cottura prescelto, trascorso il tempo l'orologio vi avviserà con un segnale acustico

**ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.**

## UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (fig.42-43) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.

**ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.**

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

**Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.**

**Pulizia del piano lavoro:**

Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

**L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.**

**Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.**

**Pulizia delle parti smaltate:**

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate pulirle frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

**Pulizia delle parti in acciaio INOX:**

Pulire i particolari con acqua saponata e asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta ripassando periodicamente con prodotti appositi reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

**Pulizia degli spartifiamma bruciatori:**

Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

**Pulizia candeie piano:** Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candeie ed asciugare accuratamente.

**Porta forno con vetro avvitato:**

**Pulizia interna dei cristalli del forno:**



Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno svitando semplicemente le 2 viti (vedi figure 44-45), per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi.

**Pulizia interna del forno:**

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sotto indicate istruzioni. Inserire l'aggancio **C** (figura 46) nel settore cerniera **D**. Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la portina operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente i due settori **F**.

**Porta forno con vetro incastrato:**

**Pulizia interna dei cristalli del forno:**

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi. Per la rimozione del vetro interno bloccare le cerniere inserendo il chiodo in dotazione nella cerniera (Fig 47-48) successivamente rimuovere il vetro interno come da fig.49 a fig.54.

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario come da fig.55 a fig.58.

**Pulizia interna del forno:**

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig 47-48) . Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta forno operare in modo inverso. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiera che la fissano al forno.



# INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 80x50 cm (type MG/MGV)

**READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.**

The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative. The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

## **CONTENTS:**

INSTALLER TECHNICAL MANUAL .....	pg. 18
Installing the cooker - Installation information .....	pg. 19
Ventilation and aeration of rooms.....	pg. 19
Gas connection .....	pg. 19
Adaptation to different types of Gas and burner adjustments.....	pg. 19-20
Electric connection .....	pg. 21
APPLIANCE MAINTENANCE - Replacing parts.....	pg. 21
USE AND MAINTENANCE MANUAL .....	pg. 22
Description of work surface types .....	pg. 22
Description of control panel and control types.....	pg. 22-23
Using burners.....	pg. 23
Using hot plates .....	pg. 23-24
Using the gas oven .....	pg. 24-25
Using the thermostat with switch in series .....	pg. 25-26
Using the electrical thermostat .....	pg. 26
Using the 4+0 switch - Using the 9+0 switch.....	pg. 26-27
Using the natural conventional electric oven.....	pg. 27
Using the ventilated conventional electric oven.....	pg. 27-28
Using the ventilated electric oven.....	pg. 28-29
Using the gas grill.....	pg. 29
Using the electric grill - Using the ventilated electric grill -.....	pg. 30
Using the minute-minder .....	pg. 30
Cleaning the appliance.....	pg. 30-31
After-sales.....	pg. 31

**THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.**

## **INSTALLER TECHNICAL MANUAL**



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

## **INSTALLER INFORMATION**

The installation, all adjustments, transformations and maintenance listed in this part of the manual must be carried out only by skilled personnel.

Improper installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacture will not be held responsible.

The appliance safety or automatic adjustment devices may be changed during the service life of the system only by the manufacturer or by the duly authorised supplier.

## INSTALLING THE COOKER

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the cooker is not damaged.

In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel.

**Keep all the dangerous packing parts (polystyrene foam, bags, cardboard, staples, etc.) away from children.**

**The appliance can be installed as a freestanding unit, next to a wall at a distance of no less than 20mm (Fig.2, Class 1 Installation) or inserted between two walls (Fig.1, Class 2 Subclass 1 Installation). A single sidewall that exceeds the height of the work surface is possible. This must be at a minimum distance of 70 mm from the edge of the cooker (Fig.2, Class 1 Installation)**

Any walls of the adjacent furniture pieces and the wall behind the cooker must be made with heat-resistant material that can withstand a minimum overtemperature of 65 K.

**The appliance can be installed as class 1 and as class 2 subclass 1.**

**WARNING: when the appliance is installed as class 2 subclass 1, the connection to the gas network must only use metal flexible pipes that conform with the national standards in force.**

## IMPORTANT INFORMATION FOR INSTALLING THE APPLIANCE

The cooker can be installed separately, as a freestanding unit, or between kitchen units or between a kitchen unit and the wall. The device must be installed in accordance with the current national standards regulations. This appliance is not connected to devices which exhaust combustion products.

Special attention must be focused on the prescriptions described below regarding room aeration and ventilation. Any hanging cabinets installed above the work surface must be located at a distance of no less than 700 mm.

## ROOM VENTILATION

To ensure that the appliance operate correctly, the room where it is installed must be continuously ventilated. The room volume should not be less than 25 m<sup>3</sup> and the quantity of air needed shall be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the room. Natural air will flow through permanent openings in the walls of the room to be ventilated: these openings will be connected with the outside environment and shall have a minimum cross-section defined by the current national standards regarding room ventilation (see Fig. 3).

These openings shall be built so that they cannot be clogged.

Indirect ventilation is also permitted by taking air from the rooms adjacent to the one to be ventilated.

## LOCATION AND AERATION

The gas cooking appliances must always evacuate the combustion products by means of hoods connected to chimneys, flues or directly outside (see Fig. 4). If a hood cannot be installed, it is possible to use a fan installed on a window or directly facing outdoors, to be operated together with the appliance (see Fig. 5), provided that there is strict compliance with the ventilation regulations.

## APPLIANCE GAS CONNECTION

**Before connecting the appliance to the gas network, make sure that the data on the label attached to the food warmer drawer or on the back of the cooker are compatible with what is indicated for the gas distribution network.**

**A label attached to the last page of this handbook and in the food warmer drawer (or on the back) of the appliance indicates the appliance adjustment conditions: type of gas and operating pressure.**

**IMPORTANT: This appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.**

**WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according to UNI-ISO 228-1.**

**To connect the appliance to the gas network with a flexible rubber hose, a supplemental hose nipple fitting is needed (see Fig. 6) which is supplied with the appliance.**

## ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS FOR COOKER TYPE M6V

**Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.**

**REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:**

**Follow the instructions below to change the burner nozzles on the work surface:**

- 1) Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
- 2) Remove the grids from the work surface (Fig. 7).
- 3) Remove the burners (Fig. 7).
- 4) Unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, and replace them (Fig.8) with those needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

**Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:**

- 1) Remove the oven level (Fig. 9) To remove the oven level we had to take the screws, take out the ventilator cover and also the ventilator, in order for the oven level to come out.
- 2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 10).

3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 10) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

**Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:**

1) Loosen the screw **A** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 11).

2) Unscrew the nozzle **C** (Fig.11) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

**WARNING: After completing the above-mentioned replacements, the technician must adjust the burners, as described in the paragraph below, seal any adjustment and pre-adjustment devices and apply the label on the appliance, to replace the existing one, corresponding to the new gas adjustment. This label is contained in the spare nozzle bag.**

TABLE N°1: Adaption to various types of gas APPLIANCE CATEGORY: **II2H3+**

Burner	Types of Gas	Pressure mbar	Nozzles Diameter 1/100mm.	Rater Capacity				Reduce Capacity		Diameter by-pass 1/100 mm.
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butane G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-Rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Ring	Natural G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butane G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Oven	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butane G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propane G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

**BURNER ADJUSTMENT**

**Grill burner adjustment:** to adjust the grill burner loosen screw **P** and adjust the position **X** of the Venturi cone (Fig. 11-12) according to the measurements indicated in table 4.

TABLE N°4: Burner primary air regulation (indicative)

Type of gas	BURNER GRILL (mm)
Natural G20	13
Butane G30	13
Propane G31	13

**2) Burner "MINIMUM" adjustment:**

**Work surface burner adjustment:** follow the instructions below to adjust the work surface burner minimum:

- 1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).
- 2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.
- 3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 13) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 14).
- 4) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

**Oven burner adjustment:** follow the instructions below to adjust the minimum:

- 1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
- 2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
- 3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.
- 4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 15) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

**WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with methane gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction. The grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.**

## APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

Before making the connection, check that:

- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

**When the connection to the power supply network is made using an outlet:**

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in FIG.16 and check that:

**letter L (phase) = brown wire;**

**letter N (neutral) = blue wire;**

**ground symbol  $\frac{\perp}{\text{—}}$  = green-yellow wire;**

- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.


**When the connection is made directly to the electric network:**

- Use a device that ensures disconnection from the mains in which the contacts are opened to a distance that permits complete disconnection according to the conditions for over-voltage category III.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit-breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

**WARNING: If the power cord is replaced, the ground wire (yellow-green) connected to the terminal, should be longer than the other wires by about 2 cm.**

TABLE N°3 : TYPES OF POWER CORDS

OVEN OPERATION	WORK SURFACE OPERATION	CROSS SECTION
GAS OVEN / GAS GRILL	ONLY GAS BURNERS	3 X 0.75 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 1 HOT PLATE	3 X 1 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 1 mm <sup>2</sup>
GAS OVEN/ ELECTRIC GRILL	ONLY GAS BURNERS	3 X 1 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 1 HOT PLATE	3 X 1,5 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
ELECTRIC OVEN	ONLY GAS BURNERS	3 X 1,5 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 1 HOT PLATE	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
	GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>

**ATTENTION: By placing the  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all of European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.**

## APPLIANCE MAINTENANCE

### REPLACING PARTS

**Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.**

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.

To replace parts such as nozzle supports, valves and electric components follow the procedure described in the burner adjustment paragraph. To replace the valve or the gas thermostat, it is also necessary to disassemble the two rear gas train brackets, loosening the 4 screws (2 per bracket) that attach it to the rest of the cooker and, unscrew the nuts that attach the front burner valves to the control support, after removing all the knobs. To replace the gas or electric thermostat, also disassemble the rear cooker guard, loosening the relative screws, to be able to pull out and reposition the thermostat bulb.

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven. (Fig.17)

**WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.**

**WARNING:** The power cord supplied with the appliance is connected to that appliance with an X type connection (in compliance with current national standards regulations and subsequent amendments) for which it can be installed without the use of special tools, with the same type of cord as the one installed.

If the power cord becomes worn or damaged, replace it based on the information reported in table 3 .

To replace the power cable, lift the terminal board's cover and replace the cable. To access the terminal board in cookers with a 3x2.5mm<sup>2</sup> cable, the back panel on the rear of the appliance must be removed.

**WARNING: If the power cord is replaced, the installer shall ensure that the ground cable is longer than the phase cables and also shall comply with the warnings regarding the electric connection.**

**Greasing the valves:**

## USE AND MAINTENANCE MANUAL

### ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

#### For cookers resting on a base

ATTENTION: If the cooker rests on a base, take the measures necessary to prevent the cooker from sliding along the support base.

#### For cookers with glass covers

ATTENTION: Before opening the appliance's glass cover, carefully remove all liquid residues from the top of it.

ATTENTION: Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.

#### For cookers with electric ovens

The unit becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.

#### For cookers with electric ovens

ATTENTION: The accessible parts can become hot during use. Keep children away from the appliance.

#### For the food warmer compartment (or drop leaf in our case)

ATTENTION: The internal parts of the food warmer can become hot during use.

#### For glass doors

Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the oven door's glass since this could scratch the surface and the glass could break.

**Do not use steam cleaners to clean the appliance.**

### DOOR GUARD

The MG and MGV cookers with strips of stainless steel on the oven door are equipped with a protective grating that can be installed on the door (see Fig.59).

### GAS BURNER DIMENSION

Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Fish	55x230
Ultra-rapid	Ø 130


### CERAN AND ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION

TYPE OF PLATE	DIMENSION	
Electric hot plate	Ø 110	700 W
Electric hot plate	Ø 180	1500W


### CONTROL PANEL DESCRIPTION

On the control panel, small symbols show the function of each knob or key. Here as follows are the several controls that a cooker can have:



the symbol  shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object (in this case the rear burner on the right).



the symbol  shows the running of any oven (gas oven with gas grill, gas oven with electric grill, static oven, 9 positions switch)




the symbol  shows the electric thermostat for electric fan oven



the symbol  shows the minute minder





The symbol  shows the oven fan working button as to allow the oven to operate with fan assisted gas. The fan operation of the oven prevents the operation of the electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.




the symbol  shows the operating key for the rotisserie (only gas oven)



the symbol  shows the ignition key for the oven light (all except the electric fan oven)

the symbol  shows the push-button for burner ignition

the symbol  shows if keys are in position "on" or "off"

### USING BURNERS

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The burners can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- **Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):** Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.19-20) and place a lit match up to the burner.

- **Electric ignition:** Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 19-20) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.

- **Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.21):** Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 19-20), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

Note: It is recommended not to try to ignite a burner if the relative flame cap is not in the correct position.

#### Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 4 and Fig. 22).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig.19-20).
- Always use pots with a cover.

TABLE N°4

BURNER	PAN DIAMETER recommended (cm)
Auxiliary	12-14
Semi-rapid	14-26
Rapid	18-26
Double ring	22-26

**ATTENTION: Use pots with a flat bottom**

**WARNING:** If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used. When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

**NOTE:** The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed (Fig.3) and activating the mechanical aeration device/exhaust hood or electric fan (Fig. 4 and Fig. 5). Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

**Warning:** we suggest to utilize pots with the bottom made of tender aluminium to avoid permanent signs on the surface of the pan supports, that cannot be removed with a normal washing.

### USING HOT PLATES

**hot plates:** These hot plates are controlled by a switch with 6 settings (Fig. 23-24). The hot plates are turned on by turning the knob to the desired position. A mark is etched on the control panel of the appliance indicating what plate corresponds to the knob. A red light turns on, which is also installed on the control panel, indicating that the hot plate is on.

**How to use a hot plate:** When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is recommended to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the internal insulating material.

For the sake of example, we have included a table with the adjustments needed to ensure proper use of the hot plates.

**WARNING:** When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is necessary to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the insulating material.

TABLE N° 5

No.of Setting	POSSIBLE COOKING METHODS
0	Plate off
1	To melt butter, chocolate, etc. – To heat small amounts of liquid
2	To heat larger quantities of liquid - To prepare creams and sauces That required extended cooking
3	To defrost foods, cook at boiling temperature
4	To cook roasts with delicate meat and fish
5	For meat roasts and steaks, for large pieces of boiled meat
6	To boil large quantities of water, for frying

To ensure correct use, remember the following:

- Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.
- Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 25).
- Never use pots that are smaller than the plate.
- Turn on the plate only after the pot has been placed on top.
- As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.
- If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.
- Turn off all the plates before closing the cover.
- After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).
- After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.
- When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.

**WARNING:** As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.

## USING THE GAS OVEN

### GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

### FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

**WARNING:** If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE N°6

THERMOSTAT SETTING	TEMPERATURE °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door, push and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.26-27-28). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.30). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition** (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then push and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8) (fig.27-28). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

**The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.**

**WARNING:** when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.



**NOTICE:** when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven.

The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.30) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. The table below lists the general cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.




Temperatures between brackets are referred to the use of oven with fan assisted gas.

TABLE N°7

GAS OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
<b>MEAT</b>			
PORK ROAST	220 (210)	4	60-70
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	250 (240)	4	50-60
BEEF ROAST	240 (230)	4	60-70
VEAL ROAST	220 (210)	4	60-70
LAMB ROAST	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
ROAST HARE	235 (225)	4	40-50
ROAST RABBIT	220 (210)	4	50-60
ROAST TURKEY	235 (225)	4	50-60
ROAST GOOSE	225 (215)	4	60-70
ROAST DUCK	235 (225)	4	45-60
ROAST CHICKEN	235 (225)	4	40-45
<b>FISH</b>	200-225 (190-215)	3	15-25
<b>PASTRY</b>			
FRUIT PIE	200 (210)	3	35-40
TEA CAKE	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
SPONGE CAKE	235 (225)	3	20
RING CAKE	190 (180)	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	220 (210)	3	20
RAISIN LOAF	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
SAVOIA COOKIES	190 (180)	3	15
APPLE FRITTERS	220 (210)	3	20
SAZOIARDI SANDWICH	220 (210)	3	20-30
TOAST SANDWICH	250 (240)	4	5
BREAD	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

### USING THE THERMOSTAT WITH SWITCH IN SERIES (COOKERS WITH A SINGLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The electric oven is controlled by an electric thermostat combined with a switch used to turn on the elements. The electric oven can be combined with an electric grill (to use the grill see the specific pages). The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob (fig. 31) turns on the bottom element and the top external element while the thermostat is used to set a temperature ranging from 50°C to 250°C. It can be adjusted using the scale indicated on the ring around the knob. An orange light turns off indicating that the temperature setting has been reached. Therefore, it is normal for this light to turn on and off while the oven is working. There are 3 fixed positions beyond the 250 °C setting:

- the symbol  indicates that only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol  indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol  indicates that only the grill element (1500W) has been turned on (see the specific paragraph).

In these positions the temperature is not controlled by the thermostat.

**Warning! Oven light running for static oven.**

As for cookers with one control electric static oven, the oven lamp can be switched on thanks to the specific button and also every time that the oven is ignited through the relative selector.

## **USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (COOKERS WITH A CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN AND SEPARATE CONTROLS, WITH A VENTILATED CONVENTIONAL OVEN OR WITH A MULTIFUNCTION OVEN)**

The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C. Turn the knob (fig.32-33) clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.





### **USING THE 4 + 0 SWITCH (COOKERS WITH A VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)**

The 4 + 0 switch installed in the ventilated conventional oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 4 + 0 switch knob (fig.34) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted.

The electric oven is heated by 3 elements: one on the bottom and two on the top; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the four operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.

To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.

The switch has 4 different fixed positions corresponding to 4 different types of oven operation:

- the symbol  indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol  indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) have been turned on
- the symbol  indicates that only the electric fan has been turned on;
- the symbol  indicates that only the grill element (1600W) has been turned on.










When the knob is set to one of these four positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

### **USING THE 9 + 0 SWITCH (COOKERS WITH A MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN)**

The 9 + 0 switch installed in the multifunction oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 9 + 0 switch knob (fig.35-36) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted. The electric oven is heated by 4 elements: one on the bottom, two on the top or one circular; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the nine operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.

To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.

The switch has 9 different fixed positions corresponding to 9 different types of oven operation:

- the symbol  indicates that only the oven light is turned on;
- the symbol  indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) have been turned on;
- the symbol  indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol  indicates the only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol  indicates that only the grill element (1600W) has been turned on;
- the symbol  indicates that the top external element (1200W) and the grill element (1600W) have been turned on;
- the symbol  indicates that the top external element (1200W), the grill element (1600W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol  indicates that the circular element (2800W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol  indicates that only the electric fan has been turned on.

When the knob is set to one of these nine positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

## USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.30) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Table No. 8 below lists the cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

TABLE N°8

NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
<b>MEAT</b>			
PORK ROAST	225	4	60-80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	225	4	60-80
BEEF ROAST	250	4	50-60
VEAL ROAST	225	4	60-80
LAMB ROAST	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
ROAST HARE	250	4	40-50
ROAST RABBIT	250	4	60-80
ROAST TURKEY	250	4	50-60
ROAST GOOSE	225	4	60-70
ROAST DUCK	250	4	45-60
ROAST CHICKEN	250	4	40-45
<b>FISH</b>			
	200-225	3	15-25
<b>PASTRY</b>			
FRUIT PIE	225	3	35-40
TEA CAKE	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
RING CAKE	180-200	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	200-220	3	15-20
RAISIN LOAF	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOIA COOKIES	180-200	3	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	3	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	3	20-30
TOAST SANDWICH	250	4	5
BREAD	220	4	30
PIZZA	220	3	20

## USING THE VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN (fig.37)

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a fan that creates forced-air circulation in the horizontal direction so that the heat generated by the top and bottom elements is uniformly distributed. Thanks to this type of operation, the ventilated conventional electric oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food.

Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.

The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 9

VENTILATED CONVENTIONAL OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
<b>MEAT</b>			
PORK ROAST	210	3/4	60/80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	210	3/4	60/80
BEEF ROAST	230	3/4	50/60

VEAL ROAST	210	3/4	60/80
LAMB ROAST	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
ROAST HARE	230	3/4	40/50
ROAST RABBIT	230	3	60/80
ROAST TURKEY	230	3	50/60
ROAST GOOSE	200	3	60/70
ROAST DUCK	230	3/4	45/60
ROAST CHICKEN	230	3/4	40/45
<b>FISH</b>			
	180-200	3/4	15/25
<b>PASTRY</b>			
FRUIT PIE	210	3	35/40
TEA CAKE	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
SPONGE CAKE	200-230	3	20/30
RING CAKE	160-180	3	30/40
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	15/20
RAISIN LOAF	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
SAVOIA COOKIES	165-190	3	40/50
APPLE FRITTERS	180-200	3	15/20
SAZOIARDI SANDWICH	180-200	3	20/30
TOAST SANDWICH	230	3	5
BREAD	200	3	30
PIZZA	200	3	20

### USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN (fig.37)

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.

Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays. The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 10

VENTILATED OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
<b>MEAT</b>			
PORK ROAST	160-170	3	70-100
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	170-180	3	65-90
BEEF ROAST	170-190	3	40-60
VEAL ROAST	160-180	3	65-90
LAMB ROAST	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
ROAST HARE	170-180	3	30-50
ROAST RABBIT	160-170	3	80-100
ROAST TURKEY	160-170	3	160-240
ROAST GOOSE	160-180	3	120-160
ROAST DUCK	170-180	3	100-160
ROAST CHICKEN	180	3	70-90
<b>FISH</b>			
	160-180	3-4	s/peso

<b>PASTRY</b>			
FRUIT PIE	180-200	3	40-50
TEA CAKE	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
SPONGE CAKE	200-230	3	25-35
RING CAKE	160-180	3	35-45
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	20-30
RAISIN LOAF	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIA COOKIES	150-180	3	50-60
APPLE FRITTERS	180-200	3	18-25
SAZOIARDI SANDWICH	170-180	3	30-40
TOAST SANDWICH	230-250	3	7
BREAD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

### USING THE GAS GRILL

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

- **Manual lighting:** Just completely open the oven door, push and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- **Electric ignition:** In this case, completely open the oven door, push and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

**WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.**

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

**Grilling on the shelf:** In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

**IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door open (fig. 38) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 39).**

**Grilling with the rotisserie:** This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 4. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (Fig. 40). Then, insert the tray into one of the lower guides and press the button that starts the rotisserie. Then light the grill burner according to the instructions described above.

**IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door open (fig. 38) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 39).**

**WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.**

### USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can also be combined with the gas oven or electric oven.

In both cases, the grill is controlled using the oven's temperature knob (see also, Using the gas or electric oven). Like the gas grill, the electric grill can be used for grilling on the oven's grill or using the roasting spit.

The static electric grill must be used with the door closed. The temperature set on the thermostat (when present) must not exceed 150°C.

The power of the electric grill is 1500W .

**Grilling on the shelf:** In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then turn on the grill element switching the thermostat to the relative position.

**Grilling with the rotisserie:** This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 4. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support. Then, insert the tray into one of the lower guides, switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol and press the button that starts the rotisserie (gas oven version) or switch the thermostat to the relative position with the rotisserie symbol.

**WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.**

## USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the 9 + 0 switch to the relative position to activate the grill element (1200+1600W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

**IMPORTANT: When using the ventilated electric grill, set the thermostat knob no higher than 175 °C, which is between the 150 °C and 200 °C setting, to avoid overheating the front of the appliance. In fact, ventilated grilling must be carried out with the door closed.**

## ANALOGIC CLOCK WITH TIMER (Fig.41)

The analogic timer allows you to be informed of the food cooking by means of an acoustic signal, once the cooking has finished.

To settle the clock, you have to turn the pivot clockwise by pushing it till you have selected the suitable time; release the pivot and turn it clockwise till you have positioned the ring on the symbol showing a bell with a bar. In this way only the clock will be functioning.

To use the timer, you have to turn the pivot clockwise without pushing it.

Select the preferred cooking time by means of the ring. Once the cooking is over, an acoustic signal will advise you of the stop cooking.

**WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The user must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.**

## USING THE MINUTE-MINDER (fig.42-43)

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time.

**WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The user must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.**

## CLEANING THE APPLIANCE

**Before cleaning the appliance, it should be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.**

### **Cleaning the work surface:**

Periodically clean the burner heads, the enamelled steel grids, the enamelled covers and the flame caps using warm soapy water. Then those parts should be rinsed and thoroughly dried.

**Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.**

**If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.**

### **Cleaning the enamelled parts:**

To maintain the original features of the enamelled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

### **Cleaning the STAINLESS steel parts:**

Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using special products that generally are found in the market. Never use abrasive powders.

### **Cleaning the burner flame caps:**

Since the flame caps are resting on the burner, to clean them just remove them from their seat and wash them with soapy water. After they have been thoroughly dried and having checked that the holes are not clogged, they can be replaced in their proper position.

### **Oven door with glass screwed:**

#### **Cleaning the inside of the oven glass:**

One of the features of the oven is the possibility of removing the interior glass simply by loosening the 2 screws **B** (fig. 44-45), to clean the inside surface of the glass. This operation should be carried out while the oven is cold and with a damp cloth. Do not use abrasives.

#### **Cleaning the inside of the oven:**

To thoroughly clean the inside of the oven, it is recommended to disassemble the door by carefully following the instructions described below. Insert the hook **C** (figure 46) into the hinged sector **D**. Put the door in a semi-open position and using both hands pull it towards you until it is released from the attachment. To replace the door, do the opposite making sure to insert the two sectors **F** correctly. In addition, the side shelves can be removed very easily, by loosening the lock rings that attach them to the oven.

### **Oven door with glass stuck:**

#### **Cleaning the inside of the oven glass:**

Cleaning the interior of the crystals of the oven:

Feature of the oven is the ability to remove the inner glass in order to make the internal cleanliness of crystals. This operation is to be performed in a cold oven and with a damp cloth, taking care not to use abrasive detergents. For the removal of internal glass lock the hinges by inserting the nail that came in the hinges (22 Fig 47-48) then remove the inner glass as (Fig.49-50-51-52-53-54)..

To reassemble the door to perform tasks in the opposite direction as (fig.55-56-57-58).

**Cleaning the inside of the oven:**

To facilitate intensive cleaning of the oven is practical to dismantle the door by following the instructions listed below. Insert the nail that came in the hinges (Fig. 47-48). Bring the half-open door in place and working with your hands pull the door towards you until the same has not been dropped from the attack. To replace the oven door proceed in reverse order. Also the grids side are easily-removable by unscrewing the rings that secure it to the oven.

## **AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS**

Before leaving the factory, this appliance was tested and calibrated by skilled and qualified personnel.

Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel. For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and the type of problem that has occurred.

If defective parts must be replaced, it is recommended to replace them with original spare parts that are available only in our technical Service Centres and authorised dealers.



# NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ 80x50cm (MODELE MG/ MGV)

**LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.**

Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.**

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

## INDEX :

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR.....	page 32
Installation de la cuisinière - Conseils importants sur l'installation .....	page 33
Ventilation et aération de la pièce .....	page 33
Raccordement au réseau de distribution du gaz.....	page 33
Adaptation aux différents type de gaz et réglage des brûleurs.....	page 34-35
Raccordement électrique .....	page 35-36
ENTRETIEN DE L'APPAREIL - Changement des composants .....	page 36
NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN .....	page 37
Description des plans de cuisson.....	page 37
Description du tableau de bord et des commandes .....	page 37
Utilisation des brûleurs.....	page 38
Utilisation des plaques électriques .....	page 38-39
Utilisation du four à gaz.....	page 39-40
Utilisation du thermostat avec commutateur en serie - Utilisation du thermostat électrique.....	page 40-41
Utilisation des commutateur 4+0 et commutateur 9+0 .....	page 41-42
Utilisation du four électrique a convection naturelle .....	page 42
Utilisation du four électrique statique a convection ventilée .....	page 43
Utilisation du four électrique ventilé.....	page 43-44
Utilisation du grill a gaz .....	page 44
Utilisation du grill électrique statique - Utilisation du grill électrique ventilé.....	page 45
Utilisation de la minuterie - Utilisation du programmeur électronique.....	page 45
Utilisation du four autonettoyant - Nettoyage de l'appareil .....	page 45-46

**CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.**

## NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.



## INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

**Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.**

**La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).**

**Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.**

**L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.**

**ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.**

## CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

**Cette cuisinière peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinière et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.**

## VENTILATION DE LA PIÈCE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m<sup>3</sup> et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm<sup>2</sup> (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

## EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

## RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

**Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.**

**Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :**

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée dessus. L'étanchéité du raccord de l'appareil au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

**Lorsque le gaz provient d'une bouteille, l'appareil, doté d'un régulateur de pression conforme à la norme nationales in gueur, doit être raccordé de la façon suivante :**

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'un maximum de 2 mètres de long et des joints étanches selon les normes nationales en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs. Nous conseillons d'appliquer un adaptateur spécial - que l'on trouve facilement dans le commerce -, sur le tube flexible afin de faciliter le raccord avec le régulateur de pression monté sur la bouteille.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée sur le tube. L'étanchéité du raccord à l'appareil et au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

**ATTENTION** : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1. Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 6) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur. On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

### ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.

#### CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

- 1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 2) Enlever les grilles de la table de cuisson (fig. 7).
- 3) Enlever les brûleurs (fig. 7).
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 8) en fonction des indications du tableau N° 1.

Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :

- 1) Retirer la sole du four (fig. 9).
- 2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 10).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (fig.10) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1.

Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :

- 1) Dévisser la vis **A** et ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (Fig.11).
- 2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **C** par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableau N°1.

**ATTENTION !** Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de pré-réglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

TABLEAU N° 1

APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+

Brûleur	Types of Gas	Pressure	Nozzles Diameter	Rater Capacity				Reduce Capacity		Diameter by-pass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-Rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Couronne	Naturel G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Naturel G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Buthane G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propane G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Naturel G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Naturel G25	25	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Buthane G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

## REGLAGE DES BRULEURS

**Réglage du brûleur du grill :** pour régler l'air primaire du brûleur du grill, Dévisser la vis **P** et régler la position **X** du cône Venturi (fig. 12) selon les indications du tableau N° 2.

**Tabella N°2:** Réglage de l'air primaire brûleurs

Type de gaz		BRULEUR GRILL (mm)
Naturel	G20	13
Naturel	G25	13
Buthane	G30	13
Propane	G31	13

### 2) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

**Réglage des brûleurs de la table de cuisson :** pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 13) or sur le corps du robinet (fig. 14) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

**Réglage du brûleur du four :** pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 15) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

**ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.**

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

**Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.** Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

**Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :**

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la (figure 16) et en respectant les indications suivantes :

**lettre L (phase) = fil marron.**

**lettre N (neutre) = fil bleu.**

**pictogramme terre = fil vert-jaune.**

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

**Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :**

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
  - Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
  - Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

**ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par apport aux autres conducteurs et relié à la masse.**


## TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (\*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°3.

(\*) excepté le câble 3x4 mm<sup>2</sup>, qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

**TABLEAU N° 3 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION**

Fonctionnement four	Fonctionnement table de cuisson	Sections câble d'alimentation
Four gaz/no grill ou Four gaz/grilloir gas	Brûleurs gaz	3x0,75mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x1mm <sup>2</sup>
Four gaz / grilloir électrique	Brûleurs gaz	3x1mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1,5mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm <sup>2</sup>
Four électrique	Brûleurs gaz	3x1,5mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x2,5mm <sup>2</sup>
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm <sup>2</sup>

**ATTENTION** En insérant le marquage  sur ce produit, nous déclarons, sous sa propre responsabilité, le respect de toutes les normes européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement établies par la législation de ce produit.

## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

#### **Pour les cuisinières posées sur une base**

ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

#### **Pour cuisinières avec couvercle en verre**

ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.

ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

#### **Pour cuisinières à four électrique**

Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

#### **Pour cuisinières à four électrique**

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.

#### **Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)**

ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

#### **Pour les portes en verre**

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

**Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.**

### PROTECTION PORTE

Les cuisinières MG et MGV à bandes d'acier inox sur la porte du four sont équipées d'une grille de protection de la porte à installer sur cette dernière (voir Fig. 59).

### CHANGEMENT DES COMPOSANTS

#### **Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.**

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.

Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.

En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.

Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 17).

**ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.**

**ATTENTION !** Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type **X** (conformément aux normes nationales en vigueur et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacé par un câble du même type que celui installé. Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 3. Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble. Pour accéder au bornier des cuisinières à câble de 3x2,5 mm<sup>2</sup> de section, il est nécessaire de démonter la paroi postérieure de l'appareil.

**ATTENTION !** Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.

## NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

### Dimension brûleur gaz

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø □70
Rapide	Ø 95
Poisson	55X230
Doble Couronne	Ø □130


### DIMENSION PLAQUE ÉLECTRIQUE ET EN VITROCÉRAMIQUE

TYPE PLACA	DIMENSION (mm)
Placa électrique normale	□Ø □110 700W
Placa électrique normale	□Ø□ 180 1500W


### DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la fonction est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:



le symbole  indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)



le symbole  indique le fonctionnement de n'importe quel four (four à gaz avec grill à gaz – four à gaz avec grill électrique – four statique – commutateur 9 positions)




le symbole  indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés




le symbole  indique le compte-minutes




le symbole  indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.




le symbole  indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)




le symbole  indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)



le symbole  indique le bouton d'allumage des brûleurs



le symbole  indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

## UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant)** : Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20) et approcher une allumette allumée vers le brûleur.

- **Allumage électrique** : Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- **Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 21)**: Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

### Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 22).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 19-20).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 4

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxiliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 – 26
Double couronne	22 – 26

**ATTENTION !** Utiliser toujours des récipients à fond plat.

**ATTENTION !** En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.

Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

**NOTE:** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

Attention: nous conseillons d'utiliser des casseroles avec le fond en aluminium tendre pour éviter des signes permanents sur la surface de la grille, qui ne sont pas amovible avec le normal lavage.

## UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

### Plaques électriques:

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions Fig. 23-24, qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

### Comment utiliser une plaque électrique:

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorbé.

A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

**ATTENTION:** Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

**TABLEAU N° 5**

Plaque standard Plaque rapide	CUISSONS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais ( cfr. FIG.25 ).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

**MISE EN GARDE :** dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

### UTILISATION DU FOUR A GAZ

#### FOUR A GAS :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

#### FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

**ATTENTION !** Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 6

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four, pousser et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice (fig.26-27-28). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.29). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Pousser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8) (fig.26-27-28). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

**Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.**

**ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.**

**ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.**

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 4 glissières à différentes hauteurs (fig.30), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat.

Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.


Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

**TABLEAU N° 7**



<b>TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ</b>			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	220 (210)	4	60-70
ROTI DE BOEUF	240 (230)	4	60-70
ROTI DE VEAU	220 (210)	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LIEVRE ROTI	235 (225)	4	40-50
LAPIN ROTI	220 (210)	4	50-60
DINDON ROTI	235 (225)	4	50-60
OIE ROTIE	225 (215)	4	60-70
CANARD ROTI	235 (225)	4	45-60
POULET ROTI	235 (225)	4	40-45
<b>POISSON</b>			
	200-225 (190-215)	3	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	220 (210)	3	35-40
PAIN DE GENES	190 (180)	3	50-55
BRIochES	175 (165)	3	25-30
GENoise	235 (225)	3	20
SAVARIN	190 (180)	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220 (210)	3	20
GALETTEs AUX RAISINS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERe	190 (180)	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220 (210)	3	20
FLAN A LA CUILLERe	220 (210)	3	20-30
TOASTS	250 (240)	4	5
PAIN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

### **UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)**

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 31) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W;



- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1500W (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

**Attention! Fonctionnement lumière four pour four statique.**

Dans les cuisinières avec four électrique statique à commande unique, la lampe du four s'allume non seulement avec le bouton spécifique mais aussi chaque fois qu'on actionne le four avec le sélecteur correspondant.

**UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE  
(CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDES SEPARÉES,  
AVEC FOUR STATIQUE VENTILE OU AVEC FOUR MULTIFONCTIONS)**

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.

Tourner le bouton (Fig. 32-33) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.





**UTILISATION DU COMMUTATEUR 4+0  
(CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE-VENTILE)**

Le commutateur 4+0 utilisé sur les modèles avec four statique-ventilé sert à contrôler la motoventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les mettre en marche, il faut tourner le bouton du commutateur 4+0 (fig.34) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 3 résistances : une inférieure et deux supérieures ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole indiqué sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. Plaçant le bouton du commutateur (Fig. 34) sur une des quatre modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les parties du four que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlés par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 4 positions différentes fixes qui correspondent à 4 façons différentes de faire fonctionner le four :

- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W, de la résistance externe supérieure de 900W et de la motoventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W.

Si le bouton est réglé sur une de ces quatre positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.










**UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0  
(CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)**

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 (fig. 35-36) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1600W ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1600W et de la ventilation ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2800W et de la ventilation ;
  - ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;
- Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

### UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Le four est pourvu de 4 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 30) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

**TABLEAU N° 8**

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BOEUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	40-45
<b>POISSON</b>			
	200-225	3	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHEs	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

### UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE Fig.37

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal de façon que la chaleur

générée par les résistances inférieure et supérieure soit distribuée uniformément. Grâce à ce type de fonctionnement, le four électrique statique à convection ventilée permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque aliment.

La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et il suffit de la déposer directement sur la grille pour avoir un rôti à la broche, sans devoir utiliser un tournebroche.

**TABEAU N° 9**

<b>TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE</b>			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	210	3/4	60-80
ROTI DE BOEUF	230	3/4	50-60
ROTI DE VEAU	210	3/4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	210	3	40-50
ROAST BEEF	215	3/4	50-60
LIEVRE ROTI	230	3/4	40-50
LAPIN ROTI	230	3	60-80
DINDON ROTI	230	3	50-60
OIE ROTIE	200	3	60-70
CANARD ROTI	230	3/4	45-60
POULET ROTI	230	3/4	40-45
<b>POISSON</b>	180-200	3/4	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	210	3	35-40
PAIN DE GENES	160-180	3	50-55
BRIochES	160-180	3	25-30
GENOISE	200-230	3	20-30
SAVARIN	160-180	3	30-40
MILLE-FEUILLES	180-200	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	230	3	25-35
STRUDEL	165	3	20-30
BISCUITS A LA CUIllERE	165-190	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	15-20
FLAN A LA CUIllERE	180-200	3	20-30
TOASTS	230	4	5
PAIN	200	3	30
PIZZA	200	3	20

**UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE  fig.37**

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

<b>TABLEAU N° 10 TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE</b>			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
<b>VIANDE</b>			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BOEUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
<b>POISSON</b>			
	160-180	¾	15-25
<b>PATISserie</b>			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIochES	175-180	3	40-60
GENoise	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTEs AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUIllERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUIllERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

### UTILISATION DU GRILL A GAZ

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz.

#### GRILL A GAZ CONTROLE DIRECTEMENT PAR LE THERMOSTAT.

Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum. Il est équipé d'un dispositif de sûreté contre l'interruption.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :

**Allumage manuel** : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de pousser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.

**Allumage électrique** : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, pousser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et tout en le tenant enfoncé, presser ensuite la manette (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.

Presser ensuite la manette et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

**ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.**

Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.

**Grillade sur la grille** : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.

**IMPORTANT: la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 38) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 39).**

**Grillade avec tournebroche** : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe

dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig. 40). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.

**IMPORTANT: la grillade avec le tournebroche doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 38) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 39).**

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.**

### UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.

Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.

Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.

La résistance du grill est de 1500W.

**Grillade sur la grille** : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill en appuyant sur la touche correspondante (version four à gaz) ou bien commutant le thermostat sur la position correspondante.

**Grillade avec tournebroche** : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la côté du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig. 40). Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs, placer le thermostat sur la position correspondante à la résistance et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche (version four électrique).

**ATTENTION: lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.**

### UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 1200+1600W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.

**IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.**

### HORLOGE ANALOGIQUE AVEC MINUTERIE (Fig. 41)

L'horloge analogique avec minuterie permet d'être avisé de la cuisson terminée grâce à un signal acoustique.

Pour programmer l'horloge, tourner le pivot dans le sens des aiguilles d'une montre appuyant jusqu'à l'heure a été sélectionnée; laisser de nouveau le pivot et le tourner dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la frette sur le symbole de la cloche barrée a été positionnée: dans cette façon fonctionnera seulement l'horloge.

Pour utiliser la minuterie, tourner le pivot dans les sens des aiguilles d'une montre sans le tenir presse en sélectionnant par la frette le temps de cuisson choisi après lequel l'horloge Vous avertira avec un signal acoustique.

**ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.**

### UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 42-43), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.

**ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.**

### UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

**Nettoyage du plan de cuisson :**

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

**L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.**

**Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.**

**Nettoyage des éléments émaillés :**

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

**Nettoyage des parties en acier inoxydable :**

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

**Nettoyage des répartiteurs de flamme :**

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

**La porte du four avec un verre vissé :**

**Nettoyage du verre à l'intérieur du four :**

Le verre à l'intérieur du four peut être démonté en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir Fig. 44-45) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.

**Nettoyage intérieur du four :**

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Placer le crochet **C** (Fig. 46) dans la charnière **D**. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs **F**. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

**La porte du four en verre collé :**

**Nettoyage du verre à l'intérieur du four :**

Le verre à l'intérieur peut être démonté suivant les instructions reportées pour le nettoyage du four. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs. Positionner l'insert dans le trou de la charnière (Fig. 47-48), démonter le verre à l'intérieur comme de Fig. 49 à Fig. 54.

Pour remonter le verre suivre les instructions de Fig. 55 à Fig. 58.

**Nettoyage intérieur du four :**

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Positionner l'insert dans le trou de la charnière (Fig. 47-48). Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**PT**

PÁGINA. 2

**INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO,  
MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE  
COZINHAS PARA INSTALAÇÃO  
GRATUITA**

**80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)**

---

# INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO DE COZINHAS PARA INSTALAÇÃO GRATUITA 80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)

**LEIA O FOLHETO DE INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.**

Estas instruções aplicam-se apenas aos países de destino cujos símbolos de identificação constam na capa do manual de instruções e no rótulo do aparelho.

O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos de evento ou pessoas resultantes de uma instalação incorreta ou de uma utilização incorreta do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer imprecisões, devido a erros de impressão ou transcrição, contidos neste folheto. A estética das figuras mostradas também é puramente indicativa.

O fabricante reserva-se o direito de escamar os seus produtos quando considerado necessário e útil, sem ter falhado as características essenciais de segurança e funcionais.

**ESTE DISPOSITIVO FOI CONCEBIDO PARA USO NÃO PROFISSIONAL EM TODAS AS CASAS.**



Este dispositivo está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). A presente diretiva define as regras de recolha e reciclagem ou de aparelhos desuso válidos em toda a União Europeia.

O símbolo do cesto riscado no produto indica que os resíduos provenientes de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) não devem ser atirados para a reciclagem indiferenciada (isto é, juntamente com "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser geridos separadamente de modo a serem submetidos a operações especiais para a sua reutilização, ou a um específico

tratamento, para remover e eliminar com segurança quaisquer substâncias nocivas para o ambiente e extrair matérias-primas que possam ser recicladas. Em Itália, o WEEE deve, por conseguinte, ser entregue aos centros de recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas) criados por municípios ou sociedades de higiene urbana. Ao comprar novos equipamentos, também pode entregar o WEEE ao lojista, que é obrigado a buscá-lo gratuitamente (pick-up individual); O WEEE de "tamanho muito pequeno" (isto é, em que nenhuma dimensão superior a 25 cm) pode ser entregue gratuitamente aos retalhistas mesmo quando não é comprado (retirada "um contra zero" – o que, no entanto, é obrigatório apenas para lojas com uma área de vendas superior a 400 metros quadrados).



## CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A casa, durante um ano a contar da data de compra, compromete-se a substituir os detalhes do dispositivo que podem estar defeituosos devido ao material ou à produção, excluindo lâmpadas, cristais e quaisquer danos devidos ao transporte sempre atribuível às transportadoras.

Durante o período de garantia, a empresa compromete-se a reparar e, se necessário, substituir peças defeituosas se, como tal, forem reconhecidas pelo serviço técnico de assistência, cobrando apenas os custos de transporte e viagem necessários para os materiais e pessoal de serviço. Se o utilizador solicitar uma inspeção, quaisquer despesas devem ser reembolsadas pela mesma.

O envio da nova peça ou a intervenção do nosso pessoal especializado terá lugar o mais rapidamente possível.

Eventuais atrasos não conferem qualquer direito de prorrogação da garantia ou qualquer reclamação por danos causados pelo cliente.

A empresa não será responsabilizada se a falha ou o defeito se deverem a adulteração, incompetência na utilização e instalação do aparelho ou por intervenções anteriormente efetuadas por pessoal não qualificado ou não autorizado. A garantia é dada a partir do dia de compra e caduca no final do 12º mês de compra. Quaisquer reparações ou assistência especializada, após a data de validade do certificado serão totalmente cobrados ao utilizador.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA PÓS-VENDA EMBÍSTICA RICA

Antes de sair da fábrica, este dispositivo foi testado e desenvolvido por pessoal experiente e qualificado. Qualquer reparação ou desenvolvimento que possa ser necessário numa fase posterior deve ser efetuada por pessoal qualificado. Por esta razão, recomendamos que contacte o revendedor que fez a venda ou o Centro de Assistência mais próximo informando-os do tipo de dispositivo na sua posse e do tipo de inconveniente que tenha ocorrido.

Em caso de substituição de componentes defeituosos, recomenda-se substituí-los por peças sobressalentes originais disponíveis apenas nos nossos centros de assistência técnica e lojas autorizadas.

## MANUAL TÉCNICO PARA O INSTALADOR

### NOTÍCIAS PARA O INSTALADOR

**A instalação, todos os ajustes, alterações e manutenção enumerados nesta peça devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.**

**Uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens, pelos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.**

**Os dispositivos de segurança ou regulação automática dos aparelhos durante a vida útil da instalação só podem ser modificados pelo fabricante ou fornecedor devidamente autorizado.**

### INSTALAÇÃO DA COZINHA

Depois de retirar as várias partes móveis da sua embalagem interior e exterior, certifique-se de que a cozinha está intacta. Não utilize o veículo em caso de dúvida e contacte pessoal qualificado.

**Os componentes da embalagem (poliestireno expandido, sacos, cartão, pregos.), como objetos perigosos, devem ser guardados ao alcance das crianças.**

**O aparelho pode ser instalado isoladamente, ligado a uma parede com uma distância não inferior a 20mm (instalação Fig. 2, Classe 1) ou recorrido entre duas paredes (subclasse de instalação Fig. 1 Classe 2). Apenas uma parede lateral que exceda a altura da superfície de trabalho é possível e a superfície de trabalho deve ter uma distância mínima de 70mm da borda da cozinha (instalação fig. 2 Classe 1) )**

**As dimensões dos desenhos são expressas em milímetros.**

**Quaisquer paredes de mobiliário adjacente e a parede na parte de trás da cozinha devem ser de material resistente ao calor capaz de suportar uma sobretemperatura de 65 K.**

**O aparelho pode ser instalado tanto como classe 1 como como subclasse 1 de classe 2.**

**AVISO: Quando o aparelho é instalado como uma subclasse 1 de classe 2, apenas as mangueras metálicas que satisfazem a normas nacionais em vigor, são utilizadas para a ligação à rede de gás.**

### ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO DO DISPOSITIVO

**A cozinha pode ser instalada livremente, isoladamente, ou inserida entre móveis de cozinha ou entre um armário e a parede de alvenaria. A instalação do aparelho deve ser efetuada de acordo com as normas nacionais em vigor.**

**Este dispositivo não está ligado a dispositivos de evacuação de produtos de combustão. Deve, por conseguinte, ser ligado de acordo com as regras nacionais em vigor.**

**Deve ser dada especial atenção aos seguintes requisitos de ventilação e ventilação das salas.**

**Qualquer pendurado acima da superfície de trabalho deve ter uma distância não inferior a 700 mm da mesma.**

### VENTILAÇÃO DOS QUARTOS

Para assegurar o bom funcionamento do equipamento, é necessário que a sala onde está instalada seja continuamente ventilada. O volume da sala não deve ser inferior a 25 m<sup>3</sup> e a quantidade de ar necessária deve basear-se na combustão regular do gás e na ventilação da sala. O afluxo natural de ar ocorrerá através de aberturas permanentes praticadas nas paredes da sala ventilada: estas aberturas serão ligadas ao exterior e devem ter uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver Fig. 3).

Estas aberturas devem ou ser construídas para não serem entupidas.

A ventilação indireta também é permitida tomando ar de salas adjacentes à ventilada, respeitando estritamente os requisitos das normas nacionais em vigor.

**ATENÇÃO: Se os queimadores da parte superior de trabalho não estiverem equipados com o dispositivo de segurança com termocos, as aberturas de ventilação acima mencionadas devem ter uma secção mínima de 200 cm<sup>2</sup>.**

## LOCALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozedura a gás devem sempre evacuar os produtos de combustão através de capotas ligadas a chaminés, chaminés ou diretamente no exterior (ver Fig. 4). Se a capota não puder ser aplicada, é permitido utilizar um dispositivo ventilado instalado numa janela ou diretamente virado para o exterior, a ser colocado em funcionamento simultaneamente com o dispositivo.. ver Fig. 5), desde que as disposições de ventilação descritas na UNI 7129 e 7131 sejam estritamente respeitadas.

## LIGAÇÃO DO APARELHO À REDE DE GÁS

**Antes da ligação do aparelho à rede de gás, certifique-se de que os dados da etiqueta de sinalização aplicada na gaveta do esquentador ou na parte de trás da cozinha são compatíveis com os da rede de distribuição de gás. Uma etiqueta aplicada na última página deste folheto e na gaveta do aquecedor de alimentos (ou na parte de trás) do aparelho indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de funcionamento.**

**Quando o gás for distribuído por conduta, o aparelho deve ser ligado ao sistema de alimentação de gás:**

- com mangueira contínua de aço inoxidável murada na parede, de acordo com as normas nacionais em vigor, com uma extensão máxima de 2 metros e ordens de vedação de acordo com as normas nacionais em vigor. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não deve entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas que possam danificá-lo.

- com mangueira de borracha normas nacionais em vigor com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A estanqueidade da ligação ao aparelho e à rede de gás é

garantida pela fixação do tubo flexível através de correias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

**Quando o gás é retirado de uma garrafa, o dispositivo, alimentado por um regulador de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor, deve ser ligado:**

- com mangueiras contínuas de aço inoxidável muradas na parede, de acordo com as normas nacionais em vigor. , com uma extensão máxima de 2 metros e juntas ténues de acordo com as normas nacionais em vigor. . Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas. É

aconselhável aplicar na mangueira o adaptador especial, facilmente disponível no mercado, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado no cilindro.

- com mangueira de borracha em conformidade com as normas nacionais em vigor. com uma extensão entre 0,04 e 1,5 metros. Este tubo deve ser substituído periodicamente pela data de validade impressa na mesma. A vedação da ligação ao aparelho e à rede de gás é assegurada fixando a mangueira através de correias normais de mangueira de borracha. Este tubo não deve passar por compartimentos que possam ser amontoados com objetos e não devem entrar em contacto com peças móveis, tais como gavetas.

**ATENÇÃO: Tenha em atenção que o encaixe de entrada de gás do aparelho está roscado 1/2 gás cilíndrico masculino às normas UNI-ISO 228-1.**

**Para que o aparelho seja ligado à rede de gás através de uma mangueira de borracha, é necessária uma ligação adicional da mangueira de borracha (ver Fig. 6) que é fornecida com o dispositivo de acordo com a UNI 7141.**

## PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO GÁS GPL:

As torneiras de gás montadas na sua cozinha devem funcionar com gás líquido de qualidade controlada, dispensado à pressão nominal correta.

Esta pressão deve ser assegurada por um regulador de pressão especial certificado

A utilização de gases provenientes de recargas certificadas não certificadas e/ou a utilização indevida do cilindro de GPL, bem como do seu regulador, pode invalidar a garantia do produto.

Em especial, todas as situações que possam poluir o gás com resíduos e impurezas que, quando colocados no circuito de gás, possam ser evitadas.

Danos irreparavelmente os componentes de controlo, tais como torneiras e termostatos, recomenda-se, por isso:

- Utilize apenas cilindros DE GPL de revendedores oficiais e autorizados pelos vários fabricantes
- Use os cilindros até que sejam esvaziados, mas não os coloque inclinados ou de cabeça para baixo
- Limpe regularmente o filtro colocado na entrada do regulador de pressão

## ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação e gás.

**- SUBSTITUIÇÃO DOS BOCAIS PARA FUNCIONAMENTO POR OUTROS TIPOS DE GÁS:**

Para que a alteração dos bocais dos queimadores do topo de trabalho funcione da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada elétrica para evitar qualquer tipo de contacto elétrico.
2. Retire as grelhas da parte superior de trabalho (Fig. 7).
3. Retire as cabeças dos queimadores (Fig. 7).
4. Com uma chave de tubo hexagonal de 7 mm, desaperte os bocais e substitua-os pelos indicados para o novo tipo de gás (Fig. 8), conforme indicado na tabela nº 1.

Para que a alteração do bocal do queimador do forno funcione da seguinte forma:

- 1) Retire a parte superior do forno (Fig. 9) depois de retirar a tela do ventilador e as lâminas do ventilador do forno, soltando as visitas visíveis de fixação no interior da cavidade do forno no caso dos fornos a gás ventilados.
- 2) Desaparafuse o **parafuso V** e retire o queimador do suporte, tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 10).
- 3) Com uma tecla hexagonal de 7 mm substitua o **bocal R** (Fig. 10) com o que prevê o novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

Para que abio de câmara do bocal do queimador da grelha funcione da seguinte forma:

- 1) Desaparafuse os parafusos dos suportes do queimador da grelha e retire o queimador tendo o cuidado de não danificar a vela de ignição e o termopar (Fig. 11).
- 2) Com uma tecla hexagonal de tubo de 7 mm, substitua o **bocal C** (Fig. 11) com o indicado para o novo tipo de gás, tal como indicado na tabela nº 1.

**ATENÇÃO: Após a efetuar as substituições acima mencionadas, o técnico deve ajustar os queimadores, descritos no parágrafo seguinte, vedar quaisquer dispositivos de regulação e pré-regulação e aplicar o rótulo correspondente à nova regulação do gás sobre o aparelho, substituindo o existente. Esta etiqueta está contida no saco de bocal de reposição. ricambio.**

TABELA N°1A (válida para cozinhas MG/MGV)

APARELHO DE CATEGORIA: **II2H3+**

Queimador	Tipo de Gás	Pressão	Bocal Diam.	Caudal nominal				Gama Reduzida		By-pass de diâmetro
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Rio Kw	kcal/h	Rio Kw	kcal/h	
Auxiliar	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rápido	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Corona	Natural G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butano G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propano G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grelhador	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	Não
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	Não
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	Não

**AJUSTE DO QUEIMADOR**

**Regulação do queimador da grelha:** para regular o queimador da grelha, o parafuso P deve ser solto e a regulação da posição **a posição X** do cone deve ser ajustada (Fig. 12) de acordo com as indicações na tabela nº 2.

TABELA N°2: Queimadores primários de controlo de ar

Tipo de gás	QUEIMADOR DE GRELHA (mm)
Natural G20	13
Butano G30	13
Propano G31	13

## 2) Regulação do "MÍNIMO" dos queimadores:

**Regulação do queimador do chão de trabalho:** para ajustar o mínimo dos queimadores de chão de trabalho funcionam seguindo a sequência indicada aqui:

- 1) Ligue o queimador e coloque o botão sobre a posição mínimo (chama pequena).
- 2) Retire o botão de torneira fixado para uma pressão simples na haste da torneira. stesso.
- 3) Se a cozinha não estiver equipada com válvulas de segurança nos queimadores de cima, insira uma pequena chave de fendas da lâmina no orifício da haste da torneira (Fig. 13) e sira rode o parafuso de estrangulamento para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador seja convenientemente ajustada ao mínimo; se a cozinha estiver equipada com válvulas de segurança, o parafuso de estrangulamento não está localizado no orifício da haste da torneira, mas no corpo da torneira (Fig. 14).
- 4) Certifique-se de que se move rapidamente da posição MÁXIMA para a posição MINIMO não desliga a chama.

**Regulação do queimador do forno:** para fazer com que a regulação do mínimo funcione de acordo com a sequência aqui indicada:

- 1) Ligue o queimador trazendo o botão para a posição do MASSIMO.
- 2) Feche a porta do forno e faça o forno funcionar durante pelo menos 10 minutos. minuti.
- 3) Leve o botão para a posição MINIMO (a 120°) e retire-o.
- 4) Com uma chave de fendas da lâmina atua no parafuso de estrangulamento (fig. 15) e, observando a chama através da porta da cozinha, avalie a consistência certificando-se de que permanece acesa, executando com o botão passagens rápidas da posição de MASSIMO para a de MINIMO.

**AVISO:** Este ajuste deve ser efetuado apenas com queimadores que operam com gás metano, gasenquanto que com os queimadores a funcionar com gás líquido o parafuso deve ser bloqueado em profundidade no sentido dos ponteiros do relógio. O queimador de grelhar funciona sempre no seu melhor, pelo que não foi concebido um ajuste mínimo. ta alcuna regolazione del

## LIGAÇÃO ELÉTRICA DO APARELHO

**A ligação elétrica deve ser efetuada de acordo com as regras e disposições legais em vigor.**

Antes de escorê-lo, verifique se:

- O caudal elétrico do sistema e as tomadas de corrente são adequados à potência máxima do dispositivo (ver etiqueta de sinalização aplicada na parte inferior do corpo).
- A tomada ou instalação está equipada com uma ligação terrestre eficaz de acordo com as regras e disposições legais atualmente em vigor. É recusada qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

**Quando a ligação à rede de alimentação é feita tomando:**

- Aplicar ao cabo de alimentação, se não estiver disponível, uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta que assinala a. Aperte os cabos de acordo com o esquema fig. 16, tendo o cuidado de cumprir as anotações: **letra L (fase) = fio castanho; marrone;**

**letra N (neutra) = cabo azul; símbolo de terra =**

**⊥ = cabo verde-amarelo;**

- **O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo a que não atinja em nenhum momento uma sobretemperatura de 75 mil.**
- Não utilize reduções, adaptadores ou derivados para ligação, pois podem causar contacto falso com consequentes sobreaquecimento perigoso.

**Quando a ligação é feita diretamente para a rede:**

- Forneça um dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura de contacto que permita a desconexão completa das condições da categoria de ascensão III.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Alternativamente, a ligação elétrica também pode ser protegida com um interruptor diferencial de alta sensibilidade.
- Recomenda-se vivamente a fixação do cabo de terra amarelo-verde apropriado a um sistema de terra eficiente.

**AVISO: No caso de substituição do cabo de alimentação é aconselhável manter o condutor de terra, (amarelo-verde) ligado ao terminal, mais comprido do que os outros condutores em cerca de 2 cm.**


## TIPOS DE CABOS DE ALIMENTAÇÃO

O cabo de alimentação do aparelho ou deve estar com bainha de pvc, ou seja, do tipo H05VV-F, e a sua secção deve estar em conformidade com os valores indicados na tabela abaixo.

TABELA N°3 : Tipos e secções de cabos de alimentação.

OPERAÇÃO DO FORNO	OPERAÇÃO DE PLANO DE TRABALHO	SECÇÃO DE CABO
FORNO A GÁS SEM GRELHAR o FORNO GÁS GRELHADOR GÁS	APENAS QUEIMADORES DE GÁS QUEIMADORES DE GÁS + 1 PLACA ELÉTRICA QUEIMADORES DE GÁS + 2 PLACAS ELÉTRICAS	3 X 0,75 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1 mm <sup>2</sup>
FORNO GÁS + GRELHADOR Elétrico	APENAS QUEIMADORES DE GÁS QUEIMADORES DE GÁS + 1 PLACA ELÉTRICA QUEIMADORES DE GÁS + 2 PLACAS ELÉTRICAS	3 X 1 mm <sup>2</sup> 3 X 1,5 mm <sup>2</sup> 3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
	APENAS QUEIMADORES DE GAS	3 X 1,5 mm <sup>2</sup>

FORNO ELÉTRICO	QUEIMADORES DE GAS + 1 PLACA ELETRICA	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
	QUEIMADORES DE GAS + 2 PLACAS ELÉTRICAS	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>

**AVISO:** Ao introduzir a marcação, o cumprimento de todos os regulamentos legislativos europeus deste produto.  sobre este produto, declara, por sua própria responsabilidade, os requisitos de segurança, saúde e ambiente estabelecidos pelo dalla

## MANUTENÇÃO DO APARELHO

### SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

**Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação e gás.**

Para a substituição de componentes como manopole e queimadores basta extrai-los dos seus assentos sem desmontar qualquer parte da cozinha.

Para a substituição de componentes tais como suportes para bocal, torneiras e componentes elétricos, siga o procedimento descrito no parágrafo do ajuste do queimador. Em caso de substituição do termóstato da torneira ou do gás, os dois suportes traseiros de fixação da rampa também devem ser desmontados, desapertados os 4 parafusos (2 x suporte) que o fixam ao resto da cozinha e, desaparafusar as porcas que fixam as torneiras dos queimadores em frente ao suporte de controlo, após a extração de todos os botões. Em caso de substituição do termóstato a gás ou elétrico, a proteção traseira da cozinha também deve ser desmontada, desaparafusada dos parafusos relativos, de modo a soltar e repositonar a lâmpada do termóstato.

Para a substituição da lâmpada do forno basta desaparafusar a casca de proteção que sobressai internamente no forno (Fig. 17).

**AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da malha.**

**AVISO:** O cabo de alimentação fornecido com o aparelho é-lhe ligado por ligação tipo X (de acordo com as variantes normas nacionais em vigor e variantes subsequentes) para que possa ser substituído sem a utilização de ferramentas especiais, com um cabo do mesmo tipo que o instalado.

Em caso de desgaste ou de desgaste do cabo de alimentação, substitua-o de acordo com as indicações indicativas indicativas no quadro 3 acima:

Para substituir o cabo de alimentação, retire a tampa do terminal e substitua o cabo. Para o cabo com secção de 3x2.5mm<sup>2</sup> é necessário desmontar a parte traseira do dispositivo, substituir o cabo no grampo e voltar a montar o encosto traseiro.

**AVISO: Em caso de substituição do cabo alimentar, o instalador deve manter o condutor de terra mais tempo do que os condutores de fase e deve também respeitar as advertências relativas à ligação elétrica.**

## MANUAL DO UTILIZADOR E MANUTENÇÃO

### AVISOS IMPORTANTES

#### **Para cozinhas em uma base**

**AVISO:** Se o aparelho estiver sobre uma base, tome as medidas necessárias para evitar que o dispositivo se afaste da base de suporte.

#### **Para cozinhas com tampa de vidro**

**AVISO:** Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente nele.

**AVISO:** Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

#### **Para cozinhas com forno elétrico**

Durante a utilização, o aparelho fica quente. Certifique-se de que não toca nos elementos de aquecimento no interior do forno.

**AVISO:** As peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. As crianças devem ser mantidas longe.

#### **Para portas de vidro**

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou espátulas metálicas com arestas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

### PROTEÇÃO DA PORTA

As cozinhas MG e MGV com bandas de aço inoxidável na porta do forno estão equipadas com uma grelha de proteção da porta a instalar na mesma (ver Fig. 59).

## DESCRIÇÃO DOS ELEMENTOS DO PLANO DE TRABALHO

### Tamanho do queimador de gás

Queimador	DIMENSOES (mm)
Auxiliar	□ 50
Semirapido	□ 70
Rápido	□ 95
Pesciera	55X230
Ultrarapido	□ 130


### PLACAS ELÉTRICAS DE TAMANHO

TIPO DE PLACA	DIMENSOES (mm)
Placa elétrica normal	□ 110 700 W
Placa elétrica normal	□ 180 1500W


### DESCRIÇÃO DO PAINEL DE FERRAMENTAS

No painel de controlo, em cada botão ou tecla, a função é visualizada com um pequeno símbolo, abaixo encontram-se os vários comandos que podem ser encontrados numa cozinha:




o símbolo  indica o arranjo dos il queimadores na sul parte superior do trabalho, a bola completa é para identificar o queimador em consideração. (neste caso, o queimador traseiro direito)




o símbolo  indica o funcionamento do forno seja lá o que for (grill gás símbolo del – gsa grill gás a elétrico – forno estático – comuta 9 posições)




o símbolo  indica o termostato elétrico para fornos elétricos ventilados




o símbolo  indica o ventilador




o símbolo  indica o botão de acionamento do ventilador do forno para permitir a utilização do forno a gás ventilado. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, que, por isso, não pode ser utilizada com a ventoinha em funcionamento.




o símbolo  indica o botão de unidade giratória (apenas forno a gás) gas)




o símbolo  indica o botão de alimentação da luz do forno (todos exceto o forno elétrico ventilado)



o símbolo  indica queimadores no botão de energia



o símbolo  indica se os dados estão na posição de dentro ou fora

### UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES

No painel de controlo acima de cada botão é impresso um diagrama no qual é indicado o queimador a que o próprio botão se refere. Os queimadores podem ser ligados de diferentes formas, dependendo do tipo de aparelho e das suas características específicas: ifiche

- **Ignição manual (é sempre possível mesmo em caso de interrupção da eletricidade):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (flame grande Fig. 31) e aproxime-se do queimador.

- **Ignição elétrica:** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição cucine de MASSIMO (grande chama grande Fig 19-20) mantenha del o botão no símbolo contraddistinto de di ignição marcado com uma estrela (para cozinhas equipadasCOM ignição dotate



sob a sala de controlo) ou pressione o botão de ignição marcado com uma estrela e solte-o assim que o queimador se ligar.

- **Ignição de queimadores equipados com um dispositivo de segurança (termoluple fig.21):** Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão correspondente ao queimador selecionado, leve-o à posição de MASSIMO (grande chama Fig 19-20), pressione o botão e ative um dos dispositivos de ignição acima descritos. Quando estiver inflamado, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para que a chama possa aquecer o termopar. No caso de o queimador morrer após soltar o botão, repita completamente a operação.

Nota: Recomenda-se que não tente ligar um queimador se a sua folha de fogo não estiver devidamente posicionada

Nota: Para evitar avarias de ignição, retire qualquer resíduo de alimentos das velas e seque completamente.

#### Dicas para uma utilização ótima dos queimadores:

- Utilize painéis apropriados para cada queimador (ver quadro 4 e Fig. 22).
- Ao ferver, leve o botão para a posição MINIMO (chama pequena Fig. 19-20).
- Utilize sempre painéis com tampa.

TABELA N°4

Queimador	DIAMETROS DE POTE RECOMENDADOS (cm.)
Auxiliar	12-14
Semirrápido	14-26
Rápido	18-26

Atenção: **Uso contentores na parte inferior Plano**

**AVISO:** No caso de faltar a corrente de rede, os queimadores podem ser ligados com fósforos. Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

Se o olho aparecer equipado com uma tampa de cristal, pode rebentar quando aquecido. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa.

Não utilize spray perto do aparelho quando estiver em funcionamento.

Quando utilizar queimadores, certifique-se de que as pegas da panela estão corretamente posicionadas. Vire as crianças. Se estiver equipado com uma tampa, antes de ser fechado, a parte superior incorporada deve ser limpa de quaisquer resíduos de alimentos depositados no atisi.

Não é aconselhável utilizar painéis com fundo de alumínio macio para evitar sinais permanentes na superfície de suporte da grelha, que não podem ser removidas por lavagem normal.

**NOTAS:** A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Por conseguinte, é necessário assegurar uma boa arejamento da sala mantendo as aberturas da ventilação natural limpas (Fig. 3) e ativando o dispositivo de ventilação mecânica/exaustor de admissão ou o electroventilador (Fig. 4 e 5).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da aspiração mecânica, se tal existir.

## UTILIZAÇÃO DE PLACAS ELÉTRICAS

### Placas elétricas

Estas placas são controladas por um interruptor de 6 posições (Fig. 23-24); as placas são colocadas rodando o botão para uma posição desejada. Na parte frontal do dispositivo existe uma impressão de ecrã que indica a placa a que a mão se refere. A inserção da placa é indicada por uma luz vermelha também aplicada na parte frontal.

#### Como utilizar uma placa elétrica:

Quando utilizar uma placa pela primeira vez ou após um longo período de inatividade, é necessário operá-la na posição 1 durante cerca de 30 minutos, a fim de eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante interno.

Como um ponto de vista puramente indicativo, reportamos uma tabela com os ajustes necessários para a utilização ideal de placas elétricas. MESA 5.

**ATENÇÃO:** No momento da primeira inserção ou em qualquer caso, se a placa estiver em andamento há muito tempo, é necessário, para eliminar qualquer humidade absorvida pelo material isolante interno, insira a placa durante 30 minutos na posição 1 do interruptor

Para uma utilização adequada, lembre-se:

- Seque o fundo da panela antes de colocá-la no prato.
- Utilize painéis com fundo plano e espessura elevada (ver Fig 25).
- Nunca utilize painéis menores que o prato.
- Insira a corrente apenas depois de colocar a panela na placa.
- Assim que se notar uma fissura na superfície das placas, insira imediatamente o dispositivo a partir da malha.
- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa de vidro, pode rebentar quando aquecido.
- Desligue todas as placas antes de fechar a tampa.

- Após a utilização, para uma boa armazenagem, a placa deve ser tratada com produtos normais para placas elétricas comercialmente disponíveis para que a superfície esteja sempre limpa; isto evita a oxidação (ferrugem).
- Mesmo após a utilização, as placas permanecem quentes durante muito tempo, não apoiem as mãos ou outros objetos para evitar queimaduras solares.
- Durante o funcionamento das placas, certifique-se de que as pegas dos tachos estão corretamente posicionadas. Retire asbonecas.
- Ao cozinhar alimentos com óleo e gordura, que são altamente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.

**AVISO:** Antes de abrir a tampa de vidro do aparelho, retire cuidadosamente qualquer resíduo de líquido presente no exo.

**AVISO:** Antes de fechar a tampa de vidro do aparelho, certifique-se de que a superfície de trabalho arrefeceu.

**AVISO:** Assim que notar uma rachadura na superfície, desligue imediatamente o dispositivo da rede

TABELA Nº 5

PLACA DE PLACA RÁPIDA REGULAR	CULINÁRIA RENTÁVEL
0	Placa fora
1	Para dissolver a manteiga, chocolate etc. - Para aquecer pequenas quantidades de líquido
2	Para aquecer mais líquido - Para preparar cremes e molhos para uma cozedura longa
3	Para descongelar os alimentos, cozinhe à temperatura fervente
4	Para cozinhar assados de carne delicada e peixe
5	Para assados de costeleta e bifes, para grandes fervuras

### UTILIZAÇÃO DO FORNO A GÁS

#### FORNO A GÁS:

Todas as cozinhas com forno a gás estão equipadas com um termóstato com confiança para regular a temperatura de cozedura. Rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio de modo a que o índice e a temperatura escolhidas correspondam, a temperatura do somé definida. O forno a gás pode ser combinado com a grelha a gás ou a grelha elétrica, para a qual a utilização é referida nas páginas específicas.

#### FORNO A GÁS VENTILADO:

Ao utilizar a ventoinha do forno através do interruptor apropriado colocado no painel de comandos, a circulação e o ar quente asseguram uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de cozedura de convenções ventilada modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

Com a utilização do forno a gás ventilado, as temperaturas de cozedura são ligeiramente inferiores a cerca de 10-15°C em comparação com a utilização do forno a gás tradicional. O funcionamento da ventoinha do forno inibe o funcionamento da grelha elétrica, che, portanto, não pode ser utilizado com a ventoinha em funcionamento.

O forno também pode ser utilizado da forma tradicional, (não ativando a ventilação) para alimentos que requerem calor abaixo, por exemplo, pizza.

**AVISO:** Em caso de extinção inflamada das chamas do queimador, feche o botão de controlo e não relquipe a ignição até pelo menos 1 minuto.

TABELA Nº6

POSIÇÃO DO TERMÓSTATO	TEMPERATURA EM C°
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

A ignição do queimador do forno pode ser efetuada de várias formas:

- **Ignição manual:** ( sempre possível mesmo na ausência de eletricidade) :

Para ligar, abra a porta do forno, pressione e rode o botão (Fig. 26-27-28) até que o nº 8 dabalança esteja combinado com o dedo indicador. Ao mesmo tempo, aproxime-se da correspondência de ignição visível na superfície do forno (Fig.29). Em seguida, pressione o botão do termóstato (desta forma a passagem do gás começa) e pressione-o, depois de o queimador estar completamente inflamado, durante 10 segundos. Liberte o botão e verifique se o queimador permanece ligado, repetindo a operação.

- **Ignição elétrica** (apenas para modelos equipados com estedispositivo): :

Neste caso, é necessário abrir primeiro a porta do forno, depois premir e rodar o botão até à posição de temperatura máxima (número 8). Em seguida, pressione o botão do termóstato (versões com ignição sub-botão). Aguarde 10 segundos depois de o queimador estar completamente inflamado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas que não tenham uma ignição sub-botão, pressione o botão do termóstato e o botão com o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação

**O dispositivo de ignição não deve ser acionado durante mais de 15secs; se o queimador não estiver ligado após esse período, deixe de funcionar nesse dispositivo e abra a porta do compartimento ou aguarde pelo menos 60sec.**

**AVISO: Ligue sempre forno com a porta aberta. Quando utilizar o forno deixe a tampa da cozinha aberta para evitar o sobreaquecimento.**

**AVISO: Utilizando o forno pela primeira vez, é necessário operá-lo durante um tempo de 15-30 minutos a uma temperatura de cerca de 250° sem cozinhar nada, de modo a expulsar a humidade e os odores do isolamento interno.**

Durante a utilização normal do forno, depois de ligar e ajustar a temperatura pretendida, aguarde cerca de 15 minutos antes de introduzir os alimentos, para pré-aquecer o forno.

O forno está equipado com 4 guias em diferentes alturas (fig.30), nas quais as grelhas ou bandeja podem ser inseridas de forma indiferente. Para evitar a sujidade excessiva do forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida no interior da bandeja. A tabela abaixo mostra os tempos de cozedura e a localização da bandeja indicativa para os diferentes tipos de alimentos. A experiência pessoal sugerirá então quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende fazer.




As temperaturas nos parênteses referem-se à utilização do forno a gás ventilado. TABELA N°7

MESA DE COZINHAR COM FORNO A GAS			
	TEMP °C	Altura	Minutos
<b>Carne</b>			
PORCO ASSADO	220 (210)	4	60-70
ROSBIFE	250 (240)	4	50-60
ASSADO DE BOI	240 (230)	4	60-70
ASSADO DE VITELA	220 (210)	4	60-70
CORDEIRO ASSADO	220 (210)	4	45-55
ROSBIFE	230 (230)	4	55-65
LEBRE ASSADA	235 (225)	4	40-50
COELHO ASSADO	220 (210)	4	50-60
PERU ASSADO	235 (225)	4	50-60
GANSO ASSADO	225 (215)	4	60-70
PATO ASSADO	235 (225)	4	45-60
FRANGO ASSADO	235 (225)	4	40-45
<b>Peixe</b>	200-225 (190-215)	3	15-25
<b>Pastelaria</b>			
BOLO DE FRUTAS	200 (210)	3	35-40
BOLO MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
Pães	175 (165)	3	25-30
PAN DE ESPANHA	235 (225)	3	20
Donuts	190 (180)	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	220 (210)	3	20
QUEDA DE UVA	220 (210)	3	15-20
Hidromassagem	180 (170)	3	15-20
BISCOITOS SAVOIE	190 (180)	3	15
PANQUECAS DE MAÇA	220 (210)	3	20
PUDIM SAVOARDI	220 (210)	3	20-30
TORRADA	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

### UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO COM INTERRUPTOR EM SÉRIE (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO COM CONTROLO ÚNICO)

O forno elétrico é regulado por um termóstato elétrico, que é combinado com um interruptor que controla a inserção das resistências. O forno elétrico pode ser combinado com uma grelha elétrica, para a qual a utilização é referida às páginas específicas. O forno é aquecido por 2 resistências, uma inferior e uma superior. Rodar o botão (Fig.31) insere a resistência inferior e a resistência externa superior e através do termóstato pode ajustar as temperaturas desejadas entre 50°C e 250°C, ajustando-se com a escada impressa no anel do botão. Um espião

sinais laranjas quando o forno atingiu a temperatura definida desligando-se; é, portanto, normal que esta luz se acendam e se apareço durante o f a acenar. Continuando a rotação para além dos 250°C existem 3 posições fixas:

- o símbolo  indica a inserção de apenas a resistência inferior de 1600W;
- o símbolo  indica a inserção de apenas a resistência externa superior de 1200W;
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha de 1500W (ver parágrafo dedicado). Nestes locais, a temperatura não é controlada pelo termóstato.

**Atenção, atenção! Funcionamento da luz do forno para forno estático.**

Nas cozinhas com um forno elétrico estático de controlo único, a lâmpada do forno acende-se não só com o botão específico, mas também sempre que o forno é operado através do seu seletor.

### UTILIZAÇÃO DO TERMÓSTATO ELÉTRICO (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO COM COMANDOS SEPARADOS, COM FORNO ESTÁTICO VENDIDO OU COM FORNO MULTIFUNÇÕES)

O termóstato fornecido aos modelos em causa tem a função de manter a temperatura interna do forno constante a uma temperatura fixa entre 50°C e 250°C.

Rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio (Fig.32-33), alinhe a temperatura escolhida no anel com o dedo indicador impresso no ecrã na parte frontal. A intervenção do termóstato é sinalizada pela luz laranja que se apagará quando a temperatura interna do forno tiver excedido o definido em 10°C, e acender-se-á quando descer 10°C abaixo da temperatura definida. O termóstato só pode controlar as resistências do forno se o interruptor ao qualé combinado estiver num dos possíveis modos de funcionamento das resistências do forno; no caso de o interruptor se encontrar na posição 0, o termóstato já não tem qualquer influência nas resistências do forno que permanecem desativadas.





### UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 4+0 (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO)

O interruptor 4+0 utilizado em modelos com forno ventilado estático serve para controlar, paralelamente ao termóstato, ao motor da ventoinha e às resistências do forno combinadas com ele, uma vez que, para inserir este último, é necessário rodar tanto o interruptor do botão 4+0 (fig.34) que o botão do termóstato; rodando apenas um dos dois botões, não se fará qualquer efeito no forno que não seja a ignição da lâmpada do forno ou do dispositivo de motor quando inserido.

O forno elétrico é aquecido por 3 resistências: uma inferior e duas superiores; rodar o botão do interruptor insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência ligando-a. A colocação do botão do interruptor em qualquer um dos quatro modos de funcionamento também insere a lâmpada do forno ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e a saída das resistências do forno, uma vez definida a temperatura e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termóstato; é normal que, durante o funcionamento, a luz laranja se acendam e se acendam.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição 0 de modo a evitar que o termóstato comande as resistências; a colocação do botão do termóstato para a posição 0 desengata as resistências, mas ainda é possível, agindo no interruptor, controlar a ignição do motor e da lâmpada do forno.

O comutador tem 4 posições fixas diferentes correspondentes a 4 tipos diferentes de operação de forno:

- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1600W, a resistência externa superior de 1200W e o motor;
- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1600W e do exterior superior de 1200W;
- o símbolo  indica apenas a inserção do motor ventilador;
- o símbolo  indica apenas a inserção da resistência da grelha de 1600W (ver parágrafo dedicado).

Ao colocar o botão numa destas quatro posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

### UTILIZAÇÃO DO INTERRUPTOR 9+0 (COZINHAS COM FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES)


O interruptor 9+0 utilizado em modelos com som multifunções é utilizado para controlar, paralelamente ao termóstato, ao motor ventilador e às resistências do forno combinadas com ele, uma vez que, para inserir este último, é necessário rodar tanto o botão do interruptor 9+0 (Fig.35-36) que o botão do termóstato; rodar apenas um dos dois botões não terá qualquer efeito no forno, além de ligar a lâmpada do forno ou o motor ventilador quando inserido.









O forno elétrico é aquecido por 4 resistências: uma inferior, duas superiores e uma circular; rodar o botão do interruptor insere a resistência em relação ao símbolo indicado no anel, mas para o ativar é necessário rodar o botão do termóstato até que a luz laranja indique a inserção da resistência a ligar. A colocação do botão do interruptor em qualquer um dos nove modos de funcionamento também insere a lâmpada do forno ao mesmo tempo que a sua resistência. A ligação e a saída das resistências do forno, a volta definir a temperatura e as resistências que pretende operar, são controladas pelo termóstato

; Por conseguinte, é normal que a luz laranja se apare e se acenda durante o funcionamento.

Para desligar o forno elétrico, coloque o botão do interruptor na posição 0 para evitar que o termóstato comande as resistências; ao colocar o botão do termóstato para a posição 0, as resistências estão desativadas, mas continua a ser possível, agindo no interruptor, controlar a ignição e o motor e a lâmpada do forno.

O comutador tem 9 posições fixas diferentes correspondentes a 9 tipos diferentes de operação de forno:

- o símbolo  indica apenas a inserção da lâmpada do forno;

- o símbolo  indica a inserção da resistência inferior de 1600W e do exterior superior de 1200W;
- o símbolo  indica a inserção de apenas a resistência externa superior de 1200W;
- o símbolo  indica a inserção de apenas a resistência inferior de 1600W;
- o símbolo  indica a inserção da resistência da grelha de 1600W apenas (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  indica a inserção da resistência externa superior de 1200W e a resistência da grelha de 1600W (ver parágrafo dedicado);
- o símbolo  indica a inserção da resistência externa superior de 1200W (ver parágrafo dedicado), a resistência da grelha de 1600W e o motor;
- o símbolo  indica a inserção da resistência circular de 2800W e do motor;
- o símbolo  indica apenas a inserção do motor ventilador.

Ao colocar o botão numa destas nove posições, a lâmpada do forno está sempre acesa, sinalizando assim a presença de tensão no forno.

### UTILIZAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO NATURAL

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos por isolamento interno.

Durante a utilização normal, selecione a temperatura desejada para cozinhar através do botão do termostato e aguarde, antes de inserir os alimentos, para que a luz laranja se apareça.

O forno está equipado com 4 guias em diferentes alturas (fig.30) nas quais é possível colocar as grelhas e os tabuleiros indiferentemente. Para evitar sujar excessivamente o forno, é aconselhável cozer a carne na bandeja ou na grelha que deve ser inserida na bandeja. A tabela nº 8 mostra os tempos de cozedura e a posição da bandeja para os diferentes tipos de alimentos. Posteriormente, a experiência pessoal sugerirá quaisquer alterações aos valores indicados na tabela. No entanto, é aconselhável seguir as indicações da receita que pretende realizar.

TABELA N°8

MESA DE COZEDURA COM FORNO DE CONVECÇÃO NATURAL			
	TEMP °C	Altura	Minutos
<b>Carne</b>			
PORCO ASSADO	225	4	60-80
ROSBIFE	225	4	60-80
ASSADO DE BOI	250	4	50-60
ASSADO DE VITELA	225	4	60-80
CORDEIRO ASSADO	225	4	40-50
ROSBIFE	230	4	50-60
LEBRE ASSADA	250	4	40-50
COELHO ASSADO	250	4	60-80
PERU ASSADO	250	4	50-60
GANSO ASSADO	225	4	60-70
PATO ASSADO	250	4	45-60
FRANGO ASSADO	250	4	40-45
<b>Peixe</b>			
	200-225	3	15-25
<b>Pastelaria</b>			
BOLO DE FRUTAS	225	3	35-40
BOLO MARGHERITA	175-200	3	50-55
Pães	175-200	3	25-30
PAN DE ESPANHA	220-250	3	20-30
Donuts	180-200	3	30-40
PASTELARIA PUFF DOCE	200-220	3	15-20
QUEDA DE UVA	250	3	25-35
Hidromassagem	180	3	20-30
BISCOITOS SAVOIE	180-200	3	40-50
PANQUECAS DE MAÇA	200-220	3	15-20
PUDIM SAVOARDI	200-220	3	20-30
TORRADA	250	4	5
PANE	220	4	30
PIZZA	220	3	20

### UTILIZAÇÃO DE FORNO ELÉTRICO DE CONVECÇÃO ESTÁTICO VENTILADO<sup>Ⓜ</sup> (Fig.43)

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos por isolamento interno.

Antes de começar a cozinhar, leve o forno à temperatura desejada, esperando que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma ventoinha que provoca a circulação de ar forçada horizontalmente para que o calor gerado pelas resistências inferiores e superiores seja distribuído uniformemente. Em virtude deste tipo de funcionamento, o forno elétrico estático com convecção ventilada permite-lhe realizar diferentes cozeduras ao mesmo tempo, mantendo o sabor de cada vivanda. A circulação de ar quente garante uma reutilização uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura.

O sistema de convecções ventilado altera parcialmente os vários conceitos da cultura tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e para ter um assado no espeto já não é essencial para usar o assador, mas é suficiente para colocar a carne diretamente na grelha.

TABELA Nº 9

MESA DE COZEDURA COM FORNO DE CONVECÇÃO VENTILADO			
	TEMP °C	Altura	Minutos
<b>Carne</b>			
PORCO ASSADO	210	3/4	60/80
ROSBIFE	210	3/4	60/80
ASSADO DE BOI	230	3/4	50/60
ASSADO DE VITELA	210	3/4	60/80
CORDEIRO ASSADO	210	3	40/50
ROSBIFE	215	3/4	50/60
LEBRE ASSADA	230	3/4	40/50
COELHO ASSADO	230	3	60/80
PERU ASSADO	230	3	50/60
GANSO ASSADO	200	3	60/70
PATO ASSADO	230	3/4	45/60
FRANGO ASSADO	230	3/4	40/45
<b>Peixe</b>	180-200	3/4	15/25
<b>Pastelaria</b>			
BOLO DE FRUTAS	210	3	35/40
BOLO MARGHERITA	160-180	3	50/55
Pães	160-180	3	25/30
PAN DE ESPANHA	200-230	3	20/30
Donuts	160-180	3	30/40
PASTELARIA PUFF DOCE	180-200	3	15/20
QUEDA DE UVA	230	3	25/35
Hidromassagem	165	3	20/30
BISCOITOS SAVOIE	165-190	3	40/50
PANQUECAS DE MAÇA	180-200	3	15/20
PUDIM SAVOARDI	180-200	3	20/30
TORRADA	230	3	5
PANE	200	3	30
PIZZA	200	3	20

### UTILIZAÇÃO DE FORNO ELÉTRICO VENTILADO<sup>Ⓜ</sup> (Fig.37)

Utilizando o forno pela primeira vez, deixe aquecer a uma temperatura de 250° durante um tempo máximo de 30 minutos, de modo a expulsar os odores produzidos por isolamento interno.

Antes de começar a cozinhar, leve o forno à temperatura desejada, esperando que a luz laranja se apareça. Este tipo de forno está equipado com uma resistência circular no interior da qual é colocada uma ventoinha que provoca a circulação de ar forçada horizontalmente. Em virtude desta operação, o forno ventilado permite-lhe realizar cozinhas diferentes ao mesmo tempo, mantendo o seu gosto por cada alimento. A circulação de ar quente garante uma distribuição uniforme do calor. O pré-aquecimento do forno pode ser evitado, no entanto, para massas muito delicadas, é preferível aquecer o forno antes de introduzir os tabuleiros de cozedura. O sistema de convecções ventilado modifica parcialmente as várias noções de cozinha tradicional. A carne já não deve ser virada durante a cozedura e já não é necessária a utilização de assados, mas basta colocar a carne diretamente na grelha.

MESA Nº10 MESA DE COZINHA COM FORNO VENTILADO			
	TEMP °C	Altura	Minutos
<b>Carne</b>			
PORCO ASSADO	160-170	3	70-100
ROSBIFE	170-180	3	65-90
ASSADO DE BOI	170-190	3	40-60
ASSADO DE VITELA	160-180	3	65-90
CORDEIRO ASSADO	140-160	3	100-130
ROSBIFE	180-190	3	40-45
LEBRE ASSADA	170-180	3	30-50
COELHO ASSADO	160-170	3	80-100
PERU ASSADO	160-170	3	160-240
GANSO ASSADO	160-180	3	120-160
PATO ASSADO	170-180	3	100-160
FRANGO ASSADO	180	3	70-90
<b>Peixe</b>			
	160-180	3-4	s/peso
<b>Pastelaria</b>			
BOLO DE FRUTAS	180-200	3	40-50
BOLO MARGHERITA	200-220	3	40-45
Pães	170-180	3	40-60
PAN DE ESPANHA	200-230	3	25-35
Donuts	160-180	3	35-45
PASTELARIA PUFF DOCE	180-200	3	20-30
QUEDA DE UVA	230-250	3	30-40
Hidromassagem	160	3	25-35
BISCOITOS SAVOIE	150-180	3	50-60
PANQUECAS DE MAÇA	180-200	3	18-25
PUDIM SAVOARDI	170-180	3	30-40
TORRADA	230-250	3	7
PANE	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

### UTILIZAÇÃO DE GRELHAR A GÁS

A grelha a gás só pode ser combinada com o forno a gás. É controlado com o mesmo botão que o forno a gás, rodando-o em vez de no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ver utilização do forno a gás) no sentido horário, combinando o símbolo com o e.C. O queimador de grelhar funciona sempre no seu melhor, por isso não tem uma posição mínima. Também está equipado com segurança contra o desligamento. São também possíveis vários métodos de ignição para grelhar a gás:

**Ignição manual:** Basta abrir e oprimir a porta do forno, pressionar e rodar o botão correspondente ao seu símbolo com o dedo indicador que segura o botão e, ao mesmo tempo, aproximar-se de uma correspondência acasacom o queimador. Verifique a ignição completa do queimador, após cerca de 10 segundos, liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado e, se não, volte a ligá-lo.

- **Ignição elétrica:** (apenas para modelos equipados com este dispositivo) :

Neste caso, a porta do forno deve ser afixada com antecedência, o botão deve ser premido e rodado para a posição máxima de temperatura (número 8). Em seguida, pressione o botão do termostato (versões com ignição sub-botão). Aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e soltar o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação. Para as cozinhas que não tenham uma ignição sub-botão, pressione o botão do termostato e o botão com o símbolo da faísca, aguarde cerca de 10 segundos depois de o queimador estar completamente ligado e liberte o botão. Verifique se o queimador permanece ligado, caso contrário repita a operação

**AVISO: Tal como acontece com o forno, é essencial ligar a grelha com a porta completamente aberta.**

A grelha a gás pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar o assador.

**Grelhar na grelha:** Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2, apoiada em cima dos alimentos a grelhar, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, ligue o queimador de grelhadores seguindo as instruções acima

**IMPORTANTE: a grelha deve sempre ter lugar com a porta aberta (Fig. 38) e, para evitar o sobreaquecimento, monte o ecrã paramanópole no noctolini relativo (Fig. 39)**

**Grelhar:** É utilizado para grelhar com o espeto rotativo. Por isso, insira a mangueira nas grelhas laterais no nível 3 no forno. Coloque os pratos sobre o espeto e coloque tudo no forno, deixando a ponta no eixo que sobressai na parte de trás do forno e colocando o espeto na parte da frente da caixa da armação (Fig. 41). Em seguida, coloque a bandeja numa das guias inferiores, ligue o queimador de grelhar e pressione o botão com o símbolo giratório para iniciar a ciclomotor.

**IMPORTANTE: assar deve sempre ser efetuada com a porta aberta (Fig. 38) e, para evitar o sobreaquecimento, monte o para-brisas no noctolini relevante (Fig. 39)**

**AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante as operações de grelhar. É necessário manter as crianças longe da cozinha.**

## UTILIZAÇÃO DE GRELHADOR ELÉTRICO ESTÁTICO

Em ambos os casos, a grelha é controlada pelo botão do termostato do forno (ver também utilização do forno a gás ou elétrico). Tal como a grelha a gás, a grelha elétrica também pode ser utilizada para grelhar na grelha do forno ou para utilizar o assador.

A utilização da grelha elétrica estática deve ser efetuada com a porta fechada e a temperatura que pode ser regulada no termostato (se estiver presente) não deve exceder 150°C.

A potência da grelha elétrica é de 1500W.

**Grelhar na grelha:** Neste caso, coloque a grelha fornecida no nível 1 ou 2, colocando os alimentos grelhados em cima, enquanto para recolher os molhos de cozedura a bandeja é colocada nos níveis inferiores. Em seguida, insira a resistência da grelha comprovando o termostato para a sua posição.

**Grelhar:** É utilizado para grelhar com o espeto rotativo. A cremalheira lateral é então inserida nas grelhas laterais no nível 3. Insira o prato no espeto e coloque tudo no forno, deixando a ponta do espeto no eixo que sobressai no lado do forno e coloca o espeto na caixa do porta-pés (Fig. 41). Em seguida, enrole a bandeja numa das guias inferiores, selecione no termostato a função de grelhar elétrica e pressione o botão que liga o assador (versão com forno a gás) ou mude o termostato para a sua posição com o símbolo da grelha e do assador (versão com forno elétrico).

**AVISO: As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante as operações de grelhar. É necessário manter as crianças longe da cozinha.**

## UTILIZAÇÃO DA GRELHA VENTILADA ELÉTRICA

A grelha ventilada elétrica é uma função particular que está equipada apenas com o forno multifunções. Coloque o interruptor 9+0 na posição relativa para ativar a resistência da grelha de 1200+1600W e o motor. Geralmente para uma grelha ótima, coloque a grelha do forno numa posição intermédia e coloque a bandeja do forno numa posição mais baixa.

**IMPORTANTE: Durante a utilização da grelha ventilada elétrica, coloque o botão do termostato o mais tardar 175°C que se situa entre a posição 150°C e 200°C para evitar o sobreaquecimento da fachada do aparelho; a grelha ventilada, na verdade, deve ser efetuada com a porta fechada.**

## RELÓGIO ANALÓGICO COM CONTAGEM DE MINUTOS (FIG.41)

O relógio analógico ou com contagem de minutos permite-lhe ser ouvido, por sinal sonoro, da cozedura do prato, depois de um certo tempo ter passado. Para ligar o relógio para rodar a tecla A no sentido dos ponteiros do relógio, mantendo-a para baixo até à hora selecionada, solte-se as curvas I e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até que o anel seja colocado no símbolo da campainha riscada; isto só funcionará o relógio.

Para a utilização do contador de minutos, rode a porta no sentido dos ponteiros do relógio sem a segurar selecionando o tempo de cozedura escolhido através do anel, após o tempo o relógio irá notificá-lo com um sinal sonoro acústico.

**ATENÇÃO: a sinalização de som não interrompe a cozedura. É tarefa do utilizador parar de cozinhar manualmente agindo sobre os botões relativos.**

## USANDO O RELÓGIO DE CONTAGEM DE MINUTOS

O relógio de contagem de minutos permite que você seja ouvido, por sinal sonoro, da cozedura do prato, depois de um certo tempo ter passado. Para utilizar o contador de minutos rodando o botão (fig.42-43) uma volta completa no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para combinar o dedo indicador com o tempo de cozedura escolhido.

**ATENÇÃO: a sinalização de som não interrompe a cozedura. Compete ao utilizador parar manualmente de cozinhar agendou nos botões relativos.**

## LIMPEZA DO APARELHO

**Antes de efetuar qualquer limpeza, desligue o aparelho da alimentação elétrica e feche a torneira geral de alimentação de gás ao aparelho.**

**Limpeza da parte superior do trabalho:**

Periodicamente, as cabeças de queimador, as grelhas de aço esmaltado, as tampas esmaladas e as peças de folha devem ser limpas com água morna e sabão, enxaguadas e secas.

**Qualquer líquido que transborde das painéis deve ser sempre removido através de um pano.**

**Se a operação de abertura e fecho de algumas torneiras for difícil, não a force, mas solicite urgentemente a intervenção de assistência técnica.**

**Limpeza de peças envidraçadas:**

Para manter as características das peças vidradas, limpe-as frequentemente com água com sabão. Nunca utilize pós abrasivos. Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas nas partes vidradas (vinagre, sumo de limão, sal, sumo de tomate, etc.) e lave quando as partes envidraçadas ainda estiverem quentes.

**Limpeza de peças de aço inoxidável:**

Limpe as peças com água e sabão e seque-as com pano macio. O brilho é mantido através da revisão periódica com produtos especiais disponíveis no mercado. Nunca utilize pós abrasivos.

**Limpeza dos compartimentos de queimadores:**

Sendo simplesmente apoiado, para a sua limpeza basta removê-los das suas casas e lavá-los com água e sabão. Depois de secá-los bem e verificar se os furos não estão obstruídos, guarde-os corretamente na sua posição.

**Limpeza do piso candelete:** Para evitar avarias ao ligar, retire qualquer resíduo de alimentos das velas e seque cuidadosamente.

**Porta do forno com vidro**

**aparafusado: Limpeza interna de cristais de forno:**



Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno simplesmente desparafusado os 2 parafusos (ver figura 44-45), de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Isto deve ser feito num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos.

**Pulizia de forno interno:**

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo. Insira a ligação **C (Figura 46)** no sector das dobradiças **D**. Pegue a porta para uma posição semi-aberta e opere com as mãos puxando a porta na sua direção até que se desaperte do ataque. Para remontar a porta, a porta funciona em sentido inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente os dois sectores **F**.

**Porta do forno com vidro emoldurado:**

**Limpeza internado creme do forno:**

Característica do forno é a possibilidade de desmontar o vidro interno de modo a efetuar a limpeza interna dos cristais. Isto deve ser feito num forno frio e com um pano húmido, tendo o cuidado de não utilizar abrasivos. Para o vidro interior, bloqueie as dobradiças inserindo o prego fornecido na dobradiça (Fig 47-48) e retire o vidro interior, como mostra fig.49 a Fig.54.

Para remontar a porta, efetua operações na direção oposta, desde fig.55 até fig.58.

**Limpeza interna do forno:**

Para facilitar a limpeza intensiva do forno, é prático desmontar a porta seguindo as instruções abaixo. Insira o prego fornecido nas dobradiças (Fig 47-48). Pegue a porta para uma posição semi-aberta e opere com as mãos puxando a porta na sua direção até que se desaperte do ataque. Para remontar a porta do forno, opere-se de forma oposta. Além disso, as grelhas laterais são facilmente desparafusadas, desapertadas os anéis que fixam no forno.

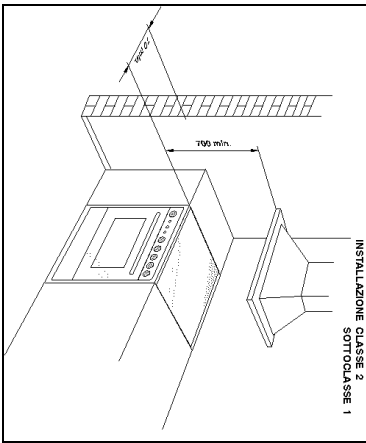


Fig. 1

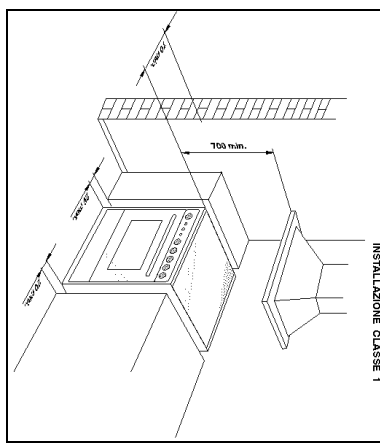


Fig. 2

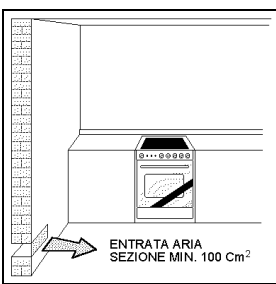


Fig. 3

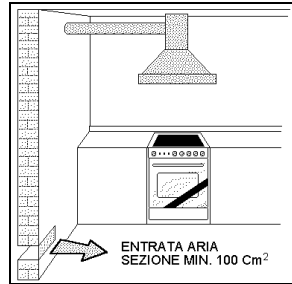


Fig. 4

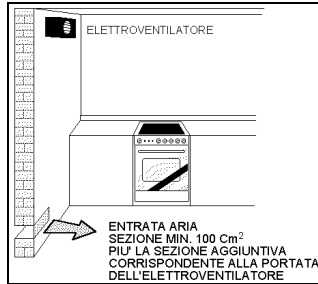


Fig. 5

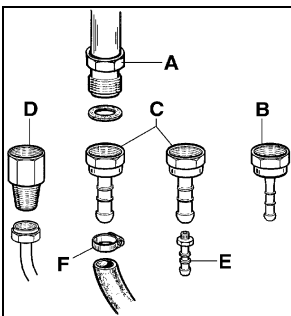


Fig. 6

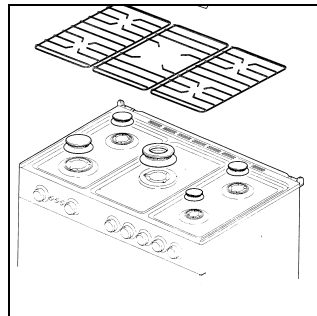


Fig. 7

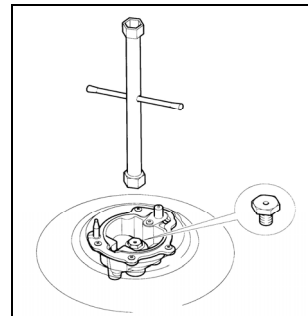


Fig. 8

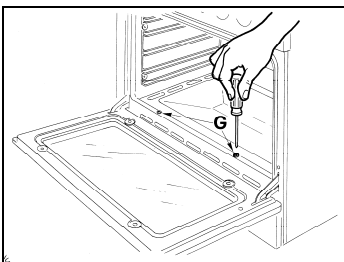


Fig. 9

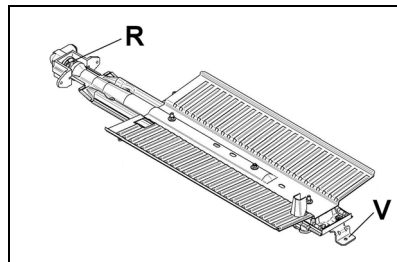


Fig. 10

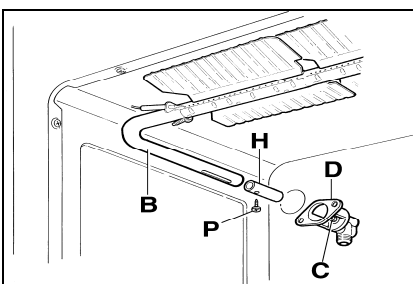


Fig. 11

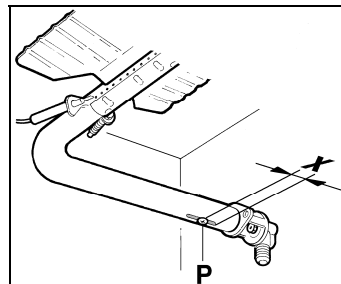


Fig. 12

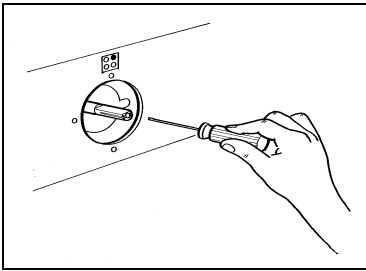


Fig. 13

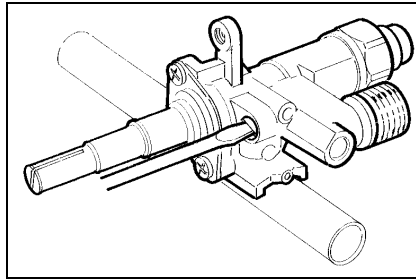


Fig. 14

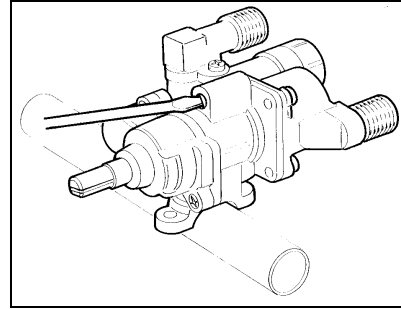


Fig. 15

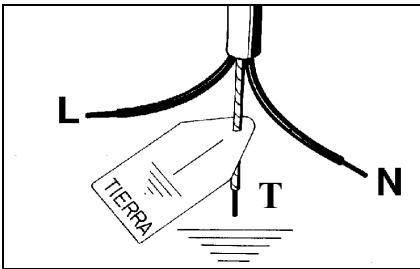


Fig. 16

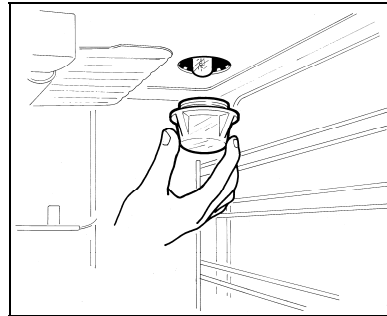


Fig. 17

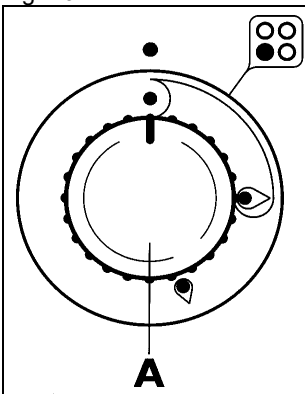


Fig. 19

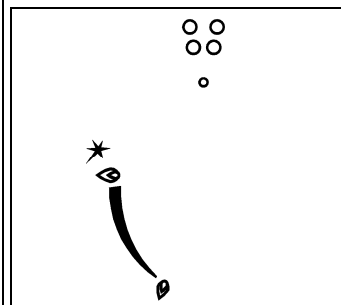


Fig. 20

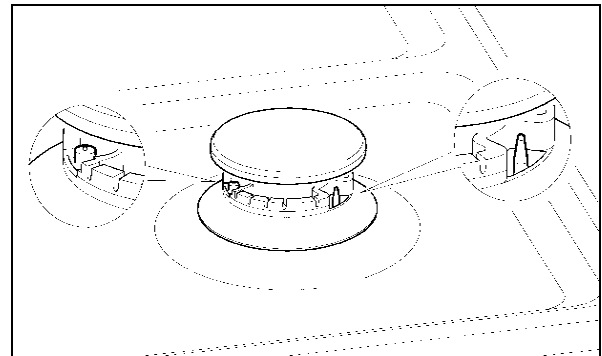


Fig. 21

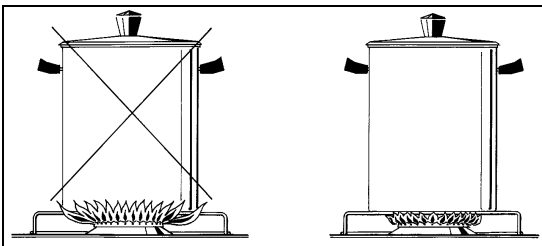


Fig. 22

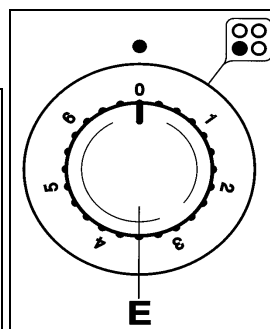


Fig. 23

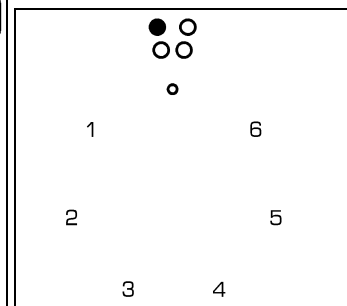


Fig. 24

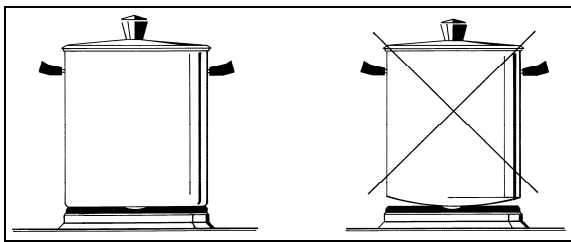


Fig. 25

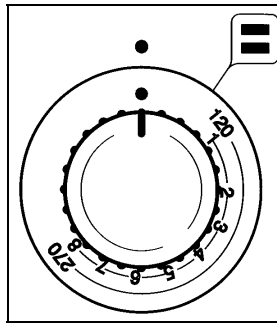


Fig. 26

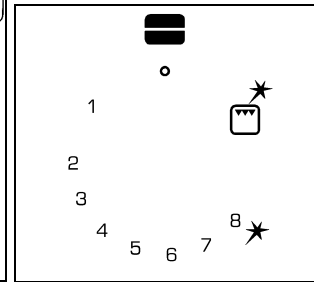


Fig. 27

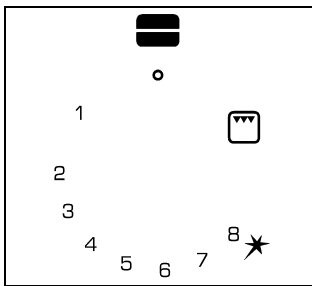


Fig. 28

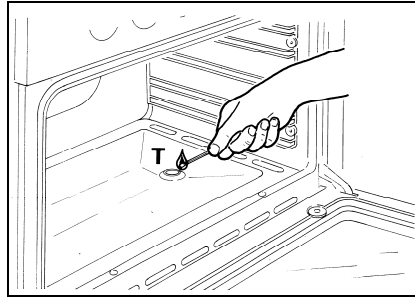


Fig. 29

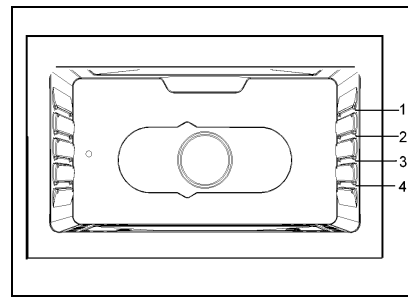


Fig. 30

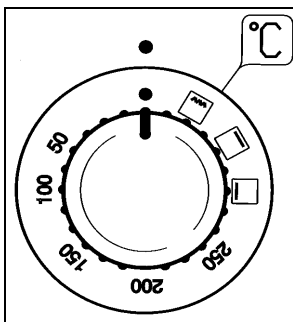


Fig. 31

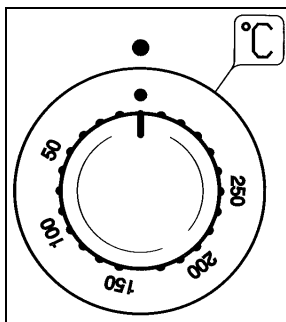


Fig. 32

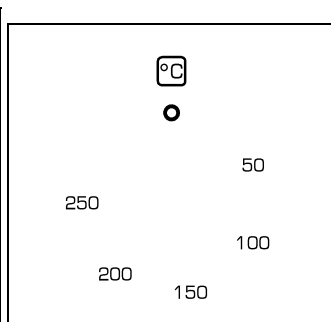


Fig. 33

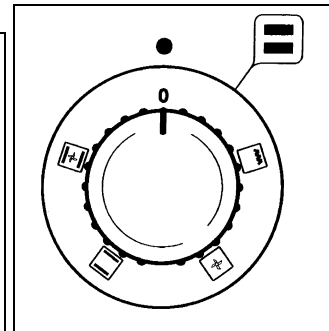


Fig. 34

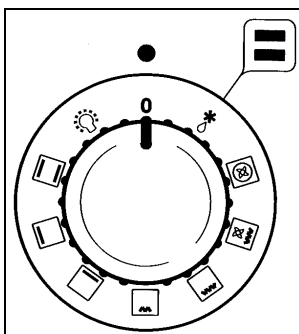


Fig. 35

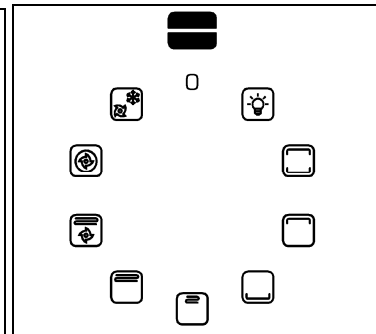


Fig. 36

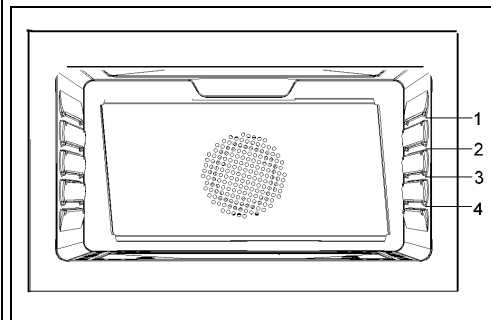


Fig. 37

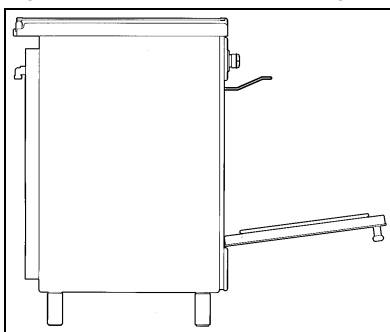


Fig. 38

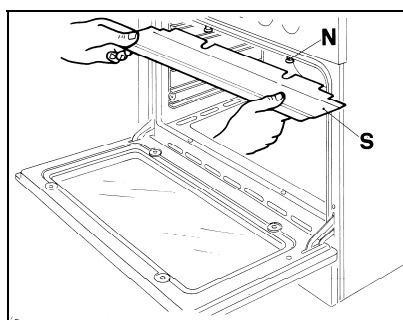


Fig. 39

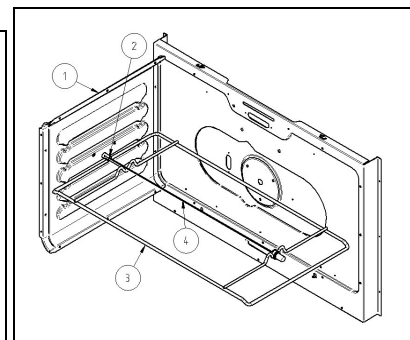


Fig. 40

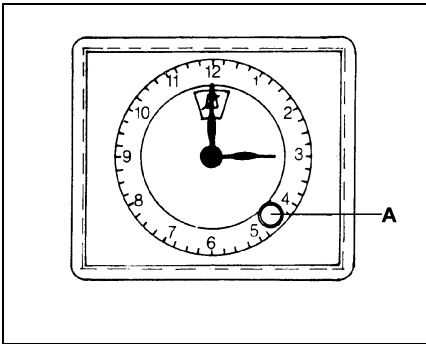


Fig.41

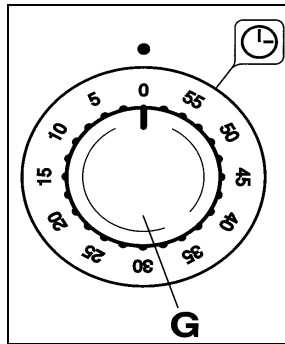


Fig. 42

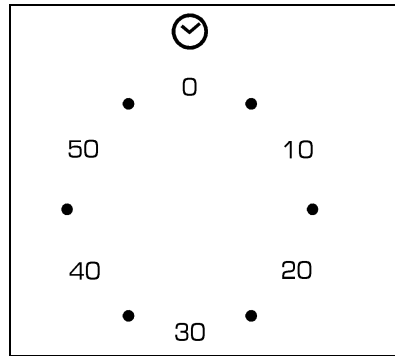


Fig.43

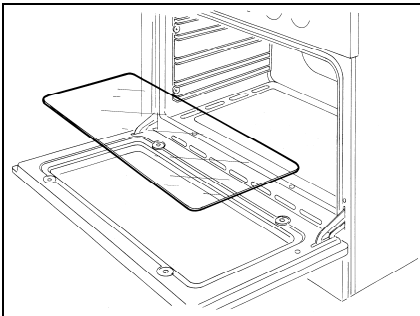


Fig.44

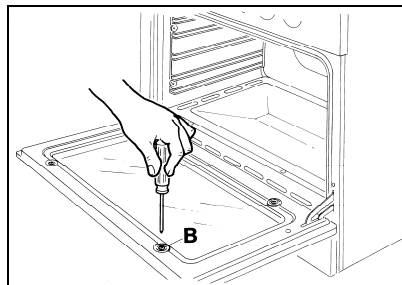


Fig. 45

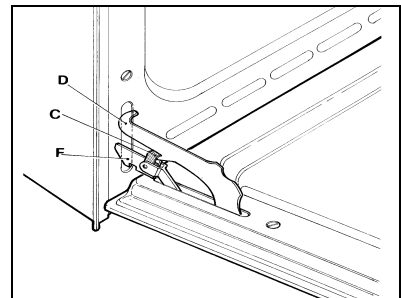


Fig.46

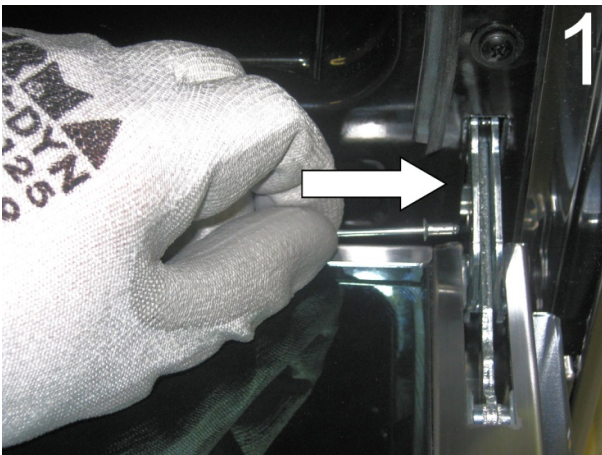


Fig.47

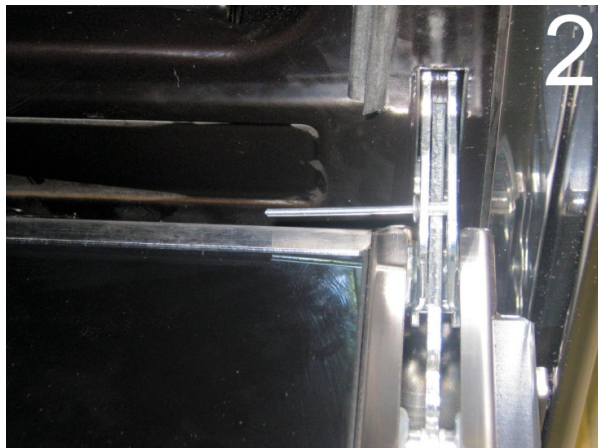


Fig.48

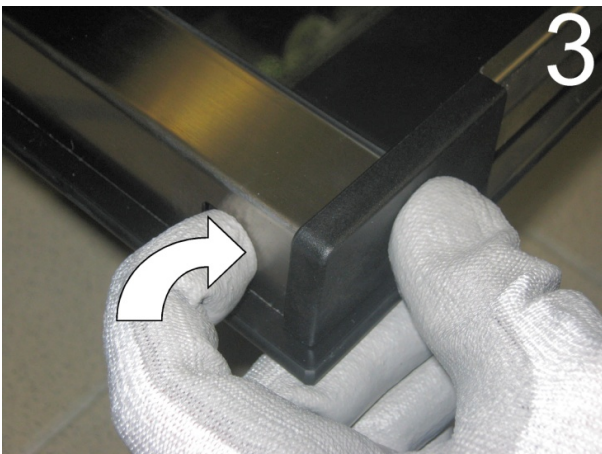


Fig.49

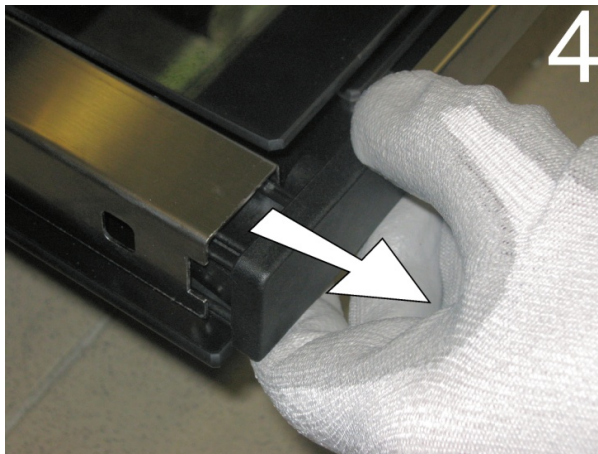


Fig.50

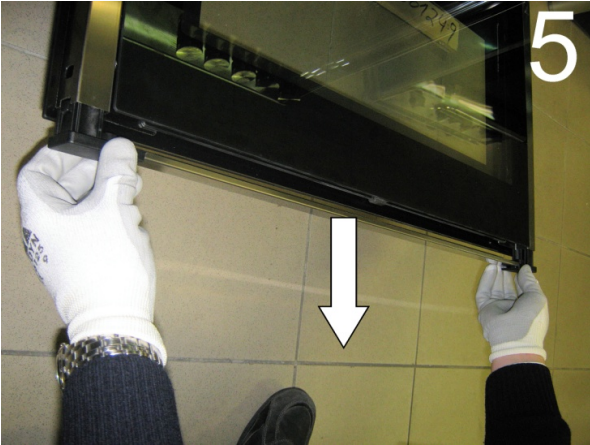


Fig.51

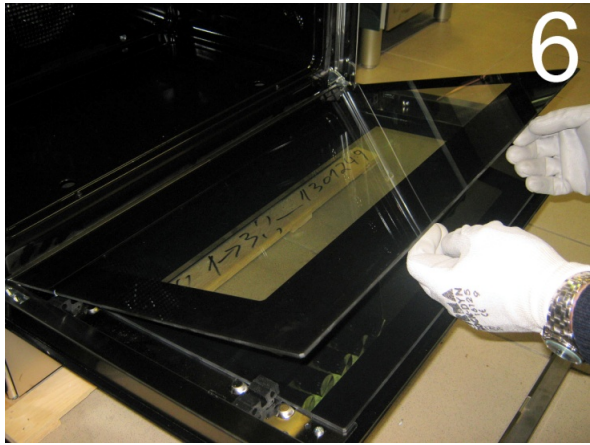


Fig.52



Fig.53



Fig.54

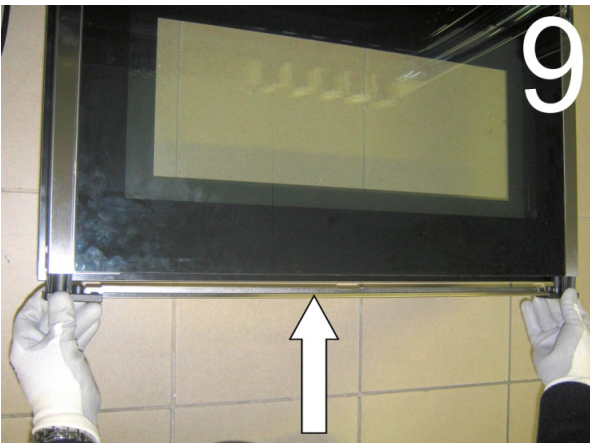


Fig.55

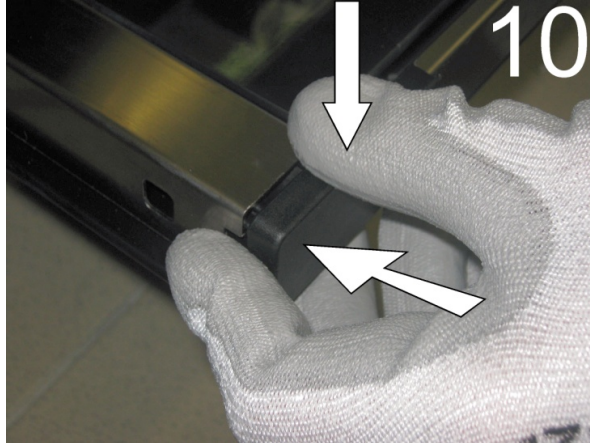


Fig.56

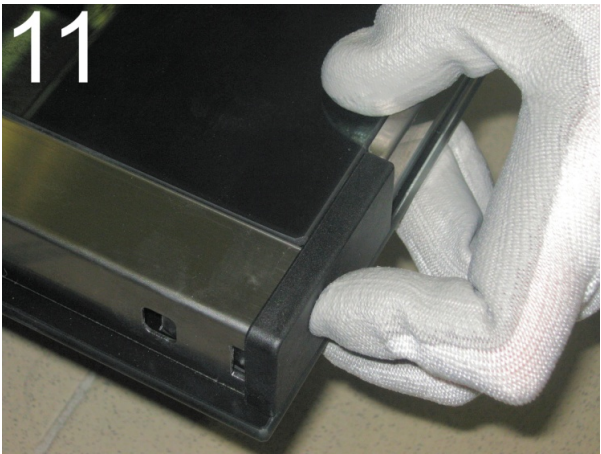


Fig.57

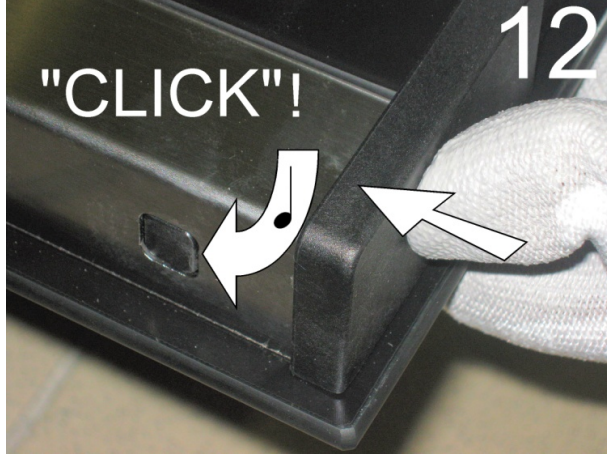


Fig.58

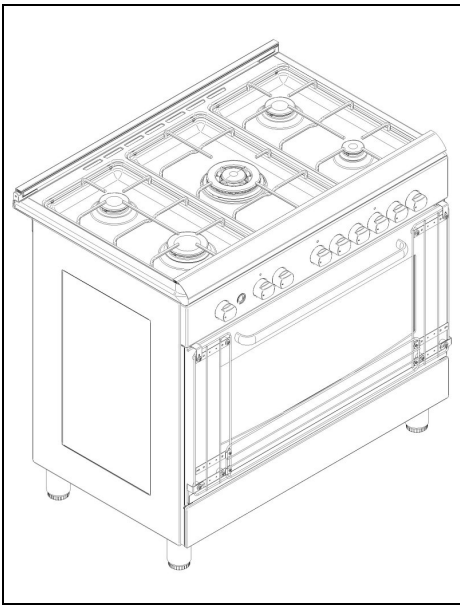


Fig.59

CE

