



L a C o r n u e 1 9 0 8

CornuFé®

w w w . l a - c o r n u e . c o m

110 Sistema de Combustible Doble

Instrucciones para la instalación y uso

ES

Doppio Uso 110 – Gas / Elettricità

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

110 Dois Tipos de Energia

Instruções de utilização e de instalação

PT

U106403 - 07



Seguridad	1
Limpieza de su Cocina	6
Solución de Problemas	7
Instrucciones Generales de Seguridad	8
Servicio y Recambios	10
Instalación	11
Servicio	14
Datos Técnicos	18
Esquema de Conexiones	19

Seguridad

⚠ NO use un limpiador de vapor en la olla.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuario no puede estar por niños sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso y conservar el calor incluso después de haber dejado de cocinar. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad se mantendrá lejos a menos que continuamente supervisada.

⚠ Su cocina, al igual que una persona, requiere aire fresco. Las llamas de los quemadores producen gases, calor y humedad. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas para la ventilación natural o instale una campana extractora de humos para la ventilación al exterior. Si tiene varios quemadores encendidos o utiliza la cocina durante un período de tiempo prolongado, abra una ventana o ponga en marcha un extractor. Para obtener más detalles al respecto, véanse las Instrucciones de instalación. Le recomendamos que lea las 'Instrucciones Generales de Seguridad', sobre todo si no ha utilizado nunca una cocina de combustible doble. En ellas se describen algunas directrices básicas acerca del uso seguro de una cocina de combustible doble.

⚠ Peligro de incendio: NO ponga nada sobre la superficie vitrocerámica.

⚠ Para evitar el sobrecalentamiento, NO instale la cocina.

Suministro de Gas y Electricidad

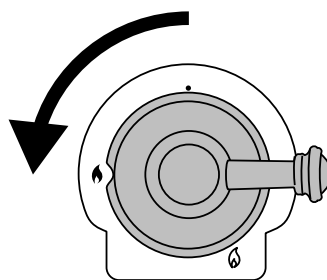
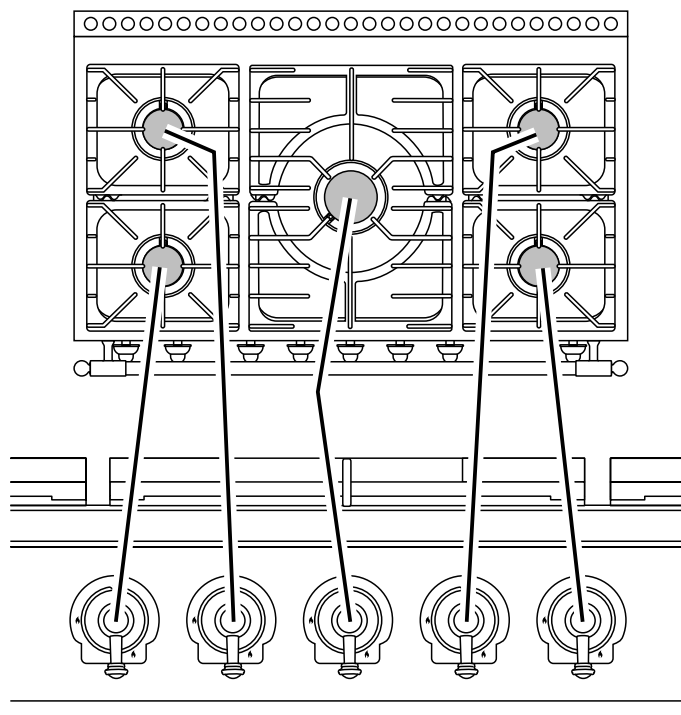
Verifique que se haya abierto la llave del gas y que la cocina esté conectado y disponga de alimentación eléctrica. La cocina requiere electricidad.

Olores Extraños

Al utilizar la cocina por primera vez, es posible que emita un leve olor. El olor debería desaparecer al poco tiempo de utilizarla.

Quemadores de la Encimera

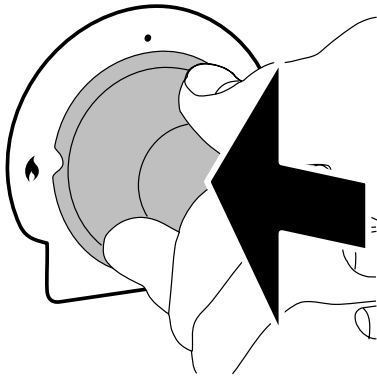
El símbolo al lado de cada mando indica qué quemador controla ese mando.



Al apretar el mando, se activa un sistema de encendido mediante chispa. Cada quemador también dispone de un dispositivo de seguridad especial que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama.

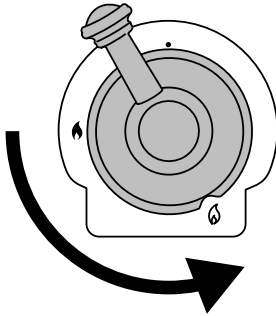
Apriete el mando y gírelo hacia el símbolo de la llama intensa (🔥).

Mantenga apretado el mando para que se suministre gas al quemador durante unos segundos. El sistema de encendido generará una chispa y encenderá el gas.



Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.

Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando. El símbolo de la llama difusa indica la menor intensidad.



Asegúrese de que se ven las llamas bajo el recipiente. Si se tapa el recipiente, el contenido rompe a hervir más rápidamente.

No deben utilizarse sartenes y ollas que tengan bases cóncavas o bordes combados hacia abajo en la base.

Se recomienda NO utilizar ayudas para la cocción a fuego lento, como amianto o esterillas de malla. Su empleo perjudica al rendimiento de los quemadores y puede dañar las rejillas de la encimera.

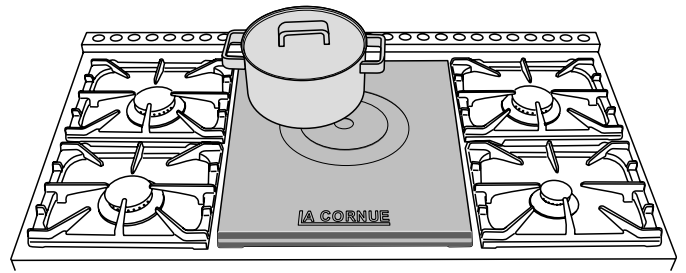
No utilice sartenes inestables o deformadas que puedan volcarse con facilidad ni sartenes con una base muy pequeña, tales como las utilizadas para calentar la leche o para escalfar huevos individualmente.

El diámetro mínimo recomendado de las sartenes es de 120 mm para los quemadores exteriores y de 160 mm para el quemador central.

Nota: El uso de sartenes de aluminio puede dejar marcas metálicas en la rejilla de la encimera. Esto no afecta a la durabilidad del esmalte y se puede limpiar con un producto destinado al pulido de metales.

Placa de Cocción (Accesorio Opcional)

Se trata del elemento de cocina preferido por los profesionales por su gran versatilidad.

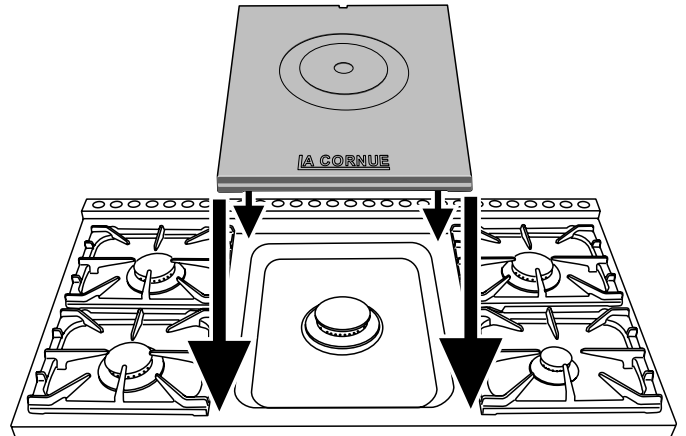


Una de sus muchas ventajas es que recrea el tipo de calor que anteriormente proporcionaban las antiguas cocinas de leña o carbón de hierro fundido.

No se ha inventado nada que lo supere.

Instalación de la Placa de Cocción

La placa de cocción se ha diseñado para sustituir a las dos rejillas centrales de la encimera. Retire las dos rejillas centrales y coloque la placa de cocción en la encimera con el nombre La Cornue en la parte frontal. La parte delantera de la placa de cocción debe estar a la misma altura que la de las rejillas externas.



La placa solamente debe instalarse sobre el quemador central; no la utilice sobre los quemadores exteriores.

Utilización de la Placa de Cocción

Encienda el quemador central tal y como se describe en el apartado "Encimera" de estas instrucciones.

Conecte la placa de cocción antes de comenzar a preparar los ingredientes, ya que es recomendable precalentarla durante quince minutos.

El calor se distribuye de manera uniforme, constante y regular.

Su amplia superficie permite trabajar con temperaturas de cocción variables.

Esto significa que es posible utilizar 3 o 4 sartenes al mismo tiempo sin necesidad de manipular el mando.

Esta superficie se conoce como "el piano del chef".

A continuación incluimos algunos ejemplos de cómo emplear la placa de cocción:

Español

Verduras

Hierva agua salada en uno de los quemadores exteriores, añada las verduras y luego continúe la cocción sobre la placa.

Salsas y Cremas

Bátalas con la cazuela situada en el centro; cuando comiencen a espesarse, coloque la cazuela en el borde y siga mezclando.

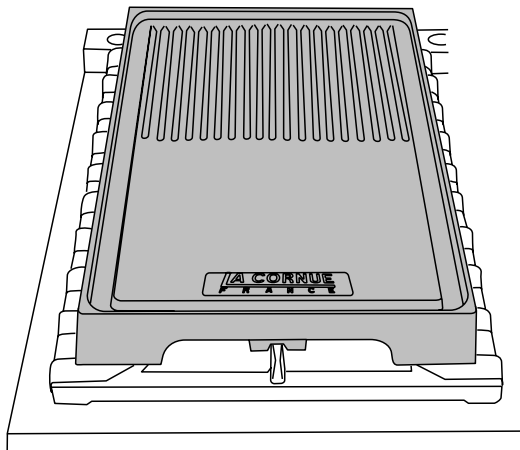
Carne

Después de freír y dorar la carne de cordero o ternera a fuego fuerte, puede pasarla a la placa para cocerla y guisarla.

El contacto entre la placa de cocción y sus utensilios de cocina siempre será uniforme, lo que garantiza una perfecta distribución del calor.

Plancha (Accesorio Opcional)

La plancha encaja en las rejillas del lado izquierdo, desde la parte frontal hacia atrás. Se ha diseñado para cocinar directamente sobre su superficie. No utilice sartenes sobre la plancha. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina metálicos (como las espátulas) la dañan. Emplee utensilios de plástico o madera resistentes al calor.



No la coloque en sentido transversal, ya que no encajará correctamente y será inestable.

No la coloque sobre el quemador central, puesto que no se ha diseñado para encajar en la rejilla del quemador central.

Utilización de la Plancha

Coloque la plancha sobre los quemadores apoyándola sobre la rejilla de la encimera.

Verifique que se encuentra correctamente posicionada.

La plancha puede untarse ligeramente con aceite de cocina antes del uso. Encienda los quemadores de la encimera. Ajuste las intensidades de llama según se requiera.

Precaliente la plancha durante 5 minutos como máximo antes de añadir los alimentos. Un período superior puede provocar daños. La intensidad de la llama puede reducirse girando los mandos selectores hacia la posición inferior indicada con el símbolo de la llama en el panel de control.

Habilite siempre un espacio en torno a la plancha para la evacuación de los gases. No monte nunca dos planchas una

al lado de la otra. Tras el uso de la plancha, permita que se enfríe antes de limpiarla.

Los Hornos

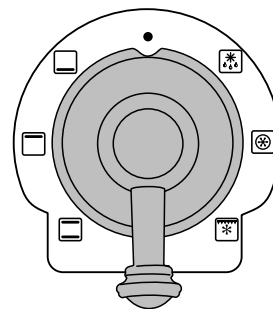
El aparato se calienta durante el uso. Deben tomarse precauciones para no tocar las resistencias que hay dentro del horno.

Antes del primer uso, conecte los hornos a 230°C durante una hora para eliminar los olores de fabricación. Para eliminar por completo estos olores, asegúrese de que la estancia esté bien ventilada abriendo las ventanas, por ejemplo.

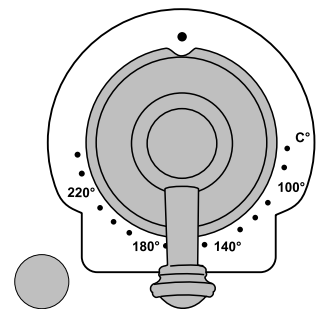
El Horno de la Izquierda

El horno de la izquierda es un horno multifuncional. Además del ventilador y de la resistencia del ventilador, cuenta con dos resistencias, una visible en la parte superior del horno y la segunda bajo su base. No toque la resistencia superior ni su deflector al colocar alimentos en el horno o retirarlos del mismo. Para obtener más detalles al respecto, véase la sección "Funciones del Horno Multifuncional".

El horno multifuncional dispone de dos controles, un selector de funciones y un mando de ajuste de la temperatura.

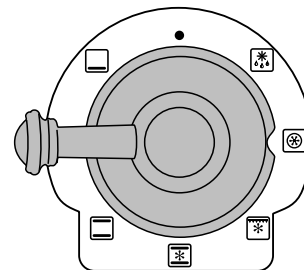


Selector de función



Mando de selección de temperatura

Gire el control selector de funciones hacia una función de cocción. Éste es el ajuste del horno ventilado.



Gire el mando del horno hasta la temperatura requerida. La lámpara indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. Seguidamente, se apagará y se encenderá alternativamente al cocinar.

Funciones del Horno Multifuncional

El horno multifuncional ofrece múltiples usos. Se recomienda supervisar atentamente el proceso de cocción hasta que esté familiarizado con todas las funciones. Recuerde que no todas las funciones son apropiadas para todos los tipos de alimentos.

Descongelar



Esta función activa el ventilador para que sólo circule aire frío. No se aplica calor. Esto permite descongelar platos pequeños como postres o pasteles de nata así como piezas de carne, pescado y ave.

Este tipo de descongelación acelera el proceso y protege los alimentos de las moscas. Las piezas de carne, pescado y ave deben colocarse sobre una rejilla situada encima de una bandeja que recoge cualquier goteo. Lave la rejilla y la bandeja después del proceso de descongelación.

Durante el proceso de descongelación debe mantenerse cerrada la puerta del horno.

Las piezas grandes, como un pollo entero o una pieza de carne para asar, no deben descongelarse de este modo. En estos casos se recomienda utilizar la nevera.

No deben descongelarse los alimentos en un horno caliente ni cuando el horno adyacente está en uso o todavía caliente.

Compruebe que los productos lácteos, la carne y las aves estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

Horno Ventilado



Esta función activa el ventilador y la resistencia que lo rodea. De este modo se produce un calor uniforme en todo el horno para cocinar grandes cantidades de alimentos de forma rápida.

El horno ventilado es especialmente útil para hacer pasteles en varios estantes a la vez y, además, es una función muy versátil. Quizá sea necesario reducir la temperatura unos 10°C para las recetas cocinadas anteriormente en un horno convencional.

Si desea precalentar el horno, deberá esperar hasta que se apague la lámpara indicadora antes de introducir cualquier alimento.

Grill Ventilado



Esta función activa el ventilador mientras la resistencia superior está encendida. Produce un calor más uniforme y menos fuerte que un grill convencional. Para obtener mejores resultados, coloque la comida que vaya a preparar al grill en el estante del horno deluxe. Es ideal utilizar el grill de este modo con piezas gruesas de carne o pescado, ya que el aire circulante reduce la temperatura del grill. La puerta del horno debe permanecer cerrada mientras el grill está encendido, con lo cual se ahorra energía. Además, observará que necesita vigilar y girar menos los alimentos que con el grill normal. Esta función requiere el precalentamiento antes de cocinar.

Horno con Ventilador



Esta función activa el ventilador y hace circular el aire calentado por las resistencias que se hallan en la parte superior y en la base del horno. La combinación del ventilador con la cocción convencional (calor superior e inferior) hace que esta función sea ideal para cocinar grandes piezas que necesitan una cocción completa, como por ejemplo, una gran pieza de carne para asar. También permite hacer pasteles en dos estantes a la vez, aunque éstos

deben intercambiarse durante la cocción, dado que con esta función el calor en la parte superior del horno es mayor que en la base.

Se trata de una forma de cocción rápida e intensiva, por lo que se recomienda vigilar los alimentos hasta que se haya acostumbrado a esta función.

Horno Convencional (Calor Superior e Inferior)



Esta función combina el calor de la resistencia superior e inferior. Es especialmente útil para asar y para hacer masas, pasteles y galletas. Los alimentos cocinados en el estante superior se doran y vuelven crujientes más rápidamente que en el estante inferior, ya que el calor es mayor en la parte superior del horno que en la base, al igual que sucede con la función de horno con ventilador. Si se cocinan alimentos similares, éstos deberán intercambiarse para obtener una cocción uniforme. Esto significa que pueden cocinarse juntos alimentos que requieren diferentes temperaturas utilizando la zona más fría de la parte inferior del horno y la zona más caliente de la parte superior.

Accesorio para Dorar



Esta función sólo utiliza la resistencia superior del horno. Es una función útil para dorar o para gratinar los platos de pasta, verdura en salsa y lasaña. El alimento que se desea dorar ya está caliente antes de utilizar la resistencia superior.

Mantenga cerrada la puerta del horno.

Calor Inferior



Esta función sólo utiliza la resistencia inferior. Le da un toque crujiente a la base de la pizza o quiche así como el toque final a la masa de los pasteles colocados en un estante inferior. Proporciona un calor suave ideal para cocinar guisos a fuego lento en la parte central del horno o bien para calentar los platos.

Las funciones Dorar y Calor inferior son muy útiles porque le ofrecen la flexibilidad necesaria para acabar los platos a la perfección. Con la práctica pronto aprenderá la manera de combinar estas funciones para ampliar sus dotes culinarias.

El Horno de la Derecha

El ventilador del horno de la derecha hace circular aire caliente de forma continua, lo cual se traduce en una cocción más rápida y uniforme.

Las temperaturas de cocción recomendadas de un horno ventilado suelen ser inferiores a las de un horno no ventilado.

El control del ventilador del horno de la derecha se encuentra en el extremo derecho del panel de control.

Gire el mando del horno hasta la temperatura requerida.

La lámpara indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. Seguidamente, se apagará y se encenderá alternativamente al cocinar.

Español

Ambos Hornos

Antes del primer uso, caliente los hornos hasta los 200°C durante 60 minutos para disipar los olores debidos a la fabricación.

Recuerde que cada cocina es distinta y que las temperaturas de sus nuevos hornos pueden diferir de las de su cocina anterior.

Los estantes de varillas metálicas deben insertarse completamente hasta el fondo del horno.

Las bandejas de horno, las latas para carne, etc. deben colocarse en posición nivelada y central sobre los estantes de varillas metálicas del horno. No acerque las bandejas y los recipientes a los laterales del horno a fin de evitar que los alimentos se doren demasiado.

La cocción de alimentos con un elevado contenido de humedad puede ocasionar una vaharada al abrir la puerta del horno. Al abrir el horno, apártese de él y deje que el vapor se disperse.

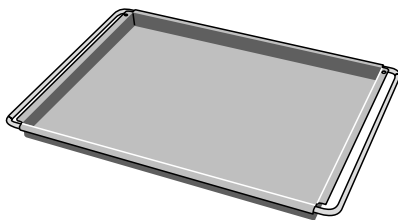
Cuando el horno esté encendido, no deje la puerta abierta más tiempo de lo necesario, ya que los mandos pueden calentarse en exceso.

- Deje siempre unos dedos de separación entre platos en el mismo estante. Ello permite que el calor circule libremente a su alrededor.
- Tape la carne al cocinar.
- Para reducir las salpicaduras de grasa al añadir verduras a la grasa caliente alrededor de un asado, séquelas completamente o úntelas con un poco de aceite de cocina.
- Si desea dorar la base de una masa, precaliente la bandeja de horno durante 15 minutos antes de colocar el plato en el centro de la bandeja.
- Si un plato puede hervir y desbordarse durante la cocción, debe colocarse en una bandeja de horno.

Estantes del Horno

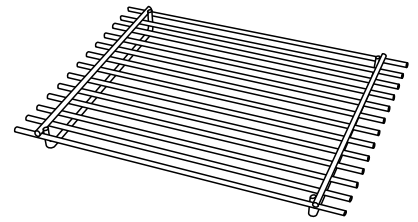
Se facilitan tres estantes diferentes con cada horno.

Bandeja para horno deluxe.

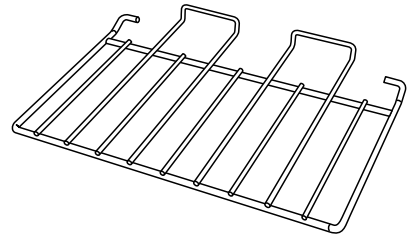


La bandeja para horno deluxe del horno multifuncional de la izquierda se facilita con una rejilla de soporte o trébede que permite utilizarla para la cocción con grill, además de para la cocción normal en el horno.

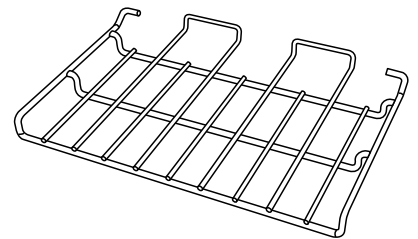
Trébede de la bandeja para horno deluxe.



Estante plano.



Estante descendente.

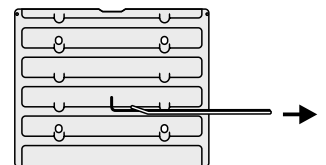


El estante descendente amplía el espacio disponible en el horno.

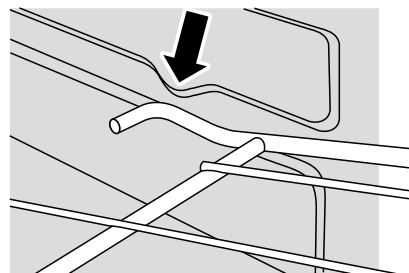
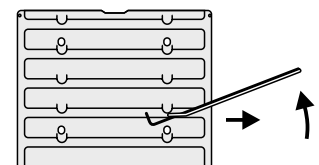
La bandeja deluxe se desliza con facilidad; es necesario tener cuidado para evitar que se inestabilice o se salga de los surcos de los laterales del horno cuando se extraiga.

Los demás estantes tienen un tope, por lo que no es posible extraerlos accidentalmente, pero son fáciles de extraer y volver a colocar.

Tire el estante hacia delante hasta que la parte posterior del mismo se detenga por la acción de los topes situados en los laterales del horno.



Levante la parte frontal del estante de modo que su parte posterior pase por debajo del tope, y tire de él hacia delante.



Para volver a instalar el estante, alinéelo con los surcos en el lateral del horno e insértelo hasta que los extremos entren en contacto con el tope. Levante la parte frontal de modo que los extremos del estante superen los topes, y seguidamente

deje caer la parte frontal para que el estante esté nivelado e insértelo completamente.

Vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla de la parte posterior de la encimera. Ello es perfectamente normal.

Luz del Horno



Cada horno dispone de un interruptor independiente. Apriete el botón correspondiente para encender la lámpara del horno.



Si falla una de las lámparas, desconecte la alimentación antes de cambiar la bombilla. Para más información sobre cómo cambiar la bombilla de una lámpara del horno, véase el apartado 'Solución de Problemas'.

Almacenamiento

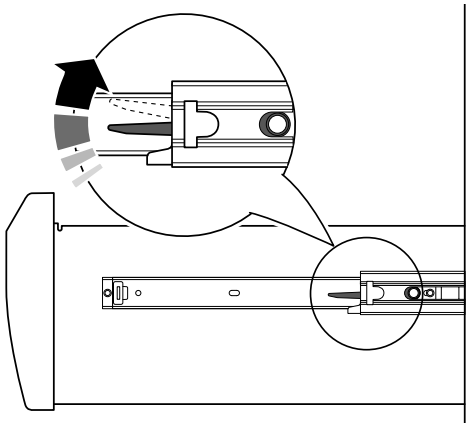
Es posible que el cajón se caliente mucho; no guarde nada en él que pueda derretirse o encenderse.

La superficie de la plancha es antiadherente; tenga cuidado de no dañar la superficie colocando encima alguna sartén, etc.

El cajón debe retirarse por completo para la limpieza, etc.

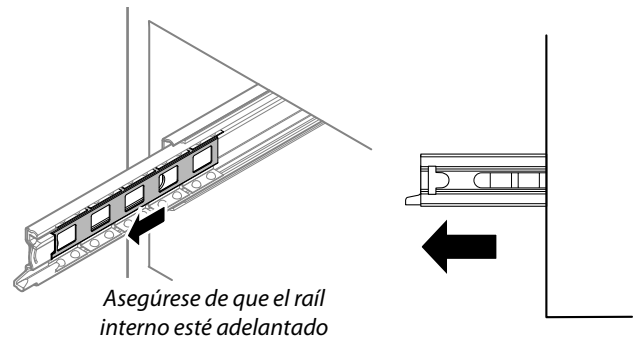
Retirar el Cajón

Para soltar los agarres de la bandeja por la parte de los rieles, suba los extremos de los ganchos de plástico colocados al lado izquierdo por la parte derecha. Al mismo tiempo, tire de la bandeja y sáquela de los raíles laterales.

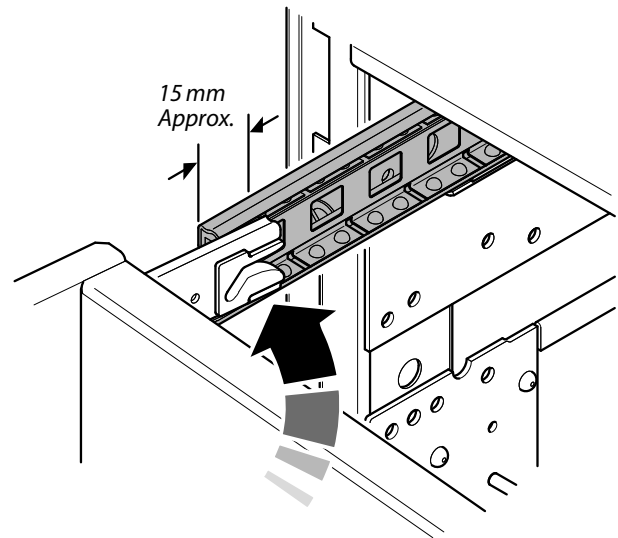


Cómo Introducir el Cajón de Almacenamiento

Deslice los rieles laterales interiores hacia afuera hasta que queden completamente extendidos.



Levante los lados del cajón y coloque uno de los rieles del cajón (un segmento de unos 15 mm) sobre uno de los rieles laterales interiores.



Gire el cajón hasta colocar el otro riel lateral del cajón sobre el riel interior lateral que falta.

Deslice el cajón con suavidad hacia el interior de la cavidad. Observará una cierta resistencia, hasta que los rieles se encajen completamente en los rieles laterales interiores.

Limpieza de su Cocina

Antes de efectuar una limpieza completa, debe aislar la alimentación eléctrica. Recuerde volver a conectar la alimentación eléctrica antes de utilizar la cocina.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Todas las piezas de la cocina pueden limpiarse con agua jabonosa caliente, pero evite que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato.

Encimera de Acero Inoxidable

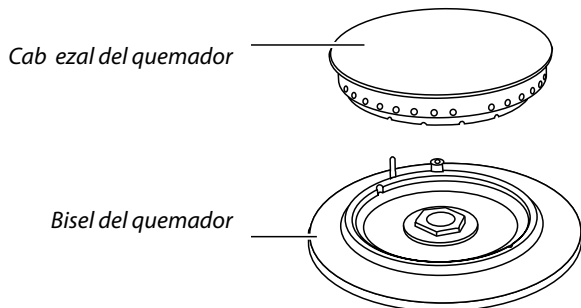
Retire las cazuelas o sartenes de la encimera. Retire las rejillas de la zona donde se ha producido el vertido y colóquelas cuidadosamente en un fregadero lleno de agua templada con jabón. Limpie la encimera. Evite utilizar limpiadores abrasivos, incluyendo cremas limpiadoras, en superficies de acero inoxidable cepillado. Para unos resultados óptimos,

Español

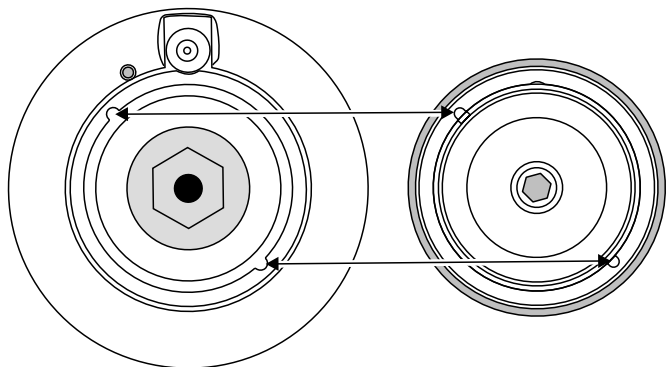
emplear un limpiador detergente líquido. Enjuagar con agua fría y secar cuidadosamente con un paño limpio y suave. Compruebe que todas las piezas están secas antes de volver a colocarlas.

Quemadores de la Encimera

Los cabezales de los quemadores pueden retirarse para su limpieza. Verifique que se hayan secado completamente antes de volver a instalarlos.



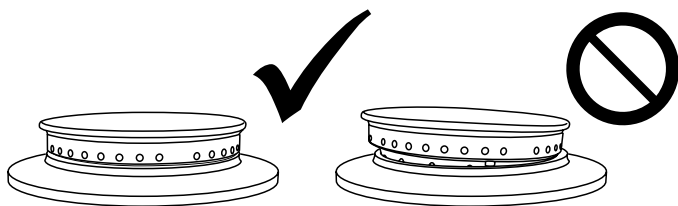
Cuando vuelva a colocar el cabezal del quemador, asegúrese de que queda correctamente situado en el bisel.



Base del quemador de la encimera

Parte inferior del cabezal del quemador

Si observa la parte inferior del cabezal del quemador, podrá ver dos "salientes", los cuales encajan en las dos muescas de la base del quemador.



Compruebe que los puertos del quemador no hayan quedado bloqueados. En caso de estarlo, limpie las partículas obstruidas empleando un alambre.

Plancha

Limpie siempre la plancha tras el uso. Deje que se enfríe completamente antes de retirarla. Sumerja la placa de la plancha en agua jabonosa caliente. Utilice un paño suave o un cepillo de nilón para las manchas difíciles.

⚠ NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.

Panel de Control y Puertas del Horno

Evite utilizar limpiadores abrasivos, incluyendo cremas limpiadoras, en superficies de acero inoxidable cepillado. Para unos resultados óptimos, emplear detergentes líquidos.

El panel de control y los mandos selectores deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelos con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Las puertas de los hornos deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente.

Limpieza de Piezas de Latón (sólo en algunos modelos)

Se ha utilizado latón natural sin revestimiento como parte del acabado de algunos modelos, que puede perder el lustre con el paso del tiempo. Para recuperar el lustre original, estas zonas deben limpiarse empleando un limpiametales adecuado.

Hornos

Algunos de los paneles de revestimiento interior pueden extraerse para su limpieza y la del área subyacente.

Extracción de los Revestimientos Interiores del Horno

Retire primero los estantes.

El horno ventilado de la derecha dispone de un techo de horno desmontable. Deslice el revestimiento interior del techo hacia delante y retírelo.

Los paneles laterales de ambos hornos pueden retirarse.

Cada lateral del horno está sujeto mediante cuatro tornillos de sujeción. Para retirar los revestimientos interiores del horno no es necesario sacar los tornillos. Levante cada panel lateral y éstos se desprenderán de los tornillos. Seguidamente, tire de ellos hacia delante.

Una vez retirados los revestimientos, podrá limpiar el esmalte interior del horno.

Para volver a colocar los revestimientos, instale los laterales en primer lugar.

Verifique que instala el techo del horno con la ranura en la parte frontal.

Solución de Problemas

El horno emite vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo, patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla posterior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que podría surgir una vaharada momentánea al hacerlo. Apártese del horno y deje que se disperse el vapor.

El ventilador del horno hace ruido

Es posible que el tono del ventilador del horno cambie a medida que éste se calienta; ello es perfectamente normal.

Los mandos se calientan cuando utilizo el horno, ¿hay alguna manera de evitarlo?

Sí, ello se debe a que el calor que emana del horno los calienta. No deje abierta la puerta del horno.

Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador.

Disyuntores de pérdida a tierra accionados por corriente

En los casos en los que la instalación de la cocina esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta, demasiado rápida o los quema

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Las preferencias individuales quizá requieran una mayor o menor temperatura en función de los resultados deseados.

La cocción del horno no es uniforme

Si está cocinando alimentos de grandes dimensiones, deberá girarlos durante su cocción.

Si se emplean dos o más estantes, compruebe que se haya dejado espacio libre para la circulación del calor.

Al colocar la bandeja en el horno, verifique que se encuentra centrada en el estante.

Compruebe que la junta de sellado de la puerta no esté dañada. Asimismo, verifique que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que no exista holgura entre ésta y la junta de sellado.

Al colocar un plato con agua sobre el estante, debe presentar un nivel uniforme. (Por ejemplo, si el nivel es mayor en la parte posterior del plato será necesario elevar la parte de atrás de la cocina o bajar la parte frontal). Si la cocina no está nivelada, pida a su proveedor que lo haga por usted.

El horno no se enciende al conectarlo

En el caso de utilizar un horno multifuncional, ¿ha especificado una función de cocción?

¿Está conectada la alimentación? Puede existir algún fallo de alimentación. ¿Está conectada la alimentación de la cocina en el interruptor-seccionador?

La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. La instalación debe realizarla un técnico.

La luz del horno no funciona

Probablemente se haya fundido la bombilla. Puede adquirir una bombilla de recambio (que no cubre la garantía) en una tienda de artículos eléctricos. Pida una lámpara de 15W y 230V para portalámpara de rosca Edison, PARA HORNOS. Debe tratarse de una bombilla especial, resistente al calor hasta los 300 °C.

Abra la puerta del horno y extraiga los estantes de su interior.

Desconecte la alimentación.

Desenrosque la cubierta de la bombilla en sentido antihorario. Desenrosque la bombilla fundida. Enrosque la nueva bombilla y la cubierta de la bombilla. Conecte la alimentación eléctrica y verifique que la bombilla se ilumine.

Encendido o quemadores de la encimera defectuosos

¿Está conectada la alimentación? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación.

¿Están bloqueados el generador de chispas (electrodo de encendido) o las ranuras de los quemadores por cuerpos extraños?

¿Están bien colocados los cabezales del quemador?

No se encienden los quemadores de la encimera

Si uno o todos los quemadores de la encimera no se encienden, compruebe que las piezas se han colocado correctamente después de limpiarlas o retirarlas para la limpieza.

Verifique que el suministro de gas sea el adecuado. Para ello, compruebe si el resto de sus electrodomésticos alimentados con gas funcionan.

¿Surge una chispa en los quemadores al pulsar hacia dentro los mandos selectores de la encimera? En caso negativo, compruebe si está conectada la alimentación.

Instrucciones Generales de Seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada de conformidad con las instrucciones de instalación. La instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local.

Si Huele Gas:

- No conecte ni desconecte los interruptores eléctricos
- No fume
- No utilice llamas desnudas
- Cierre el gas por el contador o la bombona

Español

- Abra puertas y ventanas para evacuar el gas
- Llame a la compañía de gas

⚠ Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

⚠ El uso de un aparato de cocina a gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora de humos).

⚠ El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo la apertura de una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo el incremento del nivel de ventilación mecánica cuando ésta esté disponible.

⚠ El mantenimiento de la cocina debe ser llevado a cabo por un técnico de servicio cualificado y solamente deben utilizarse recambios aprobados. Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de control de la cocina. Señálelo para encontrarlo rápidamente. Deje enfriar siempre la cocina y desconéctela de la red antes de la limpieza o el mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

⚠ Todas las piezas de la cocina se calientan con el uso y conservarán el calor incluso después de cocinar.

⚠ Proceda con precaución al tocar la cocina; para minimizar la posibilidad de quemaduras, compruebe siempre que los selectores estén en la posición OFF (APAGADO) y que la cocina esté fría antes de limpiarla.

⚠ Utilice guantes para horno secos. El uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por evaporación al tocar una superficie caliente. No utilice nunca la cocina con las manos húmedas.

⚠ No emplee una toalla u otro paño voluminoso en lugar de guantes. Podrían encenderse en contacto con una superficie caliente.

⚠ Limpiar con cuidado. Si se utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

⚠ No utilice cacerolas inestables y coloque las asas lejos del borde de la encimera.

⚠ No deje que los niños pequeños y los bebés se acerquen a la cocina en ningún momento. Nunca deben sentarse ni ponerse de pie sobre los elementos del aparato. Instrúyalos para que no jueguen con los controles ni con ninguna otra pieza de la cocina.

⚠ No guarde objetos que puedan ser de interés para los niños encima de una cocina, ya que los niños podrían subirse a la cocina para alcanzarlos y producirse graves lesiones.

⚠ Limpie solamente las piezas que se detallan en esta guía.

⚠ En aras de la higiene y la seguridad, la cocina debe mantenerse limpia en todo momento, ya que la acumulación de grasas u otros alimentos puede provocar un incendio.

⚠ Mantenga siempre los elementos decorativos de las paredes, las cortinas u otros objetos inflamables a una distancia segura de su cocina.

⚠ No utilice aerosoles cerca de la cocina cuando esté encendida.

⚠ No almacene ni utilice materiales ni líquidos inflamables cerca de este aparato.

⚠ No utilice agua para apagar incendios ocasionados por grasa. No coja nunca una sartén encendida. Cierre los selectores. Apague una sartén encendida tapándola completamente con una tapa o una bandeja de horno que la cubra en su totalidad. Utilice extintores de polvo químico seco o de espuma, si están disponibles.

⚠ Nunca deje la encimera sin supervisión con altas intensidades de llama. Los recipientes cuyo contenido hierva y rebose pueden provocar humos y las salpicaduras de grasa pueden encenderse.

⚠ Nunca lleve ropas holgadas o prendas colgantes mientras utiliza el aparato. Tenga cuidado al alcanzar artículos guardados en armarios encima de la encimera. Los materiales inflamables pueden incendiarse al entrar en contacto con una superficie caliente y pueden provocar graves quemaduras.

⚠ Extreme las precauciones al calentar grasas y aceites, ya que se encenderán si se calientan demasiado.

⚠ Siempre que sea posible, emplee un termómetro de inmersión en grasa con el objeto de evitar que ésta se recaliente y empiece a humear.

⚠ Nunca deje una sartén con patatas fritas sin supervisión. Caliente siempre la grasa lentamente, y vigílela mientras tiene lugar el calentamiento. Al llenar con grasa una sartén para fritura, no exceda un tercio de su capacidad. Un llenado excesivo con grasa puede hacer que ésta rebose al añadir los alimentos. Si utiliza una combinación de aceites o grasas al freír, agítelas de forma conjunta antes de calentar, o a medida que se deshagan las grasas.

⚠ Los alimentos para fritura deben estar lo más secos posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente burbujee y rebose por los laterales de la sartén. Tenga mucho cuidado con las salpicaduras o el recalentamiento de los alimentos

al freír con temperaturas elevadas o de medias a elevadas. Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, sobre todo una freidora con abundante grasa. Espere hasta que la grasa esté fría.

- ⚠ No utilice la parte superior del humero (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar fuentes o platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.
- ⚠ Al utilizar un electrodoméstico cerca de la encimera, verifique que el cable del mismo no entre en contacto con la encimera.
- ⚠ Impida la penetración de agua en el aparato
- ⚠ Sólo pueden utilizarse unos tipos determinados de recipientes para cocinar sobre la encimera, como los de vidrio, vidrio cerámico, loza de barro u otros tipos de recipientes vitrificados. El cambio repentino de temperatura puede quebrar los recipientes de tipos distintos.
- ⚠ No permita que nadie se suba a la cocina, se ponga de pie sobre ella o se cuelgue de alguna de sus partes.
- ⚠ No utilice papel de aluminio para cubrir los estantes, los revestimientos interiores o el techo del horno.
- ⚠ Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada en todo momento. Utilice extractores o campanas si están instalados.
- ⚠ No caliente nunca recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede causar el estallido del recipiente y provocar lesiones.
- ⚠ La cocina se ha diseñado para la cocción de alimentos y no debe utilizarse con otros fines.
- ⚠ El horno NO debe utilizarse para calentar la cocina, ya que ello consume energía y los mandos selectores pueden recalentarse.
- ⚠ Cuando el horno esté encendido, NO deje su puerta abierta durante más tiempo de lo necesario.
- ⚠ Las especificaciones de esta cocina no deben alterarse.
- ⚠ Este aparato es pesado, y deberá tener cuidado al moverlo.
- ⚠ Cuando no se utilice la cocina, verifique que los mandos selectores estén en posición de apagado.

Servicio y Recambios

Rellene los datos del aparato a continuación y guárdelos para futuras consultas. Esta información nos permitirá identificar su aparato con precisión y ayudarle. Si los rellena ahora, se ahorrará tiempo y molestias si surge algún problema con su aparato. También es aconsejable que guarde su recibo de compra con esta hoja. Es posible que tenga que mostrar el recibo para validar una operación de servicio en el lugar de instalación del aparato.

Tipo de combustible: Combustible Doble
Nombre del aparato : CornuFé 110 Mixte Color*:
Número de serie del aparato *
Nombre y dirección del vendedor
Fecha de compra
Nombre y dirección del instalador
Fecha de instalación

* Esta información figura en la placa de datos del aparato.

Si Tiene un Problema

En el caso poco probable de que surja algún problema con su aparato, consulte el resto de este folleto, especialmente el apartado relativo a la solución de problemas, con el objeto de verificar que está utilizando el aparato correctamente.

Si las dificultades persisten, póngase en contacto con su punto de venta.

Recuerde

Si el período de garantía de su aparato ha expirado, nuestro servicio técnico puede cobrarle por la visita.

Si solicita la visita de un técnico y el fallo no es responsabilidad del fabricante, nuestro servicio técnico se reserva el derecho de cobro.

En caso de que el técnico acuda y no haya nadie presente, ello puede estar sujeto a cargo.

Tras Expirar la Garantía

Recomendamos efectuar el servicio de nuestros aparatos con regularidad durante su vida útil para mantener un rendimiento y eficiencia óptimos.

El servicio debe ser realizado solamente por personal técnicamente competente y con la cualificación adecuada.

Recambios

Para mantener un rendimiento óptimo y seguro, utilice solamente recambios originales. No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados. Póngase en contacto con su punto de venta.

Instalación

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

Compruebe la placa de datos del aparato para determinar con qué tipo de gas funciona la cocina.

Conversión

Este aparato se suministra como: G 20 20millibar.

Con la cocina se facilita un kit de conversión para otros gases.

Si el aparato debe adaptarse a otro gas, recomendamos hacerlo antes de la instalación.

Requisitos/Normativas de Seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada. La instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Por su propia comodidad y en aras de la seguridad, la legislación dispone que la instalación de todos los aparatos de gas sea realizada por personas cualificadas. Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

Antes de la instalación, verifique que la cocina sea adecuada para su tipo de gas y tensión de alimentación. Véase la placa de datos. Este aparato puede adaptarse al uso con otros gases. Instálelo en un lugar bien ventilado.

Habilitación de Ventilación

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de conformidad con la normativa sobre instalaciones vigente. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes relativos a ventilación.

Debe observarse la normativa local relativa a la ventilación, pero como mínimo:

Todas las estancias requieren una ventana con capacidad de apertura o equivalente, mientras que algunas de ellas requieren una salida de ventilación permanente además de la ventana con capacidad de apertura. La cocina no debe instalarse en una estancia con cocina y dormitorio con un volumen inferior a 20 m³. Si se instala en una estancia con un volumen inferior a 5 m³, se requiere una salida de ventilación de aire con un área eficaz de 100 cm²; si se instala en una estancia con un volumen entre 5 m³ y 10 m³, se requiere una salida con un área eficaz de 50 cm²; si el volumen supera los 11 m³, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire. No obstante, si la estancia tiene una puerta que da al exterior, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire aunque el volumen de la estancia oscile entre 5 m³ y 10 m³. En caso de existir otros dispositivos de combustión en la misma estancia, puede ser necesaria una mayor ventilación.

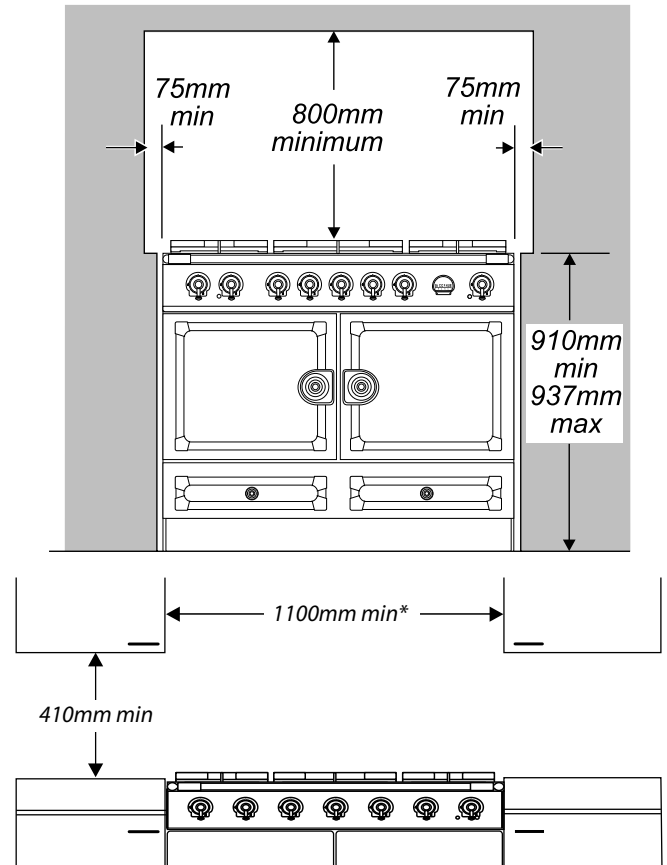
Ubicación de la Cocina

El aparato puede instalarse en una cocina/cocina con comedor pero NO en una estancia en la que haya una ducha o una bañera.

NOTA: Un aparato para uso con gas líquido de petróleo no debe instalarse en una estancia o un espacio interno por debajo del nivel del suelo, como un sótano.

Colocación de la Cocina

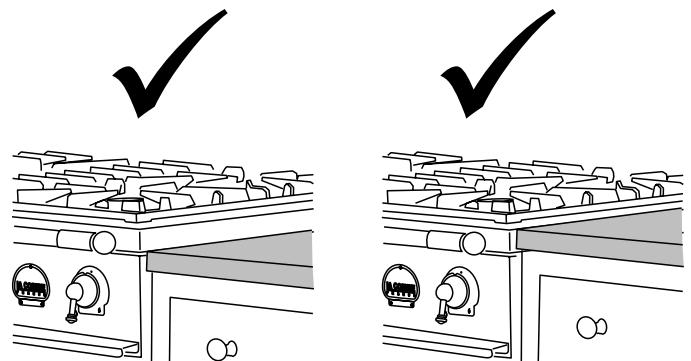
Los siguientes diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas.



La cocina se debe situar directamente sobre el suelo.

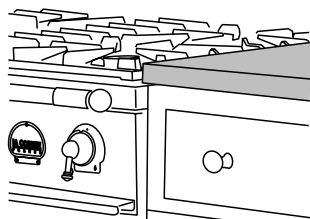
Por encima del nivel de la encimera, debe habilitarse un margen de 75 mm entre cada lado de la cocina y las superficies verticales adyacentes.

Con superficies no inflamables (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), este margen puede reducirse a 25 mm.



Las superficies de trabajo adyacentes deben estar al mismo

nivel o a un nivel inferior al del área de alrededor de la encimera y no al de la rejilla de la encimera.



Recomendamos un margen de 1110 mm entre módulos para poder mover la cocina. Si se requiere un encaje ajustado, arrime la cocina al módulo en uno de los lados y, seguidamente, instale el módulo del otro lado. No encajone la cocina en un hueco; se tiene que poder meter y sacar para operaciones de limpieza y mantenimiento.

Se requiere un margen mínimo de 800 mm entre la parte superior de la encimera y una superficie inflamable horizontal.

Las campanas extractoras deben instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de las mismas.

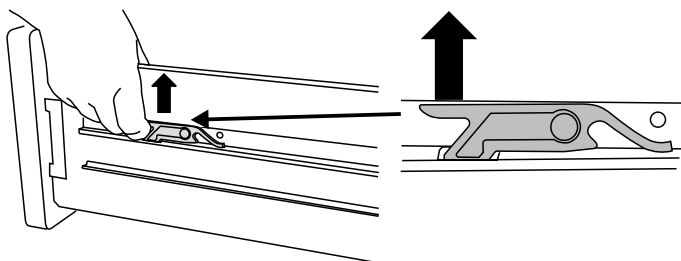
Por razones de seguridad, no deben instalarse cortinas en el área inmediatamente posterior a la cocina.

Se requiere un margen de 200 mm si el aparato está cerca de una esquina de la cocina para poder abrir las puertas de los hornos. La apertura real de las puertas es ligeramente inferior, pero este margen evita que se haga daño en la mano al abrir la puerta.

Desembalaje de la Cocina

No desembale la cocina hasta que se encuentre directamente en frente del lugar de instalación (a menos que no pase por alguna puerta dentro del embalaje exterior).

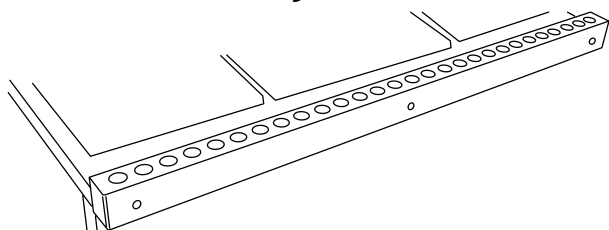
Saque el cajón hasta el máximo.



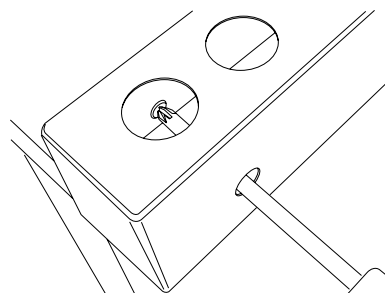
Levante los extremos de las abrazaderas de plástico (una a cada lado) para soltar los ganchos que sujetan el cajón a las guías laterales y, simultáneamente, tire el cajón hacia delante. Por cuestiones de seguridad, empuje hacia atrás las guías.

Ponga el cajón en un lugar seguro y no lo vuelva a colocar hasta que haya finalizado la instalación.

Instalación de la Rejilla del Humero



La rejilla del humero se facilita embalada por separado. El mayor de los orificios situados a lo largo de los lados está destinado a permitir el acceso del destornillador y debe estar orientado hacia atrás. Utilice los tornillos y tuercas incluidos para sujetar la rejilla.



Enganche las extensiones flexibles de los humeros del horno a la rejilla del humero empleando las abrazaderas situadas en el interior de la rejilla.

Nivelación

Para comprobar el nivel, se recomienda utilizar un nivel de burbuja en una de las bandejas de los hornos.

Coloque la cocina en la posición deseada procurando no torcerla dentro del espacio entre las unidades de la cocina, ya que podría estropear la cocina o las unidades.

Las patas delanteras y las ruedas traseras pueden ajustarse al nivel de la cocina. Para ajustar la altura de la parte trasera de la cocina, atornille las tuercas de ajuste que están en las esquinas frontales inferiores de la misma. Para colocar las patas delanteras, gire las bases para subirlas o bajarlas.

Conexión del Gas

Dispositivo de Fijación

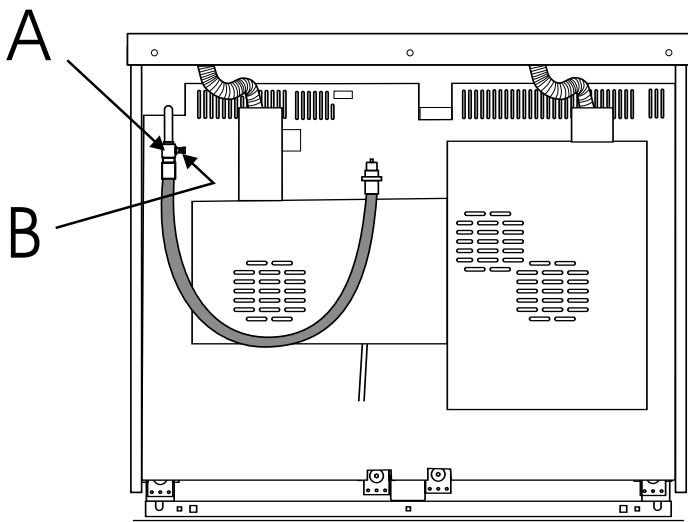
Es necesario instalar un dispositivo de fijación cuando la cocina se alimente con gas a través de una manguera flexible. Los dispositivos de fijación deben fijarse al material de construcción del edificio y deben poder liberarse para que la cocina pueda extraerse con fines de limpieza y mantenimiento.

Manguera de Gas Flexible

Debe montarse una válvula de desconexión del gas entre el suministro de gas y la manguera de conexión. La manguera flexible (no suministrada con la cocina) debe cumplir la normativa aplicable. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor.

Las cubiertas posteriores limitan la posición del punto de suministro. El suministro doméstico de gas debe conectarse en sentido descendente.

La conexión del aparato se encuentra justo por debajo del nivel de la encimera, en la parte posterior de la cocina. ('A' en la figura)



La conexión de entrada de la cocina es una ISO 7-1 interna. Si necesita una conexión ISO 228-1, busque el adaptador ISO 7-1 a ISO 228-1 del kit de conversión. Aplique una pasta de sellado adecuada en el extremo ISO 7-1.



Par de apriete:	mínimo 15 Nm.	máximo 30 Nm.
------------------------	----------------------	----------------------

Conecte la manguera al conector.

La manguera debe montarse de modo que las conexiones de entrada y salida estén en sentido vertical, para que la manguera cuelgue hacia abajo en forma de 'U'.

Dado que es posible ajustar la altura de la cocina y cada conexión es distinta, no es posible facilitar dimensiones exactas.

Tras completar la conexión del gas, verifique que no haya fugas de gas en la cocina mediante una comprobación de presión. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de fugas.

Comprobación de Presión

La presión del gas puede medirse en el punto de comprobación de presión de la conexión de gas. Cierre

el suministro de gas de la cocina. Coloque el medidor de presión en el punto de comprobación de presión. Abra el suministro de gas y encienda uno de los quemadores de la encimera.

Cierre el suministro de gas de la cocina y desconecte el medidor de presión.

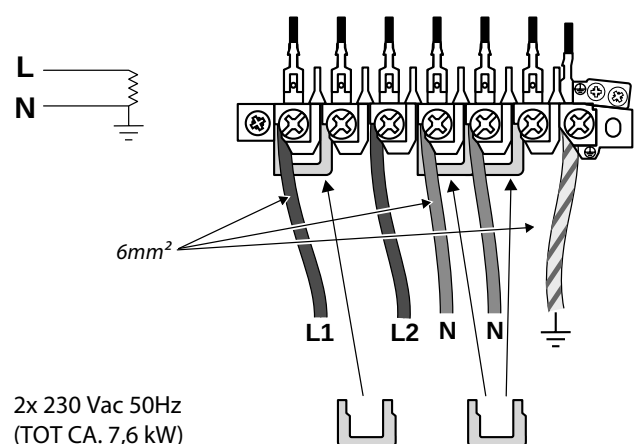
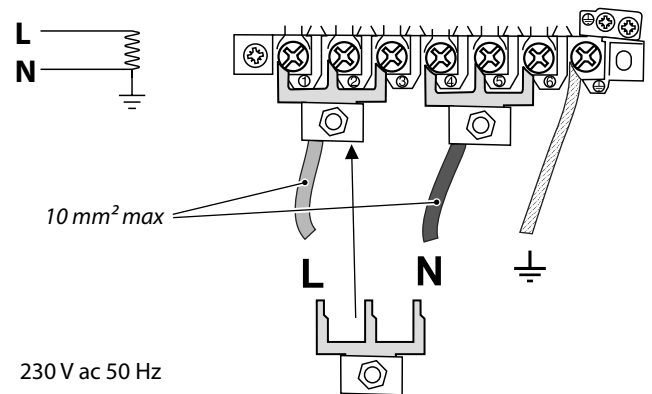
Conexión Eléctrica

Este aparato debe ser instalado por un electricista cualificado para cumplir la normativa aplicable y también los requisitos de la compañía eléctrica local.

⚠ AVISO: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

Nota: La cocina debe conectarse a una fuente de alimentación eléctrica adecuada, como se indica en su etiqueta de tensión, a través de una unidad de control de la cocina adecuada que cuente con un interruptor bipolar con una separación de contacto mínima de 3 mm entre los polos. Esta cocina no debe conectarse a una toma de corriente doméstica ordinaria.

La carga eléctrica total del aparato es de aproximadamente 5,1 kW. El tamaño del cable empleado debe ser adecuado para esta carga y debe cumplir todas las normativas locales.



Puede accederse a los bornes para el cable de alimentación retirando la tapa del tablero de bornes eléctricos en el panel posterior. Conecte el cable de alimentación a los bornes correctos para cada tipo de alimentación eléctrica.

Verifique que los correctores de bornes estén bien instalados y que los tornillos de los bornes estén firmemente apretados. Fije el cable de red con la mordaza de cable.

Disyuntores de Pérdida a Tierra Accionados por Corriente

En los casos en los que la instalación esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

Encimera

Compruebe cada quemador por separado. Existe un dispositivo de seguridad para llamas que interrumpe el suministro de gas al quemador si se apaga la llama. Gire el mando selector de cada quemador hasta el símbolo de la llama intensa. Apriete el mando selector. Con esta acción se suministra gas al quemador. Mantenga apretado el mando y apriete el botón del encendedor o encienda el quemador con una cerilla. Mantenga apretado el mando selector durante unos 10 segundos.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el selector durante un poco más de tiempo.

Comprobación del Horno

Encienda los hornos y compruebe que empiezan a calentarse. Apague los hornos.

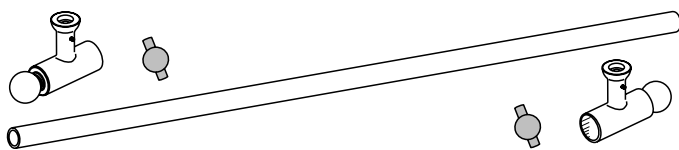
Luces de Horno

Compruebe que las luces de horno funcionan. Nota: la garantía no cubre la bombilla del horno.

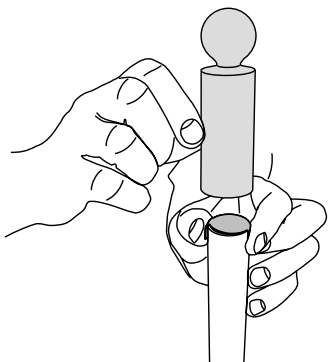
Montaje de Piezas Sueltas

Instalación de la Barra

La barra se suministra con dos embellecedores con dos pasadores roscados, 2 caperuzas de fricción de plástico y el tubo de la barra.

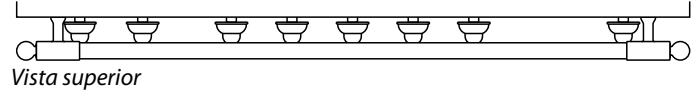


Fije una de las caperuzas de fricción por las pestañas en un extremo del tubo. Acople uno de los embellecedores al tubo y haga fuerza contra la caperuza de fricción.



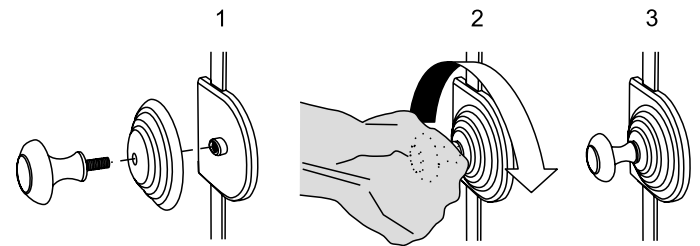
Gire el tubo y acople el segundo embellecedor utilizando la otra caperuza de fricción. Asegúrese de que el primer embellecedor no sufra arañazos o daños y que los dos embellecedores estén correctamente alineados.

Coloque la barra en las clavijas de montaje del panel de control i fíjela apretando los pasadores roscados. Los pasadores roscados deben quedar en la parte inferior.



Instalación de los Asideros de la Puerta

Instale los tiradores de las puertas en sus bases y atorníllelos a los soportes situados en las puertas del horno. Solamente deben apretarse a mano; no utilice herramientas.



Instalación del Zócalo

Quite los tres tornillos de los soportes del zócalo situados a lo largo del borde inferior frontal de la placa. Apriete el zócalo con dichos tornillos (en el paquete de piezas de repuesto encontrará tornillos de otros colores).

Reinstalación del cajón

Coloque el cajón sobre las guías y, manteniéndolo nivelado, empujelo hacia atrás hasta el final. Las abrazaderas deben encajar en su posición y enganchar el cajón en las guías laterales.

Atención al cliente

Informe al usuario acerca del uso de la cocina y entréguele estas instrucciones.

Gracias.

Servicio

- ⚠ ANTES DEL SERVICIO DE CUALQUIER COMPONENTE CONDUCTOR DE GAS, DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN DE GAS.**
- ⚠ Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato una vez finalizado el servicio. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de fugas.**
- ⚠ No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados.**
- ⚠ Desconecte la alimentación eléctrica antes de empezar el servicio, sobre todo antes de retirar cualquiera de las siguientes partes: - panel de**

control, paneles laterales, bandeja de la encimera y otros componentes o cubiertas eléctricas.

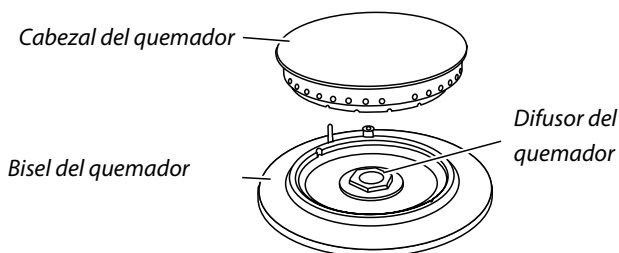
⚠ Antes de volver a realizar la conexión eléctrica, compruebe que no haya riesgo de descargas eléctricas.

⚠ Nota: Las referencias al horno de la izquierda y de la derecha se consideran a partir de la vista frontal.

1. Desinstalación de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Retire las rejillas de la encimera y los cabezales de los quemadores.



Desenrosque las tuercas grandes y retire los difusores de latón. Levante la parte frontal de la encimera y desconecte los cables de encendido de los electrodos. Separe la encimera del aparato. Realice el montaje en orden inverso.

2. Desinstalación del panel de control

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Retire las rejillas o accesorios de la encimera y los cabezales de los quemadores. Afloje el difusor de latón situado en el centro de cada quemador. Extraiga los mandos selectores de todas las tomas. Abra las dos puertas del horno. Retire las 3 fijaciones de la parte superior frontal y las otras 3 fijaciones de la parte inferior del panel de control.

Separe el panel de control. Retire las conexiones de la parte posterior de las luces de neón. Desconecte el cable de toma de tierra y separe el panel de la unidad. Realice el montaje en orden inverso. Cuando sustituya las conexiones eléctricas, consulte el diagrama de cableado.

3. Desinstalación de un panel lateral exterior

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire el panel de control (véase 2). Retire el tornillo de sujeción de la parte superior delantera y las dos fijaciones del panel posterior o lateral. Desenrosque el tornillo de sujeción inferior situado debajo del borde en la esquina delantera del panel. Retire el panel tirando de él y separándolo del aparato.

4. Desinstalación de una lámpara de neón del horno

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Retire el panel de control (véase 2). Retire la conexión de la luz de neón y desenrosque la tuerca que sujeta la luz al panel de control. Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que la nueva lámpara de neón funciona correctamente.

5. Desinstalación de un termostato

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire la

encimera (véase 1). Retire el panel de control (véase 2). Abra la puerta del horno que convenga y retire los estantes. Tire del aparato hacia delante para poder acceder a la caja de la cubierta posterior. Desenrosque los tornillos de la cubierta y retírela.

Horno de la derecha

Retire las dos fijaciones que sujetan la cubierta del vial del termostato. Desenganche el vial del termostato de las abrazaderas del panel posterior del horno.

Horno de la izquierda

Retire los dos tornillos que sujetan el vial del termostato en la cubierta del ventilador de la parte posterior del horno. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a la parte posterior de la cocina. Retire las cajas de la cubierta retirando los tornillos de fijación y tirando de ellas hacia arriba. Separe el tubo capilar del termostato del horno.

Desconecte el cableado del termostato y afloje las dos fijaciones que sujetan el control a la placa de montaje. Instale el recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Asegúrese de que el vial está enganchado a la parte posterior del horno, en el centro de las abrazaderas. Compruebe que el termostato funciona correctamente.

6. Desinstalación de un disyuntor térmico de la resistencia del horno

Tire de la cocina hacia delante para poder acceder a la caja de la cubierta. Desenrosque los tornillos de la cubierta y retírela. El disyuntor está situado en la placa de tierra, junto a las conexiones de la resistencia del horno. Desconecte el cableado del disyuntor. Afloje las fijaciones que sujetan el disyuntor a la placa de tierra y retírelo. Instale el control de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso.

7. Desinstalación de la toma de la encimera

Retire la encimera y el panel de control (véanse 1 y 2).

Desenchufe el cable del dispositivo de seguridad para llamas de la parte posterior de la toma. Desenrosque el elemento de compresión de la parte posterior de la toma. Retire las fijaciones que sujetan la toma al conducto de gas. Desconecte el cableado del interruptor de encendido.

Retire la toma. Retire la junta de sellado y deséchela. Instale la nueva junta de sellado en la toma de recambio. Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato. Compruebe que funciona el sistema de encendido de la encimera.

8. Cambio de un interruptor de encendido

Cambie la toma de gas tal y como se detalla en el apartado 7.

9. Desinstalación de un inyector de un quemador de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Retire la rejilla de la encimera y el cabezal del quemador. Desenrosque la tuerca grande y retire el difusor de latón. Levante la base del quemador y desconecte el cable de encendido del electrodo. Ahora es posible acceder al inyector empleando una llave de tuercas larga.

Alternativamente, retire la encimera (véase 1). Retire el inyector directamente del cuerpo del quemador. Instale el inyector adecuado.

Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

10. Desinstalación de un electrodo de encendido de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Retire las rejillas, los accesorios de la encimera y los cabezales de los quemadores.

Desenrosque el difusor del bisel y retire el bisel de la encimera. El cable de encendido puede extraerse a través de la abertura de separación del electrodo. Desconecte el electrodo del cable de encendido.

Nota: Evite que el cable de encendido se descuelgue por la abertura de separación. Desenrosque el electrodo de encendido del bisel retirando la abrazadera de resorte y el resorte. Instale el electrodo de recambio en el bisel del quemador. Compruebe que el resorte y la abrazadera estén colocados correctamente. Realice el montaje en orden inverso y compruebe que el encendido del quemador funciona correctamente.

11. Desinstalación de un quemador de la encimera

Retire las rejillas, los accesorios de la encimera y los cabezales de los quemadores. Retire la encimera (véase 1).

Retire la tuerca que sujeta el cuerpo del quemador al canal de soporte. Retire las fijaciones que sujetan el canal de apoyo al armazón. Separe el canal del aparato.

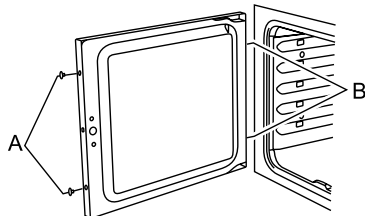
Desenrosque el elemento de compresión que conecta el cuerpo del quemador a la tubería de gas. Retire el cuerpo del quemador del aparato.

Realice el montaje en orden inverso. Compruebe que no haya escapes de gas y que el quemador funciona correctamente.

12. Desinstalación del panel exterior de la puerta del horno

Abra la puerta del horno. Retire los dos tornillos "A" y los dos tornillos "B" de la puerta. Retire el panel exterior de la puerta del horno. Instale el nuevo panel en la parte interior de la puerta del horno.

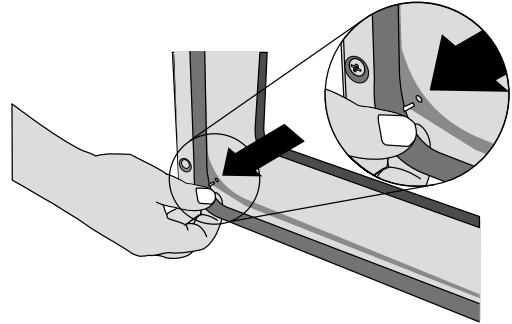
Realice el montaje en orden inverso.



13. Desinstalación del pestillo de la puerta

Retire el panel exterior de la puerta del horno (véase 12). Retire las fijaciones que sujetan el conjunto del pestillo al panel interior de la puerta. Instale el pestillo de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Compruebe que la puerta funciona correctamente.

14. Desinstalación de la junta de sellado de la puerta del horno



Abra la puerta del horno. La junta está sujeta con unos pequeños enganches en la parte posterior. En la esquina, tire de la junta en diagonal hacia el exterior de la puerta hasta que se suelte del enganche.

Haga lo mismo con el siguiente enganche y así sucesivamente. Hágalo con fuerza si los enganches están duros, ya que la junta antigua se desechará.

Cuando coloque la nueva junta de sellado, empiece colocando la parte inferior. Fije la nueva junta en una de las aberturas de las esquinas de la puerta y presione sucesivamente hasta fijar el resto de enganches en el contorno de la puerta.

15. Ajuste del encastre del pestillo de la puerta del horno

Abra la puerta del horno y afloje la tuerca de fijación de la base del encastre. Ajuste el encastre hacia dentro o hacia fuera, según sea conveniente, hasta que la puerta funcione como usted desee.

Vuelva a apretar la tuerca de fijación.

16. Desinstalación del generador de chispas de la encimera

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta de la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y levántela. Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones.

Afloje las fijaciones que sujetan el generador de chispas y retire el dispositivo.

17. Desinstalación de los cables del electrodo de la encimera

Desconecte la alimentación eléctrica.

Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a la parte posterior del aparato.

Retire las rejillas, los accesorios de la encimera y los cabezales de los quemadores. Retire la encimera (véase 1). Retire la caja de la cubierta y desconecte todos los cables de alta tensión del generador.

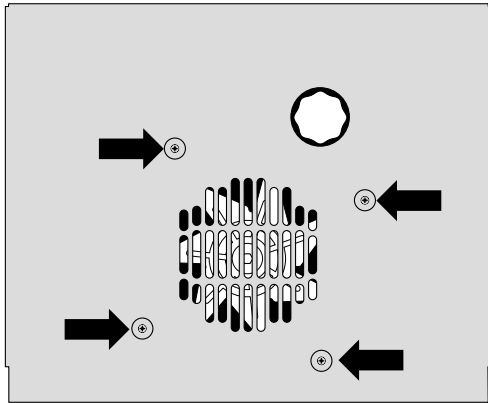
Retire el panel posterior inferior y desconecte el cable del electrodo. Retire el mazo encamisado de cables de alta tensión por el soporte posterior. Retire el cable adecuado del encamisado e inserte el de recambio. Vuelva a colocar los cables en el soporte posterior. Vuelva a conectar los cables

Español

del generador y el electrodo del horno. Realice el montaje en orden inverso y compruebe que el sistema de encendido funciona correctamente.

18. Desinstalación de la parte posterior del interior del horno

Abra la puerta del horno. En el horno de la izquierda, desenrosque los dos tornillos de sujeción del vial del termostato.



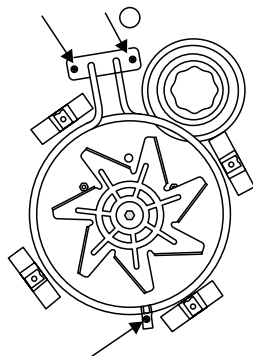
Retire las fijaciones que sujetan la parte posterior del interior a la parte posterior del horno. Retire el panel extraíble. Realice el montaje en orden inverso. Asegúrese de que las fijaciones de sujeción están bien apretadas.

19. Cambio de un ventilador del horno

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela. Retire el cableado del ventilador y fíjese en las posiciones de conexión. Retire la parte posterior del interior del horno como se describe en la sección 18. Sujete las aspas del ventilador y desenrosque la tuerca central (hacia la izquierda), las arandelas de latón, la paleta del ventilador y el resorte circular. Afloje las fijaciones que sujetan el ventilador y retírelo de la cavidad posterior. Instale el ventilador de recambio y vuelva a montarlo en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

20. Desinstalación de una resistencia del ventilador del horno

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Tire de la unidad hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior del aparato. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela. Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones. Retire la parte posterior del interior del horno como se describe en la sección 18.



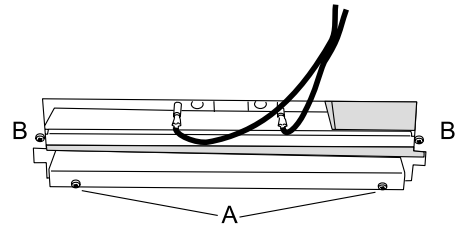
Retire las fijaciones que sujetan la resistencia en el horno y retire la resistencia cuidadosamente. Instale la nueva resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

21. Desinstalación de las resistencias superior e inferior del horno de la izquierda

Desconecte la alimentación eléctrica.

Resistencia Inferior

Tire de la cocina hacia delante para poder acceder a las cajas de la cubierta en la parte posterior de la unidad. Retire las fijaciones que sujetan la cubierta y retírela.



Retire los 2 tornillos "A" y deje caer la placa. Retire los 2 tornillos "B", descuelgue la placa superior y retírela por la ranura de la parte posterior de la cocina.

Desconecte los bornes y fíjese en sus posiciones. Retire las fijaciones de la resistencia y retire la resistencia. Sustituya la resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso.

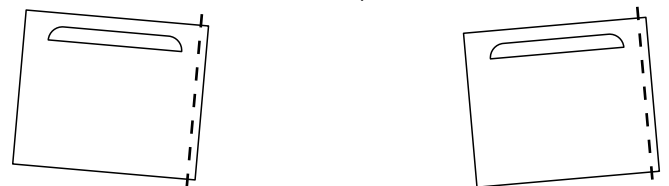
Resistencia Superior

Abra la puerta del horno de la izquierda y afloje las fijaciones que sujetan la placa de protección térmica. Retire las fijaciones del soporte de la resistencia superior y retire la resistencia. Sustituya la resistencia y vuelva a realizar el montaje en orden inverso. Compruebe que el horno funciona correctamente.

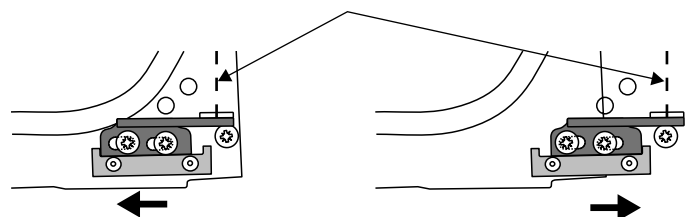
22. Ajuste del ángulo de la puerta del horno

La bisagra inferior de la puerta puede ajustarse para modificar el ángulo de la puerta. Afloje los tornillos de fijación de la bisagra y con la ayuda de la muesca y un destornillador plano, desplace la posición de la bisagra hasta fijarla. Apriete los tornillos de la bisagra.

Efecto del ajuste de la bisagra (se ha exagerado para que se vea con claridad)



Vista central del pasador de la bisagra



No se ha incluido la puerta del horno para que se vea con claridad

Datos Técnicos

ESTA COCINA PERTENECE A LA CATEGORÍA: Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P.

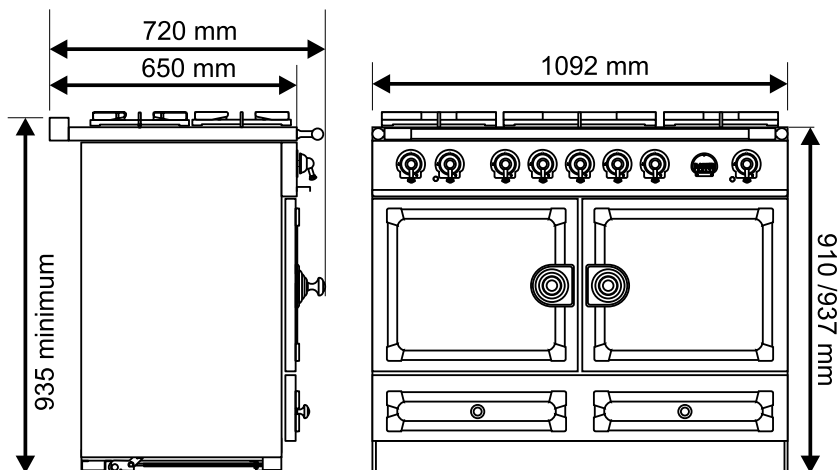
Se suministra preparada para utilizar gas natural del grupo H.

INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al usuario.

UBICACIÓN DE LA PLACA DE DATOS: Retire el cajón de almacenamiento (Véase "Desembalaje de la Cocina").

Véase la placa de datos del aparato para verificar las presiones de comprobación.

PAÍS DE DESTINO: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.



Dimensiones

Altura total	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Ancho total	1092 mm Véase "Colocación de la Cocina"	
Fondo total incluyendo asideros	720 mm	
Fondo total sin incluir asideros	650 mm	
Espacio para colocación	Véase "Colocación de la Cocina"	
Espacio mínimo sobre la encimera	800 mm	

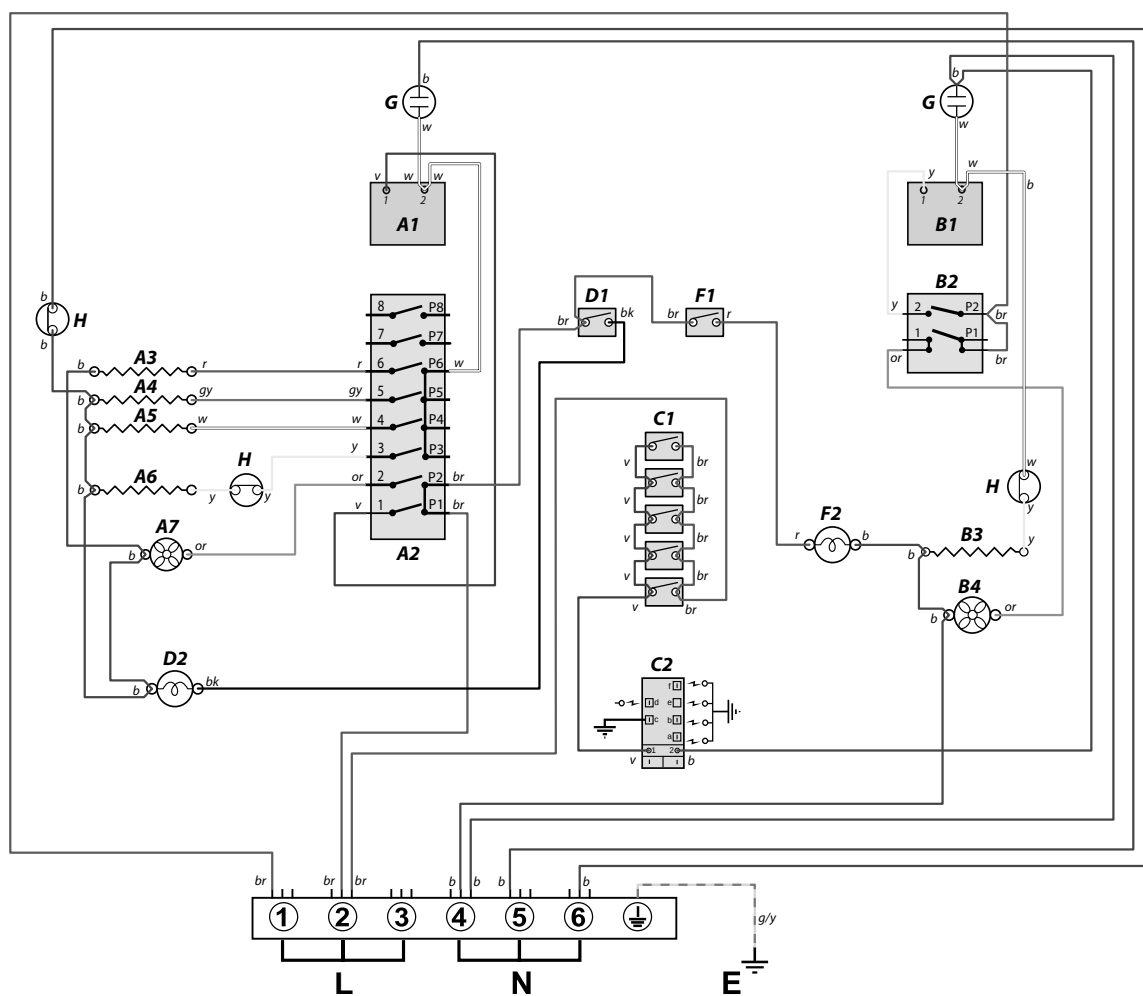
Especificaciones de los Quemadores en kW

Hornos	El Horno de la Izquierda	El Horno de la Derecha
Resistencia del ventilador	2,5 kW	2,5 kW
Resistencia superior	1,2 kW	
Accesorio para dorar	1,15 kW	
Resistencia inferior	1,0 kW	

Hornos	Multifuncional	Convección Forzada
Clase de eficiencia energética en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A	A
Consumo de energía Con carga normal	0,90 kWh	0,85 kWh
Volumen neto (litros)	62	67
Tipo	Medio	Medio
Tiempo de cocción con carga normal	41 minutos	38 minutos
Superficie de cocción	1400 cm ²	1400 cm ²

Carga eléctrica total máxima a 230 V (aproximadamente, incluyendo ventiladores, etc.): 5,1 kW.

Esquema de Conexiones



Leyenda del Esquema de Conexiones

- A1** Termostato del horno multifunción
- A2** Horno multifunction interruptor de bloqueo
- A3** Arte inferior del horno multifunción elemento
- A4** Horno multifunción elemento superior externo
- A5** Horno multifunción elemento interno superior
- A6** Horno multifunción ventilador elemento
- A7** Horno de múltiples funciones del ventilador del motor
- B1** Ventilador termostato del horno
- B2** Interruptor del ventilador del horno de bloque
- B3** Ventilador elemento horno
- B4** Del motor del ventilador del horno
- C1** Interruptores de encendido
- C2** Generador de chispas
- D1** Multifunción Interruptor de Lámpara del horno
- D2** Horno multiunction bombilla
- F1** Ventilador Interruptor de lámpara del horno
- F2** Horno con ventilador bombilla
- G** Neón
- H** Disyuntor térmico

Código de Colores

- b** Azul
- br** Marrón
- bl** Negro
- or** Naranja
- r** Rojo
- v** Violeta
- w** Blanco
- y** Amarillo
- gr** Gris

Per la Vostra Sicurezza	20
Pulizia Della Cucina	25
Diagnostica	27
Informazioni di Sicurezza	28
Manutenzione e Ricambi	29
Installazione	30
Manutenzione	34
Scheda Tecnica	38
Schema Elettrico	39

Per la Vostra Sicurezza

- ⚠** Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni necessarie riguardo all'utilizzo dell'elettrodomestico in maniera sicura e che ne comprendano i rischi possibili. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non siano controllati.
- ⚠** **ATTENZIONE:** Questo elettrodomestico e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'utilizzo e continuano a essere caldi anche dopo aver terminato la cottura. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'elettrodomestico a meno che non siano controllati costantemente.
- ⚠** **AVVERTENZA:** Un processo di cottura lungo deve essere controllato di tanto in tanto. Un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente.
- ⚠** Come voi, anche la vostra cucina ha bisogno d'aria fresca. La fiamma dei bruciatori esala gas di scarico, ed emana calore ed umidità. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d'aria adeguato: tenere aperte le fessure di ventilazione, o installare una cappa elettrica collegata all'esterno. Nei casi in cui diversi bruciatori fossero accesi contemporaneamente, o di uso protratto della cucina, si raccomanda di tener aperta una finestra o di inserire il funzionamento di un estrattore. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione 'Istruzioni d'Installazione'. Si raccomanda di leggere attentamente la sezione 'Informazioni di Sicurezza', soprattutto se è la prima volta che si utilizza una cucina a gas.

- ⚠** **Rischio d'incendio:** NON porre oggetti sulle superfici di cottura.
- ⚠** Per evitare il surriscaldamento, NON installare la cucina dietro una porta decorativa.
- ⚠** N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.

Alimentazione Elettrica e di Gas

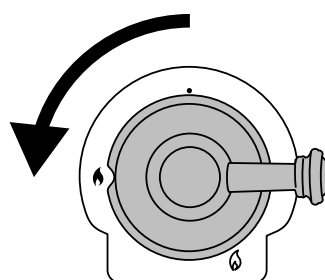
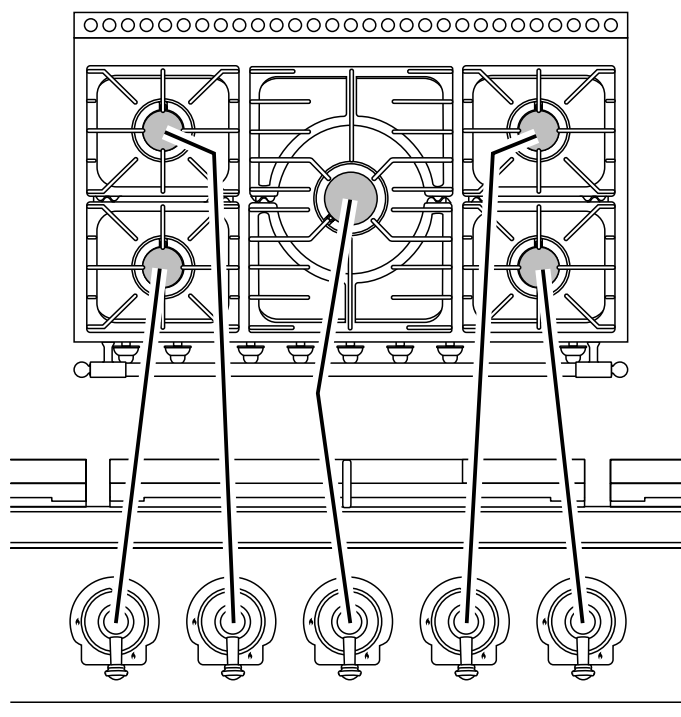
Controllare che il sistema di erogazione del gas sia attivato e che l'alimentazione elettrica della cucina a gas sia collegata ed inserita. Per il funzionamento, la cucina richiede corrente elettrica.

Odori Strani

La prima volta che accendete la cucina, potrete avvertire uno strano odore. Ciò è perfettamente normale e sparirà in breve tempo.

Bruciatori del Piano di Cottura

Accanto ad ogni manopola è indicato il bruciatore che essa controlla.

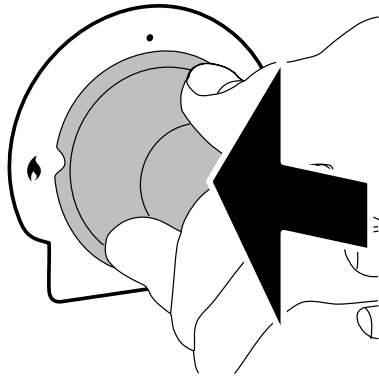


Per l'accensione è previsto un apposito elettrodo, che viene attivato quando si preme la manopola. Inoltre, ogni bruciatore è provvisto di un dispositivo di sicurezza che arresta l'erogazione di gas qualora dovesse spegnersi accidentalmente.

Per procedere all'accensione, premere la manopola del bruciatore prescelto e portarla nella posizione di accensione, indicata dal simbolo della fiamma piena (🔥).

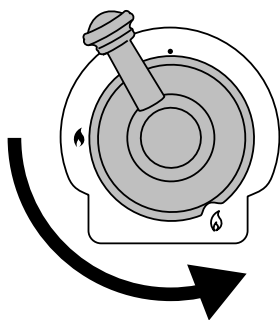
Italiano

Continuare a tenere premuta la manopola per alcuni secondi, al fine di erogare il gas al bruciatore. Il dispositivo di accensione dovrebbe emettere una scintilla ed accendere il gas.



Se rilasciando la manopola il bruciatore si spegne, significa che il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, riportare la manopola nella posizione di partenza, fare trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Ruotare la manopola e regolare la fiamma all'altezza desiderata. La regolazione minima è indicata dal simbolo della fiamma vuota.



Controllare che la fiamma sia sotto la pentola. L'impiego di un coperchio favorirà il raggiungimento del punto di ebollizione più rapidamente.

Evitare l'uso di tegami e bollitori a base concava o con base a bordo rovesciato.

Si consiglia di NON usare dispositivi per la cottura a fuoco lento, quali grate d'amianto o di ferro. Si ridurrà in tal modo il rendimento termico del bruciatore, con il rischio di rovinare le griglie di appoggio.

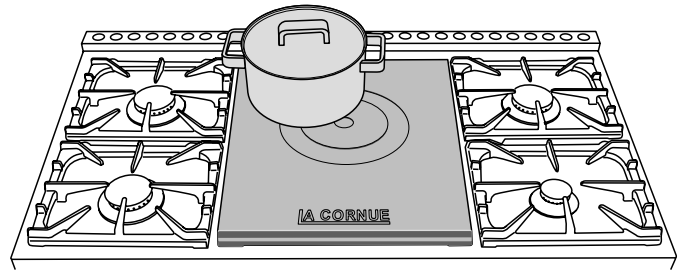
Si raccomanda di evitare l'uso di tegami instabili e sfornati che potrebbero inclinarsi facilmente, e di quelli con base a diametro ridotto, quali tegami da latte e per la cottura in umido di un solo uovo.

Si raccomanda di usare tegami aventi un diametro minimo di 120 mm per i bruciatori esterni e di 160 mm per il bruciatore centrale.

Nota: Utilizzando tegami in alluminio si possono formare dei segni metallici sui supporti. Ciò non influisce sulla durata dello smalto. I segni possono essere eliminati con un lucidante per metallo di tipo commerciale.

La Piastra a Cottura Lenta (Disponibile in Opzione)

Per la sua estrema versatilità, è l'elemento di cottura prescelto dai professionisti.

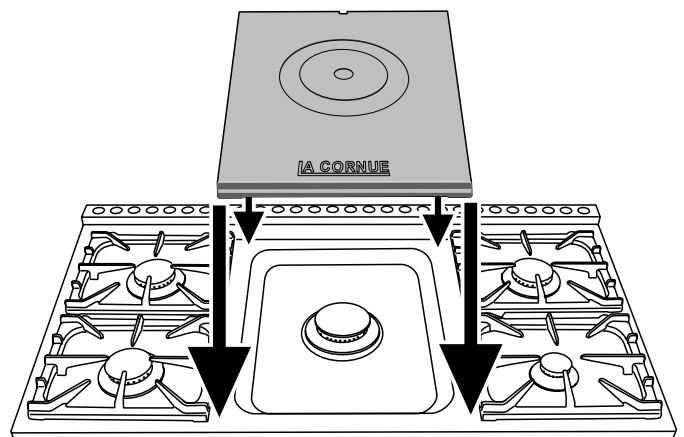


Tra i suoi numerosi vantaggi vi è la capacità di riprodurre lo stesso tipo di calore che sprigionavano i vecchi bruciatori in ghisa, alimentati a legna e carbone.

Da allora, non ci sono state invenzioni migliori!

Montaggio Della Piastra a Cottura Lenta

La piastra a cottura lenta sostituisce le due griglie di appoggio centrali. Rimuovere le due griglie di appoggio centrali e sistemare la piastra a cottura lenta sul piano di cottura in modo che il nome La Cornue si legga sul davanti. La parte anteriore della piastra a cottura lenta deve trovarsi a livello con la parte anteriore delle griglie di appoggio esterne.



La piastra deve essere installata esclusivamente sul bruciatore centrale. Non deve essere utilizzata sui bruciatori esterni.

Uso Della Piastra a Cottura Lenta

Accendere il bruciatore centrale seguendo le istruzioni riportate nella sezione relativa al piano di cottura.

Poiché è consigliabile un periodo di preriscaldamento di 15 minuti, è bene accendere la piastra a cottura lenta prima di preparare gli ingredienti.

La distribuzione del calore è uniforme e il calore è regolare e costante.

La superficie di cottura molto spaziosa permette di avere diverse temperature.

Si può quindi cuocere con 3 o 4 tegami contemporaneamente senza dover regolare ogni volta la manopola.

Abbiamo battezzato questa superficie "pianoforte dello chef".

Ecco alcuni esempi di utilizzo della piastra a cottura lenta:

Verdure

Portare a ebollizione l'acqua salata su uno dei bruciatori esterni, aggiungere le verdure, quindi continuare la cottura sulla piastra a cottura lenta.

Salse e Creme

Sbattere la salsa posizionando il tegame al centro. Quando la salsa inizia a ispessirsi, spostare il tegame verso il bordo, continuando a miscelare.

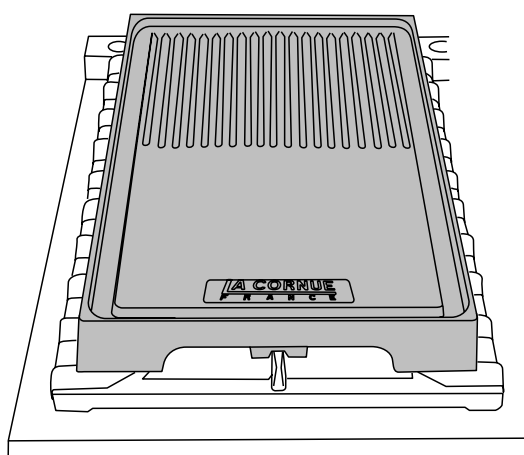
Carne

Dopo aver fritto e rosolato i tagli di agnello o vitello a fuoco vivo, si può spostarli sulla piastra a cottura lenta per terminare la cottura.

Poiché il contatto tra la piastra a cottura lenta e l'utensile di cottura è costante, la distribuzione di calore è perfettamente uniforme.

Piastra di Cottura (Disponibile in Opzione)

La piastra di cottura si adatta alle griglie di appoggio di sinistra, ricoprendole completamente. È usata per cuocere direttamente il cibo senza altri contenitori. Non usare recipienti o tegami di alcun tipo. La superficie della piastra di cottura è trattata con un rivestimento anti-aderente e gli utensili di metallo (ad es. spatole) ne rovinano il rivestimento. Usare esclusivamente utensili in plastica resistenti al calore o di legno.



Non sistemare la piastra di traverso: non si adatterà perfettamente e sarà malferma.

Non sistemarla neanche sul bruciatore centrale perché non si adatterà perfettamente sulle griglie di appoggio.

Uso Della Piastra di Cottura

Sistemare la piastra di cottura sui bruciatori appoggiandola sulla griglia. Controllare che sia assestata saldamente.

Prima dell'uso, si può applicare un po' d'olio da cucina con un pennello. Accendere i bruciatori sotto la piastra di cottura. Regolare la fiamma all'altezza desiderata. Far scaldare la piastra per non più di 5 minuti prima di depositare il cibo da cuocere. Un periodo di riscaldamento eccessivo potrebbe arrecare danni. Per diminuire la fiamma, ruotare la manopola

sul quadro comandi portandola in corrispondenza del simbolo con la fiamma vuota.

Lasciare sempre uno spazio libero attorno alla piastra, per consentire la fuoriuscita dei gas. Non montare mai due piastre di cottura in posizione adiacente l'una all'altra.

Forni

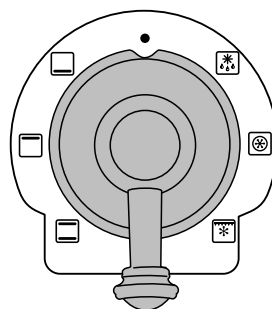
Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

Prima di usarlo per la prima volta, riscaldare il forno a 230°C per un'ora in modo da dissipare l'odore di fabbricazione residuo. Per evacuare l'odore, aerare bene il locale aprendo le finestre.

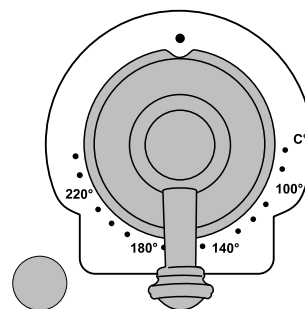
Forno Sinistro

Il forno sinistro è multiuso. Oltre al ventilatore ed alla relativa resistenza, dispone di due altre resistenze, delle quali una è visibile, essendo collocata sul tetto del forno, e l'altra è montata sotto la base del forno stesso. Si raccomanda di fare attenzione a non toccare la resistenza superiore ed il relativo deflettore durante le operazioni di carico e scarico. Per ulteriori dettagli in merito a questo forno consultare la sezione 'Funzioni del Forno Multiuso'.

Il forno multiuso è dotato di due comandi, un selettore di funzione ed una manopola di regolazione della temperatura.

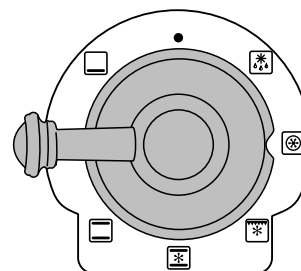


Selettore di funzione



Manopola di regolazione della temperatura

Ruotare il comando di selezione di funzione ad una posizione di cottura. In questo modo si imposta il ventilatore del forno.



Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta. La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura all'interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la fase di cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Funzioni del Forno Multiuso

Il forno multiuso offre una vasta gamma di funzioni. Si raccomanda di sorvegliare attentamente la cottura sinché non avrete acquisito una buona dimestichezza con le varie funzioni. Ricordate – non tutte le funzioni sono adatte a tutti i tipi di vivande.

Scongelamento



Questa funzione aziona il ventilatore creando un flusso d'aria fredda all'interno del forno. Non è applicato il riscaldamento. Questa funzione consente di scongelare vivande di dimensioni contenute, quali dessert, dolci alla panna e tagli di carne, pesce e pollame.

Lo scongelamento così attuato accelera il processo e protegge gli alimenti dalle mosche. Si raccomanda di sistemare carne, pesce e pollame su una griglia, disponendo un vassoio sotto per raccogliere eventuali gocce. A scongelamento avvenuto, ricordarsi di lavare bene la griglia ed il vassoio.

Lo scongelamento deve essere eseguito con lo sportello del forno chiuso.

La procedura delineata NON deve essere adottata per scongelare tagli di grossa pezzatura, quali polli interi e pezzi di carne di grossa taglia. Lo scongelamento di questi alimenti dovrebbe aver luogo in un frigo.

Evitare anche di scongelare alimenti in un forno caldo, o mentre il forno adiacente è in uso o è ancora caldo.

Prima di procedere alla cottura di prodotti caseari, carne e pollame, accertarsi che siano scongelati perfettamente.

Forno Termovenilato



Questa funzione aziona il ventilatore e la resistenza che lo circonda. Serve a creare all'interno del forno un calore uniforme, in grado di cuocere con relativa rapidità diversi piatti.

La cottura al forno termovenilato è particolarmente indicata per cuocere dolci contemporaneamente su griglie diverse e rappresenta una funzione utilissima e conveniente. Sarà in alcuni casi opportuno effettuare la cottura riducendo la temperatura di circa 10°C rispetto a quella adottata per la cottura della stessa ricetta in un forno convenzionale.

Se desiderate preriscaldare il forno, prima di sistemare gli alimenti nel forno, attendere lo spegnimento della spia luminosa.

Cottura al Grill Termovenilato



Questa funzione aziona il ventilatore mentre la resistenza superiore del grill è accesa. Rispetto al grill convenzionale, produce un calore più uniforme e meno aggressivo. Per ottenere i migliori risultati, sistemare gli alimenti da grigliare sulla griglia nella mensola deluxe. Questo metodo è ideale per la cottura alla griglia di tagli di carne o pesce di un certo spessore, dato che il flusso d'aria riduce la violenza del calore emesso dal grill. Durante la cottura al grill, si raccomanda di tener chiuso lo sportello del forno, per ottimizzare il risparmio energetico. Si noterà inoltre

che con questo tipo di cottura non è indispensabile sorvegliare e girare il cibo quanto con il metodo convenzionale. Prima della cottura con questo metodo, si raccomanda di preriscaldare il grill.

Forno Termovenilato



Questa funzione aziona il ventilatore, diffondendo un flusso d'aria riscaldata dalle resistenze disposte sulla parte superiore e sulla base del forno.

L'abbinamento della cottura normale (calore emesso dalla parte alta e bassa) e termovenilata, rende questa funzione il metodo ideale per la cottura di cibi che richiedono una cottura totale, quali arrosti di grossa pezzatura. È possibile inoltre cuocere dolci contemporaneamente su due mensole, purché si adotti l'accorgimento di scambiarli di posto durante la cottura, dato che con questa funzione il calore che si sviluppa sulla parte alta del forno è superiore a quella della parte bassa.

Questo è un metodo di cottura rapido ed intensivo – si raccomanda quindi di sorvegliare attentamente la cottura sinché non avrete acquisito una buona dimestichezza con la funzione.

Forno Convenzionale (Calore in Alto ed in Basso)



Questa funzione abbina il calore emesso dalle resistenze superiore ed inferiore. È un metodo particolarmente indicato per la cottura di arrosti, paste, torte e biscotti. Le vivande sistemate sulla griglia superiore assumeranno la doratura e diventeranno croccanti più rapidamente di quelle disposte sulla griglia inferiore, dato che con questa funzione il calore che si sviluppa sulla parte alta del forno è superiore a quella della parte bassa, esattamente come avviene nella funzione 'Forno Termovenilato'. Per ottenere una cottura uniforme, sarà necessario scambiare di posto vivande simili. In pratica, è quindi possibile cuocere contemporaneamente vivande che richiedono temperature di cottura diverse, usando la zona meno calda della sezione inferiore del forno, e quella più calda della sezione superiore.

Funzione di Doratura



Questa funzione impiega esclusivamente la resistenza montata sulla parte superiore del forno. La funzione è indicata per dare il tocco finale o dorare i piatti di pasta, legumi alla besciamella e lasagne, quando le vivande da dorare sono già calde prima di sistamarle sotto la resistenza superiore.

Tenere chiuso lo sportello del forno.

Calore di Base



Questa funzione impiega esclusivamente la resistenza montata sulla base del forno. Serve a rendere croccanti gli involucri di pizze e tartine, o per la cottura finale del fondo di un dolce sulla mensola inferiore. La funzione offre un calore meno aggressivo, ed è indicato quindi per la cottura di stufati al centro del forno o per riscaldare i piatti.

La Doratura ed il Calore di Base sono funzioni complementari utili incorporate al vostro forno, che offrono la flessibilità di rifinire le vivande alla perfezione. Con la pratica, scoprirete

quanto prima come combinare queste funzioni per perfezionare la vostra competenza in cucina.

Forno Destro

Il forno destro dispone di un ventilatore che circola aria calda continuamente, offrendo una cottura più rapida ed uniforme.

In generale, le temperature di cottura consigliate per un forno termoventilato sono inferiori a quelle di un forno convenzionale.

Il comando per il forno termoventilato destro è disposto all'estrema destra del quadro comandi.

Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta.

La spia del forno rimarrà accesa finché la temperatura all'interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la fase di cottura, la spia si accenderà e si spegnerà.

Uso dei Forni

Prima di usarli per la prima volta, riscaldare i forni a 200°C per 60 minuti per dissipare l'odore di fabbricazione residuo.

Si prega di tenere presente che ogni cucina è diversa dall'altra: è quindi probabile che le temperature di cottura della vostra nuova cucina siano diverse da quella della cucina precedente.

Controllare che le mensole siano sempre spinte a fondo sulle guide.

Piatte per dolci, teglie ecc. saranno sistemate al centro della mensola ed in piano. Onde evitare l'eccessiva doratura delle vivande, teglie ed altri recipienti di cottura saranno sistemati ad una certa distanza dalle pareti del forno.

La cottura di cibi ad elevato tasso di umidità, potrebbe dare adito ad una scarica di vapore quando si apre lo sportello del forno. Aprendo lo sportello, tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

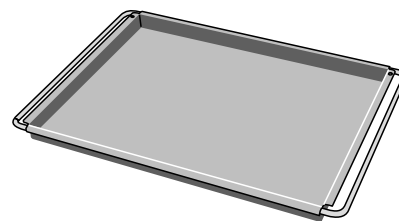
Quando il forno è acceso, evitare di lasciare lo sportello aperto più a lungo del necessario, altrimenti le manopole potrebbero surriscaldarsi.

- Lasciare sempre uno spazio libero, pari ad un dito, tra un piatto e l'altro sulla stessa mensola. Ciò favorirà la circolazione dell'aria calda.
- Coprire la carne durante la cottura.
- Onde ridurre lo spruzzo di grasso quando si aggiungono i legumi attorno all'arrosto, asciugarli bene o applicare un leggero strato d'olio da cucina.
- Per ottenere la doratura di un piatto di crostata, preriscaldare la piastra per 15 minuti prima di disporlo al centro della piastra stessa.
- I piatti che potrebbero bollire e causare fuoriuscite durante la cottura, dovrebbero essere disposti su una piastra.

Mensole del Forno

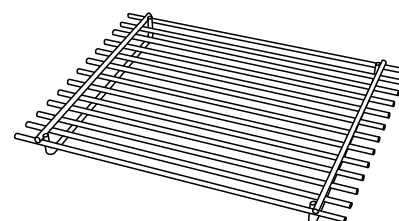
Ogni forno è dotato di tre mensole diverse.

Una teglia deluxe.

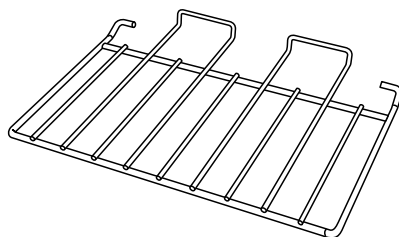


La teglia deluxe per il forno multiuso di sinistra è fornita con una griglia di appoggio che ne consente l'uso sia per grigliare sia per la normale cottura al forno.

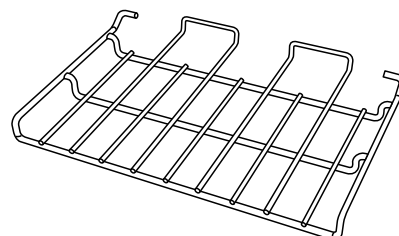
Sostegno della teglia deluxe.



Una mensola piatta.



E una mensola scalare.

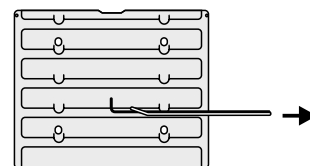


La mensola scalare aumenta le possibilità di distanziare le varie mensole nel forno.

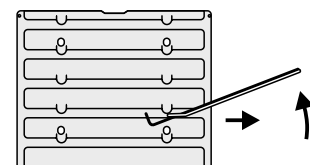
La teglia deluxe si inserisce e si estrae con facilità. Nel ritirarla, fare in modo che rimanga in piano e non fuoriesca dalle scanalature laterali del forno.

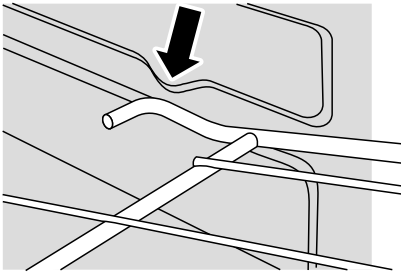
Le altre mensole del forno sono dotate di un fermacorsa e quindi non possono essere estratte completamente per errore. È comunque possibile ritirarle e inserirle con facilità.

Tirare fuori la mensola finché la sezione posteriore non venga a toccare i fermacorsa sulle guide.



Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi estrarla.





Per rimontare la mensola, allinearla ad una delle scanalature di guida disposte sulla parete del forno, e spingerla a fondo sino a toccare i fermacorsa. Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi abbassare la parte anteriore e spingerla indietro a fondo.

Formazione di Vapore

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patatine), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro della piastra di cottura. Questo fatto è perfettamente normale.

Lampada del Forno



Ogni forno ha un suo interruttore. Premere il pulsante per accendere la lampada del forno corrispondente.

Qualora una delle lampade del forno non dovesse accendersi, prima di sostituire la lampadine, disinserire l'alimentazione elettrica. Per le istruzioni riguardanti la sostituzione della lampadina del forno, consultare la sezione 'Diagnostica'.



Vano Utile

Nel vano si possono sviluppare temperature elevate, quindi evitare di depositare oggetti che potrebbero fondersi o prendere fuoco.

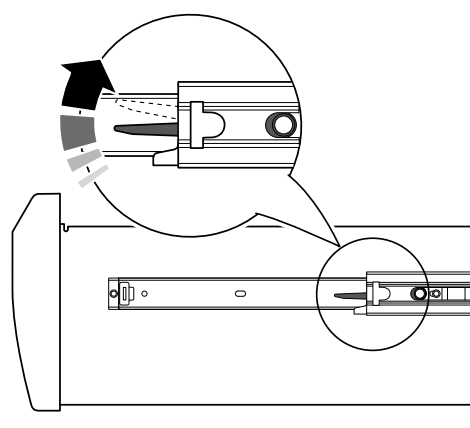
La superficie della piastra di cottura è di tipo anti-aderente. Fare attenzione a non danneggiarla collocandovi sopra tegami o altri oggetti.

È possibile estrarre il cassetto per la pulizia e operazioni simili.

Rimozione del Cassetto

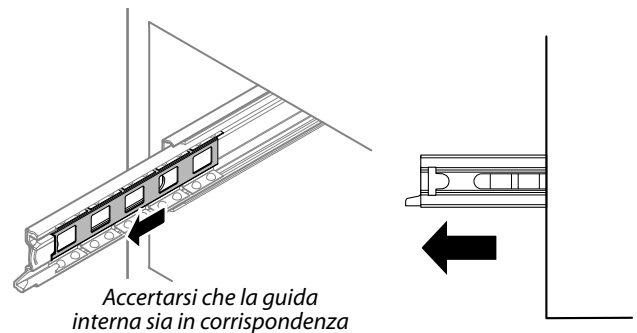
Estrarre completamente il cassetto.

Spingere le estremità delle clip di plastica in basso rispetto al lato sinistro e in alto a destra per rilasciare i fermi che sostengono il cassetto alle guide laterali. Allo stesso tempo, tirare il cassetto in avanti e farlo fuoriuscire dalle sponde laterali.

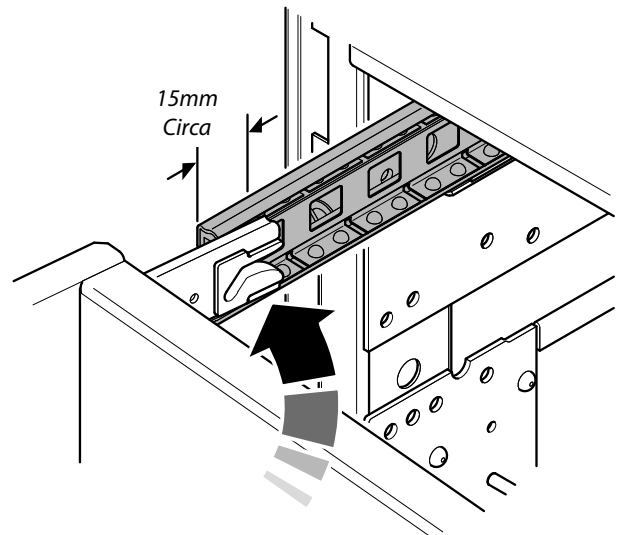


Per Installare il Cassetto Contenitore

Estrarre completamente le guide laterali interne.



Sollevare il cassetto dai lati e posizionare una delle guide del cassetto (15 mm circa) su una guida laterale interna.



Ruotare il cassetto per posizionare l'altra guida del cassetto sulla guida laterale interna opposta.

Chiudere con delicatezza il cassetto. È possibile avvertire un certo attrito mentre le guide del cassetto si inseriscono nelle guide laterali interne.

Pulizia Della Cucina

Prima delle operazioni di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica. Prima di riusare la cucina, ricordarsi di ripristinare l'alimentazione elettrica.

⚠ Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

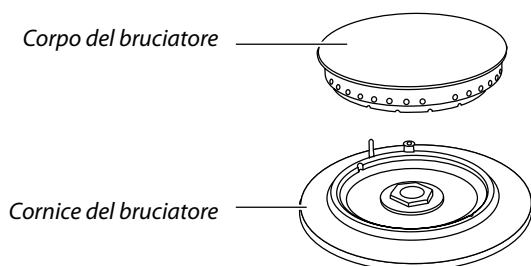
⚠ Per la pulizia della cucina, si può usare acqua calda con un detersivo, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio.

Piano di Cottura in Acciaio Inossidabile

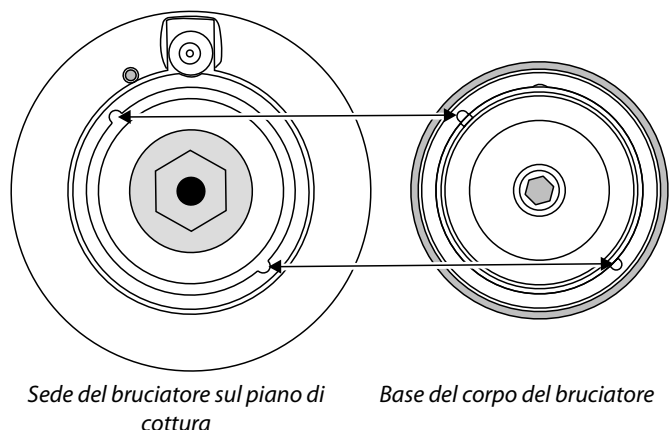
Ritirare pentole o tegami dal piano di cottura. Rimuovere le griglie di appoggio che si trovano nella zona da pulire e immergerle delicatamente in acqua calda saponata nel lavello. Con un panno eliminare i residui dal piano di cottura. Per la pulizia delle superfici in acciaio inox satinato, evitare l'uso di prodotti abrasivi, comprese le creme. Per risultati ottimali, utilizzare detergenti liquidi. Sciacquare in acqua fredda e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito. Prima di risistemare i pezzi, controllare che siano ben asciutti.

Bruciatori del Piano di Cottura

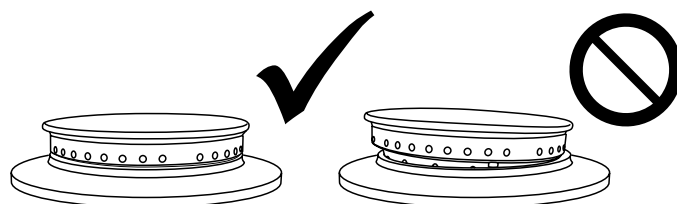
I corpi dei bruciatori possono essere rimossi per la pulizia. Asciugarli bene prima di rimontarli.



Quando si rimonta il corpo del bruciatore, controllare che sia ben inserito all'interno della cornice.



Se si osserva la base del corpo del bruciatore, si noteranno due protuberanze che si inseriscono perfettamente negli intagli che si trovano nella sede del bruciatore.



Controllare che i fori del bruciatore non siano ostruiti. In caso di ostruzione, rimuovere lo sporco tenace con un filo fusibile.

Piastra di Cottura

Pulire sempre la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. Prima di toglierla, attendere che si sia raffreddata completamente. Immergere la piastra in acqua calda saponata. Pulire usando un panno morbido o una spazzola di nylon per i punti più difficili.

⚠ EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.

Quadro e Sportelli

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox satinato, evitare l'uso di prodotti abrasivi, compresi quelli a crema. Per risultati ottimali utilizzare detergenti liquidi.

Per la pulizia del quadro e delle manopole, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per la pulizia degli sportelli del forno, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene.

Pulizia Delle Parti in Ottone (Solo su Alcuni Modelli)

Con il tempo, l'ottone naturale non trattato che è stato utilizzato per la finitura di alcuni modelli può annerirsi. Per ridonare brillantezza alle parti in ottone, lucidarle con un prodotto specifico.

Forni

Alcuni dei rivestimenti del forno possono essere smontati per le operazioni di pulizia e per eliminare i depositi sul retro.

Smontaggio dei Rivestimenti del Forno

Iniziare con il rimuovere le mensole.

Il soffitto del forno ventilato di destra è estraibile. Per rimuoverlo fare scorrere il rivestimento verso l'esterno.

È possibile estrarre anche i pannelli laterali dei due forni.

Le pareti del forno sono bloccate da quattro viti. Lo smontaggio dei rivestimenti laterali non richiede la rimozione delle viti. Basta sollevare il rivestimento verso l'alto e sarà disincastato dalle viti. A questo punto estrarlo tirando in avanti.

Dopo aver smontato i rivestimenti, si potrà pulire l'interno smaltato.

Per il montaggio, cominciare con i rivestimenti laterali.

Per il rivestimento del soffitto, accertarsi che la scanalatura sia sul davanti.

Diagnostica

Emissione di vapore dal forno

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patatine), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro. Fare attenzione ad aprire lo sportello, in quanto si potrebbe verificare una scarica di vapore di breve durata. Tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

Rumorosità del ventilatore

Si potrà talora notare una variazione di tonalità del ventilatore del forno, corrispondente all'incremento di temperatura - ciò è perfettamente normale.

Quando il forno sono accesi, le manopole si scaldano - si può evitare?

Sì, il riscaldamento delle manopole è causato dal calore emesso dal forno. Tenete chiuso lo sportello del forno.

In caso di un problema d'installazione, se mi rivolgo ad un'altra impresa per la riparazione, chi paga?

La riparazione sarà a vostro carico. Le organizzazioni assistenziali faranno pagare la chiamata per correggere un intervento effettuato dall'installatore originale. Nel vostro interesse, consigliamo di rintracciare e chiamare l'installatore originale.

Interruttore di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

Le vivande cuociono troppo lentamente, troppo rapidamente, o si bruciano

È probabile che i tempi di cottura siano diversi da quelli cui siete abituati. Dovrete forse regolare la temperatura di cottura adattandola ai vostri gusti particolari, per ottenere il risultato desiderato. Provate ad aumentare la temperatura.

La cottura non è uniforme

Durante la cottura di pezzi grosse, è consigliabile capovolverle.

Se utilizzate due o più mensole, verificate che vi sia lo spazio libero per la circolazione del calore.

Quando sistemate una teglia nel forno, controllare che sia disposta centralmente sulla mensola.

Controllare l'integrità della guarnizione dello sportello, e che la chiusura sia regolata in modo da bloccare saldamente lo sportello contro la guarnizione stessa.

Un recipiente d'acqua, sistemato su una mensola, dovrebbe avere una profondità costante. (Se, ad esempio, ha una profondità maggiore sul retro, sarà necessario sollevare la parte posteriore o abbassare la parte anteriore della cucina.) Se la cucina non è in piano, rivolgetevi al fornitore per l'intervento correttivo.

Il forno non si accende

Se usate il forno multiuso, controllate che sia stata impostata una funzione di cottura.

Controllate che l'alimentazione di rete sia inserita. Si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione. Controllate se il sezionatore dell'apparecchio è attivato.

Col passar del tempo, sembra che la temperatura del forno aumenti

Se l'abbassamento la temperatura non ha alcun effetto o ha un effetto momentaneo, probabilmente il termostato deve essere sostituito. La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato.

La luce del forno non s'accende

È probabile che la lampadina sia bruciata. La lampadina di ricambio (non coperta dalla garanzia) può essere acquistata da un negozio di articoli elettrici. Dovrete acquistare una lampadina con attacco a vite tipo Edison da 15 W 230 V, per FORNI. Deve essere una lampadina speciale resistente al calore sino a 300 °C.

Aprire lo sportello del forno e ritirare le mensole.

Disinserire l'alimentazione elettrica.

Svitare la lente ruotandola in senso antiorario. Estrarre la lampadina svitandola. Avvitare la lampadina di ricambio, e riporre la lente avvitandola. Inserire l'alimentazione elettrica e controllare che la lampadina si accenda.

Guasto d'accensione della piastra o dei bruciatori

Controllare che l'alimentazione di rete sia inserita. In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione.

Controllare se l'elettrodo d'accensione o le fessure del bruciatore siano ostruiti.

Verificare che il corpo del bruciatore sia montato correttamente.

I bruciatori della piastra non s'accendono

Se uno o tutti i bruciatori della piastra non s'accendono, controllare che tutti i componenti siano stati rimontati correttamente dopo la pulizia o dopo averli smontati per pulirli.

Verificare che non si tratti di un problema collegato all'alimentazione del gas. Basterà verificare che altri apparecchi a gas funzionino normalmente.

Verificare che premendo le manopole dei bruciatori si generi una scintilla. In caso negativo, controllare che l'alimentazione elettrica sia inserita.

Informazioni di Sicurezza

L'opera d'installazione dovrà essere eseguita da personale specializzato ed in osservanza delle relative istruzioni. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo.

Se Sentite Odore di Gas:

- Evitare l'uso di interruttori elettrici
- Non fumate
- Non usate fiamme nude
- Disinserite immediatamente l'erogazione del gas chiudendo il contatore o la bombola
- Aprite immediatamente porte e finestre per eliminare il gas
- Chiamate immediatamente l'Azienda del gas

⚠ L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

⚠ Un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d'aria adeguato: non ostruire le aperture di ventilazione o montare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa di aspirazione).

⚠ L'utilizzo continuo della cucina potrà richiedere una ventilazione addizionale, quale l'apertura di una finestra o un sistema ausiliare, quale l'aumento dell'estrazione forzata.

⚠ Per la manutenzione, rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati ed usare sempre ricambi originali. Chiedete al tecnico d'installazione di indicarvi l'interruttore generale della cucina. Si consiglia di contrassegnarlo chiaramente per riferimento. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, lasciare sempre raffreddare la cucina e disinserire l'alimentazione elettrica, salvo espresse indicazioni contrarie contenute nel presente manuale.

⚠ Durante l'uso, tutti i componenti della cucina si scaldano notevolmente e rimangono caldi anche al termine della cottura.

⚠ Prima di avviare le operazioni di pulizia, fare molta attenzione a toccare la cucina al fine di ridurre il rischio di ustioni, verificare che tutti i comandi siano disinseriti (OFF) e che la cucina sia fredda.

⚠ Indossare guanti da forno asciutti - se i guanti sono bagnati, a contatto con superfici calde si potrebbero ricevere ustioni da vapore. Evitare di azionare la cucina se avete le mani bagnate.

⚠ Evitare di usare asciugamani o stracci troppo voluminosi invece di un guanto da forno. A contatto

con una superficie bollente, potrebbero prendere fuoco.

⚠ Eseguire le operazioni di pulizia con la massima attenzione. Se usate una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fate attenzione ad evitare il rischio di ustioni da vapore. Alcuni prodotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

⚠ Evitare l'uso di tegami malfermi e disporre le impugnature verso l'interno.

⚠ Evitare che gli infanti, i bambini e i piccoli si avvicinino alla cucina. Non permettere mai che si siedano o stiano in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio. Educateli a non giocare con i comandi o qualsiasi parte della cucina.

⚠ Non riponete oggetti che potrebbero attrarre l'attenzione dei bambini in uno stipo sovrastante la cucina - il bambino potrebbe arrampicarsi sulla cucina per raggiungerli e ferirsi gravemente.

⚠ Limitare la pulizia ai componenti elencati in questo manuale.

⚠ Per motivi di sicurezza e d'igiene, mantenere la cucina scrupolosamente pulita, dato che l'accumulo di grasso e altri depositi potrebbe innescare un incendio.

⚠ Tenere sempre carta da parati o tende combustibili ecc. a distanza dall'apparecchio.

⚠ Evitare di spruzzare aerosol in vicinanza della cucina mentre è accesa.

⚠ Evitare di conservare o usare sostanze combustibili o liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio.

⚠ Evitare di spruzzare acqua su grasso in fiamme. Se un tegame è in fiamme, non tentare di sollevarlo. Disinserire immediatamente i comandi. Se un tegame prende fuoco, soffocate le fiamme coprendolo con un coperchio o una piastra su uno dei piani di lavoro. Ove disponibile, usare un estintore a secco o a schiuma multiuso.

⚠ Sorvegliate sempre la piastra di cottura particolarmente ad alte temperature. Se il liquido in ebollizione fuoriesce da una pentola, potrebbe causare fumi, mentre il grasso potrebbe prendere fuoco.

⚠ Evitare di utilizzare la cucina indossando indumenti abbondanti o sciolti. Fare attenzione quando tentate di prendere oggetti riposti in uno stipo montato sul piano di cottura. Articoli infiammabili potrebbero accendersi a contatto con superfici roventi e causare ustioni gravi.

⚠ Fare molta attenzione scaldando grasso ed olio, se si surriscaldano potrebbero prendere fuoco.

⚠ Ove possibile, usare un termometro per la cottura in olio per impedire che l'olio si scaldi oltre il punto fumo.

-  Sorvegliate sempre la cottura nelle pentole da frittura. Scaldare l'olio gradatamente sorvegliando di continuo. Colmare d'olio sempre solo a due terzi le pentole da frittura. L'olio potrebbe fuoriuscire da una pentola sovraccolma quando si aggiungono i cibi da cuocere. Se per la cottura si usano oli o grassi diversi, mescolateli bene prima di iniziare la cottura o con lo scioglimento dei grassi.
-  I cibi da friggere dovrebbero essere quanto più asciutti possibile. I surgelati con un velo di gelo o i cibi freschi con elevato tasso di umidità potrebbero provocare il ribollimento dell'olio e l'eventuale fuoriuscita dai bordi della pentola. Durante la frittura a temperature medie o elevate, sorvegliare attentamente gli spruzzi d'olio e il surriscaldamento delle vivande. Non tentare mai di spostare una pentola colma d'olio bollente, specialmente quelle adibite alla frittura in olio. Attendere sino al raffreddamento dell'olio.
-  Evitare di usare la parte alta del foro di sfato dei fumi (l'apertura ricavata sul retro della cucina) per scaldare piatti, stoviglie, per asciugare strofinacci o per scongelare il burro.
-  Se usate un apparecchio elettrico vicino al piano di cottura, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con il piano di cottura.
-  Fare attenzione ad evitare l'ingresso d'acqua all'interno dell'apparecchio.
-  Solo alcuni tipi di recipienti in vetro, in ceramica, terracotta o altri contenitori vetrinati sono adatti all'uso sul piano di cottura - altri tipi potrebbero spaccarsi a causa della violenta escursione termica.
-  Non permettere a nessuno di arrampicarsi o aggrapparsi alla cucina, o di mettersi in piedi sulla stessa.
-  Evitare di ricoprire le mensole, i rivestimenti interni o il soffitto del forno con lamina d'alluminio.
-  Accertarsi che nella vostra cucina vi sia sempre una buona circolazione d'aria. Se disponibili, usare i ventilatori o la cappa d'estrazione.
-  Evitare di scaldare contenitori di vivande sigillati o chiusi. L'aumento di pressione potrebbe far esplodere il contenitore e ferire gli astanti.
-  La cucina è stata concepita esclusivamente per la cottura di cibo e non deve essere impiegata altrimenti.
-  Evitare ASSOLUTAMENTE l'uso del forno per scaldare l'ambiente - oltre allo spreco di combustibile, vi è il rischio che le manopole si surriscaldino.
-  Quando il forno è acceso, EVITARE ASSOLUTAMENTE di tenere lo sportello aperto più a lungo del necessario.
-  Evitare di modificare le caratteristiche tecniche di questa cucina.

-  La cucina è molto pesante, fare molta attenzione a spostarla.
-  Quando la cucina non è utilizzata, verificare che tutte le manopole siano disinserite (OFF).

Manutenzione e Ricambi

Riportare sul modulo a seguito i particolari della vostra cucina e conservarli - questi dati saranno utili per identificare correttamente l'apparecchio e per consentirci di assistervi con sollecitudine. Compilando il modulo immediatamente vi risparmierà tempo e difficoltà in caso di guasti. Si consiglia anche di conservare la ricevuta del negoziante con il modulo. La ricevuta potrebbe esservi richiesta a convalida dell'intervento di un tecnico in garanzia.

Tipo di Alimentazione: Gas / Elettricità
Modello: CornuFé 110 Mixt Colore*
Numero di Serie*
Nome e Indirizzo del Fornitore
Data d'Acquisto
Nome e Indirizzo dell'Installatore
Data d'Installazione

* I dati sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio

In Presenza di un Problema

In presenza di un problema di funzionamento, caso peraltro alquanto raro, si raccomanda di consultare il presente manuale, particolarmente la sezione diagnostica, e controllare che non si tratti di un errore di impiego.

Se il problema persiste, contattare il fornitore.

Si Prega di Notare

Se la garanzia dell'apparecchio è scaduta, l'organizzazione di assistenza potrebbe farvi pagare la chiamata.

Se richiedete la visita di un tecnico ed il guasto non è dovuto a difetti di fabbricazione, l'organizzazione di assistenza si riserva il diritto di farvi pagare la chiamata.

L'organizzazione di assistenza si riserva il diritto di addebitarvi il costo di appuntamenti da voi mancati.

Scadenza della Garanzia

Si consiglia di far revisionare periodicamente i nostri apparecchi per mantenere inalterate le caratteristiche di rendimento e d'efficienza.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere effettuati esclusivamente da personale esperto e specializzato.

Parti di Ricambio

Si raccomanda di usare esclusivamente ricambi originali, per la massima sicurezza ed il rendimento ottimale. Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata. Contattare il vostro fornitore.

Installazione

L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

Individuare il tipo di gas utilizzato dall'apparecchio consultando la targhetta.

Conversione

La cucina è fornita predisposta per: G 20 20millibar.

Un kit per la conversione ad altri tipi di gas è compreso nella fornitura.

Si consiglia di effettuare l'eventuale opera di conversione ad un altro tipo di gas prima dell'installazione.

Requisiti e Norme di Sicurezza

L'opera di installazione sarà effettuata da un tecnico specializzato. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo. Prima di procedere all'installazione o all'uso, leggere attentamente le istruzioni fornite.

Nel vostro interesse e per motivi di sicurezza, la legge stabilisce che gli apparecchi a gas siano installati da tecnici specializzati. Un'errata procedura d'installazione potrebbe annullare la garanzia ed eventuali reclami ed attrarre le sanzioni legislative.

Prima dell'installazione, controllare che l'apparecchio sia adatto al tipo di gas ed alla corrente elettrica. Controllare la targhetta. È possibile effettuare la conversione ad altri tipi di gas.

Montare in un luogo ben ventilato.

Ventilazione Adeguata

Per questo apparecchio non è previsto il collegamento ad un dispositivo di eliminazione dei prodotti della combustione. L'apparecchio dovrà essere installato e collegato in osservanza dei regolamenti in materia. Prestare particolare attenzione ai requisiti riguardanti la ventilazione.

Attenersi scrupolosamente ai regolamenti locali riguardanti la ventilazione, che sono da considerare come requisiti minimi:

In tutti i locali d'installazione sarà disponibile una finestra apribile o equivalente, mentre in altri locali oltre alla finestra sarà disponibile un dispositivo per il ricambio d'aria. Evitare di installare in un ambiente uso notte di volume inferiore a 20 m³. Per l'installazione in un locale di volume inferiore a 5 m³ occorre predisporre un dispositivo di ventilazione con sezione utile di 100 cm². Per i vani di volume compreso tra 5 m³ e 10 m³ il dispositivo di ventilazione dovrà avere una sezione utile di 50 cm²; per i locali di volume superiore a 11 m³ il dispositivo di ventilazione non è obbligatorio. Se il locale dispone di una porta che dà direttamente all'esterno, non occorre un dispositivo di ventilazione nemmeno per ambienti con volume compreso tra 5 m³ e 10 m³. Se nello stesso locale sono presenti altri apparecchi a combustione, si dovrà forse provvedere ad una ventilazione supplementare.

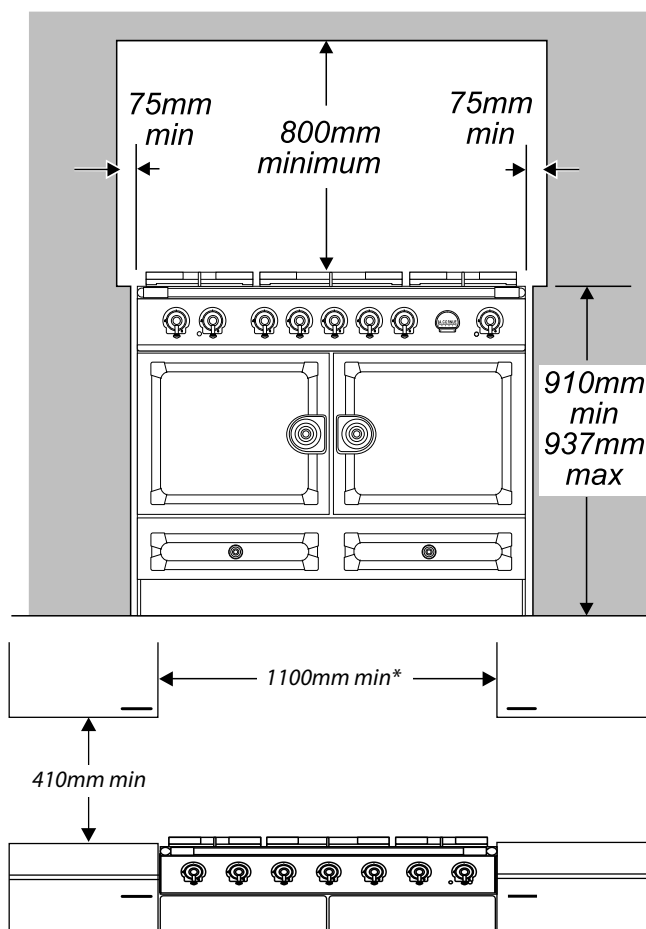
Ubicazione Della Cucina

Il luogo d'installazione può essere una stanza da cucina o una cucina con sala da pranzo annessa, ma NON un locale con bagno o doccia.

NOTA: Una cucina a GPL non deve essere installata in un locale o in un vano a livello più basso del suolo, come scantinati ecc.

Posizionamento Della Cucina

Lo schema sotto illustra la distanza minima tra la cucina ed i piani adiacenti.

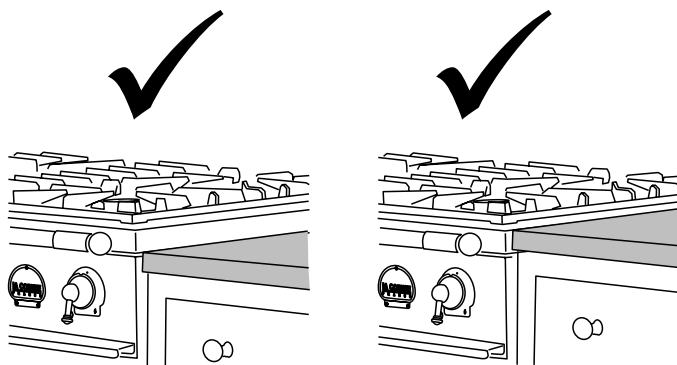


La cucina non deve essere collocata su una base.

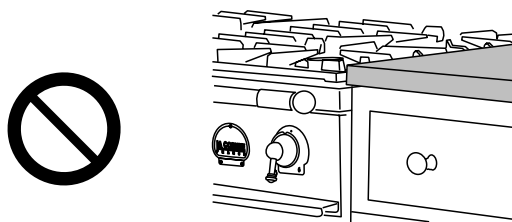
Oltre il livello del piano di cottura, vi dovrà essere uno spazio di 75 mm tra i lati della cucina e le superfici verticali.

Italiano

Per le superfici non combustibili, quali superfici metalliche non verniciate o piastrelle in ceramica, lo spazio può essere ridotto a 25 mm.



Le superfici di lavoro adiacenti devono essere allo stesso livello o più basse del piano di cottura, non a livello della griglia di supporto.



Si consiglia di lasciare uno spazio di 1110 mm tra i componenti della cucina per consentire lo spostamento della cucina. Se si richiede un'installazione a incasso, installare la cucina accanto ad un componente su un lato e poi montare quello opposto. Non chiudere completamente la cucina. Fare in modo che sia sempre possibile spostarla avanti e indietro per la pulizia e la manutenzione.

Lasciare uno spazio minimo di 800mm tra la parte superiore del piano di cottura ed una superficie combustibile orizzontale.

Per l'installazione di una cappa, attenersi alle istruzioni del costruttore.

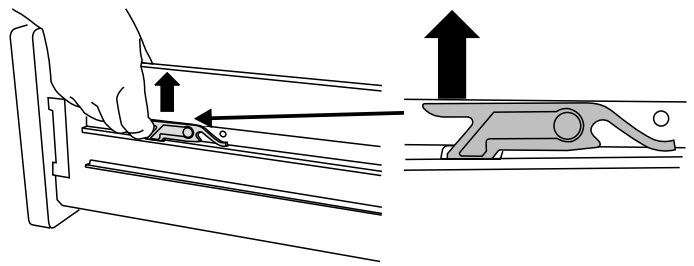
Per motivi di sicurezza, evitare la presenza di tendaggi immediatamente dietro la cucina.

Se la cucina è installata in un angolo, occorre lasciare una distanza di 200mm per permettere l'apertura degli sportelli del forno. Lo spazio richiesto per l'apertura delle sportelli è leggermente inferiore, tuttavia questo valore è stato calcolato per avere spazio sufficiente per le mani.

Disimballaggio

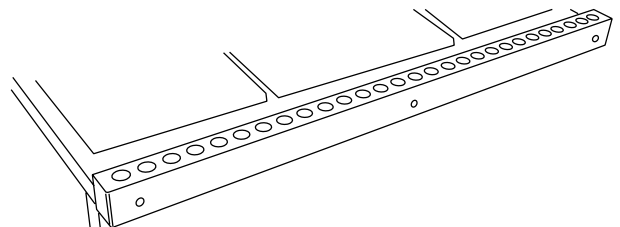
Si consiglia di disimballare la cucina solo quando si trova direttamente davanti al luogo d'installazione (a meno che non passi dalla porta).

Estrarre completamente il cassetto.

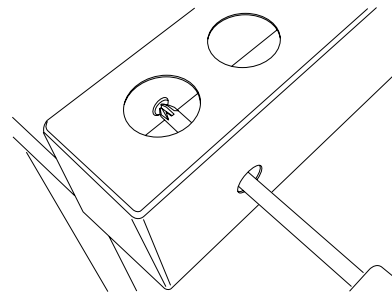


Sollevare l'estremità delle molle in plastica (una per lato) e liberare gli attacchi che fissano il cassetto alle guide laterali, tirando contemporaneamente in avanti il cassetto estraendolo dalle guide. Per sicurezza, spingere le guide laterali all'interno in modo che non costituiscano un ostacolo. Collocare il cassetto in un luogo sicuro. Non rimontare fino al termine dell'installazione.

Montaggio Della Griglia di Sfogo dei Fumi



La griglia di sfogo è imballata a parte. I fori più grandi lungo i lati della griglia servono per fissare le viti e devono essere rivolti verso il retro. Per fissare la griglia, usare le viti e i dadi forniti.



Fissare le prolunghe flessibili dei fori di sfogo del forno alla griglia di sfogo usando gli attacchi che si trovano all'interno della griglia.

Livellamento

Vi suggeriamo di porre una livella a bolla d'aria su uno dei ripiani di uno dei forni per controllare il livello.

Per regolare l'altezza della parte posteriore della cucina, inserire una chiave inglese da 13 mm o una chiave a tubo sul dado di regolazione esagonale. Ruotate il dado – in senso orario per sollevare – in senso antiorario per abbassare.

Collegamento al Gas

Dispositivo di Bloccaggio Della Cucina

Ove il collegamento al gas è effettuato con un tubo flessibile, si dovrà sistemare un dispositivo di bloccaggio. Un dispositivo di bloccaggio dovrà essere fissato alla struttura dell'edificio e consentire lo stacco per estrarre la cucina per le operazioni di

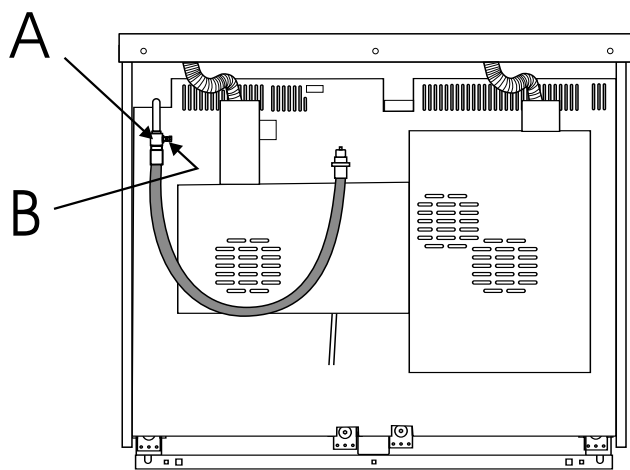
pulizia e di manutenzione.

Tubo Flessibile

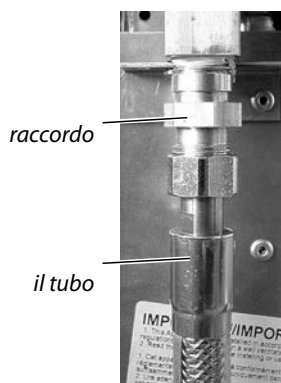
Tra l'ingresso dell'alimentazione ed il tubo di collegamento sarà installata una valvola di arresto. Il tubo flessibile (non di fornitura) dovrà rispettare i canoni in materia. In caso d'incertezza, consultare il fornitore.

La posizione del punto d'alimentazione è controllata dalla configurazione delle scatole del riparo posteriore. L'alimentazione del gas dovrà terminare con un raccordo rivolto in basso.

L'attacco della cucina è sistemato sul retro immediatamente sotto il livello del piano di cottura. (A' sul disegno.)



Il raccordo di entrata della cucina è di tipo ISO 7-1 interno. Se è necessario un raccordo ISO 228-1, individuare il raccordo tra ISO 7-1 e ISO 228-1 nel kit di conversione. Applicare un composto sigillante adatto all'estremità ISO 7-1.



Inserire il raccordo nell'entrata della cucina serrandolo a mano. Usando due utensili adatti, uno per tenere ferma l'entrata della cucina e l'altro per il raccordo, serrare il raccordo nell'entrata della cucina.

Coppia:	minimo 15 Nm.	massimo 30 Nm.
----------------	----------------------	-----------------------

Collegare il tubo al raccordo.

Il tubo di collegamento sarà sistemato in modo da mantenere i raccordi di entrata e uscita in posizione verticale tale da consentire al tubo di assumere una configurazione a 'U'.

Dato che l'altezza della cucina è regolabile e che ogni

collegamento è diverso, non è pratico specificare dimensioni esatte.

Completata l'opera di collegamento, procedere al controllo della tenuta mediante la prova di pressione. Per il controllo della tenuta, evitare di usare un detersivo da cucina che è corrosivo. Usare un prodotto specificamente adatto a questo tipo di controlli.

Prova di Pressione

La pressione del gas può essere misurata nel punto di prova situato all'ingresso del gas. Disinserire l'erogazione del gas della cucina. Applicare il manometro al punto di prova. Inserire l'erogazione del gas e accendere uno dei bruciatori.

Disinserire l'erogazione del gas della cucina e scollegare il manometro.

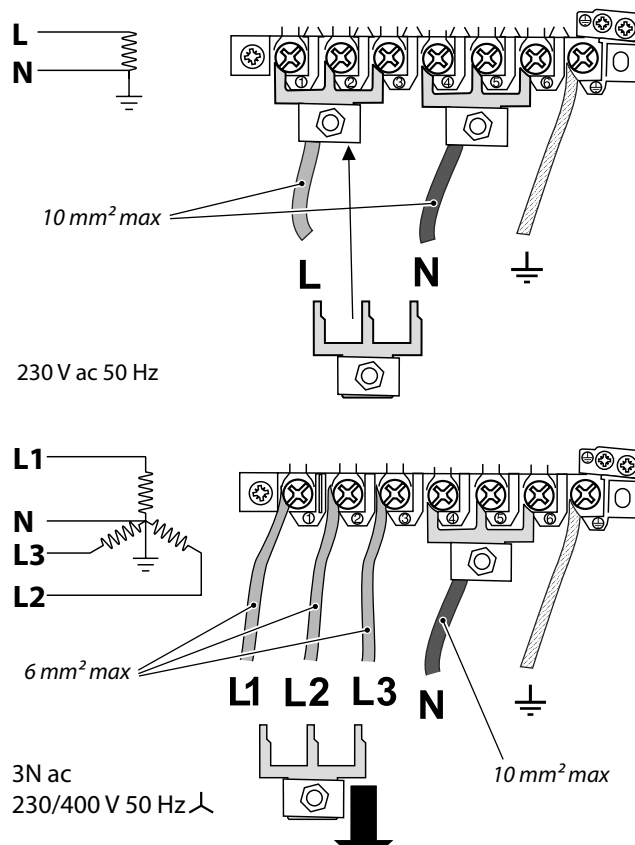
Collegamenti Elettrici

L'installazione della cucina sarà effettuata da un elettricista specializzato per assicurare la conformità ai regolamenti in materia ed ai requisiti dell'Azienda Elettrica locale.

AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A MASSA.

Nota: La cucina deve essere collegata alla rete elettrica indicata sulla targhetta, interponendo un dispositivo di controllo costituito da un interruttore bipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm su tutti i poli. La cucina non deve essere collegata ad una normale presa elettrica.

Il carico elettrico complessivo dell'apparecchio è di 5,1 kW. Il cavo usato per il collegamento sarà di misura adatto al carico e dovrà rispettare tutte le disposizioni locali.



Per l'accesso ai morsetti di collegamento elettrico, smontare

Italiano

il coperchio sistemato sul pannello posteriore. Collegare il cavo elettrico ai morsetti adatti al tipo di alimentazione della vostra rete. Controllare che l'allacciamento sia stato effettuato correttamente e che le viti dei morsetti siano strette a fondo. Fissare il cavo d'alimentazione con l'apposito fermacavo.

Interruttore di Dispersione di Massa con Azionamento a Corrente Elettrica

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

Piano di Cottura

Controllare a turno ogni bruciatore. La cucina è dotata di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas al bruciatore se la fiamma dovesse spegnersi. Per ogni bruciatore, ruotare la manopola portandola in corrispondenza del simbolo con la fiamma piena. Premere la manopola. Ciò eroga il gas al bruciatore. Tenendo premuta la manopola, premere il pulsante d'accensione o accendere il gas con un fiammifero. Tener premuta la manopola per circa 10 secondi.

Se al momento di sospendere la pressione sulla manopola il bruciatore dovesse spegnersi, il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, far trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Controllo del Forno

Accendere i forni e verificare che comincino a scaldarsi.

Spegnere i forni.

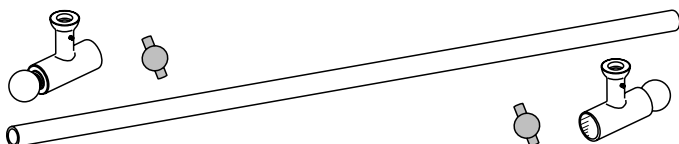
Lampade dei Forni

Controllare che le lampade del forno funzionino. NB. La lampadina non è coperta dalla garanzia.

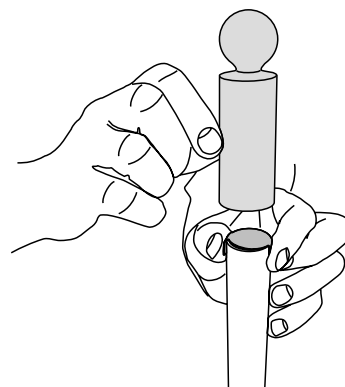
Montaggio dei Pezzi Sciolti

Montaggio del Mancorrente

Il mancorrente è composto da due pezzi terminali con due viti di bloccaggio, due dischi di frizione di plastica e un tubo (asta).

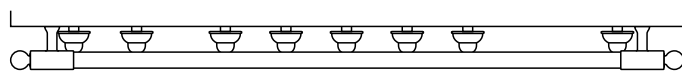


Prendendo per le linguette uno dei dischi di frizione, collocarlo sopra un'estremità del tubo. Fissare uno dei pezzi terminali sul tubo e spingerlo sopra il disco.



Capovolgere il tubo e fissare l'altro pezzo terminale utilizzando il secondo disco e facendo attenzione a non rigare o danneggiare il primo pezzo terminale. Controllare che i due pezzi terminali siano ben allineati.

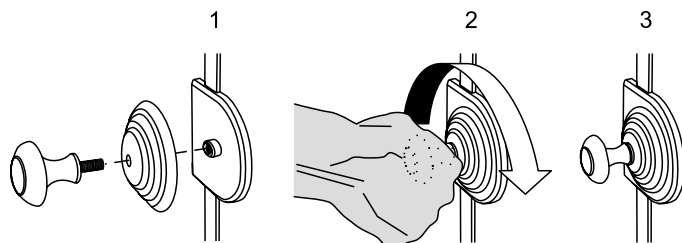
Sistemare il mancorrente così montato sui perni sporgenti sul quadro comandi e fissarlo stringendo le viti di bloccaggio. Le viti di bloccaggio dovrebbero trovarsi nella parte inferiore.



Vista dall'alto

Montaggio Delle Maniglie

Rimuovere le 3 viti per lo zoccolo, lungo il bordo inferiore della cucina. Fissare lo zoccolo con queste viti (viti di altri colori sono disponibili nella confezione dei pezzi sciolti).



Montaggio Dello Zoccolo

Allentare le 3 viti disposte in basso lungo il bordo anteriore dell'apparecchio. Agganciare l'incavo centrale alla vite di mezzo. Ruotare ed inserire gli incavi delle estremità sulle rispettive viti. Serrare le viti di fissaggio.

Rimontaggio del Cassetto

Appoggiare il cassetto sulle guide e spingerlo indietro, mantenendolo in piano. Gli attacchi dovrebbero scattare, fissando il cassetto alle guide laterali.

Sevizio Assistenza

Istruire l'utente all'uso della cucina e consegnare queste istruzioni.

Grazie.

Manutenzione

⚠ PRIMA DI ESEGUIRE INTERVENTI DI MANUTENZIONE SU COMPONENTI DI EROGAZIONE DEL GAS CHIUDERE IL GAS.

⚠ Al termine dell'intervento verificare che l'apparecchiatura sia a perfetta tenuta. Per il controllo della tenuta, evitare di usare un detersivo da cucina che è corrosivo. Usare un prodotto specificamente adatto a questo tipo di controlli.

⚠ Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata.

⚠ Prima di eseguire interventi di manutenzione disattivare l'alimentazione elettrica. In particolare, questa operazione è necessaria prima di rimuovere i componenti seguenti: - quadro comandi, pannelli laterali, vassoio del piano di cottura o qualunque altro componente elettrico o coperchio.

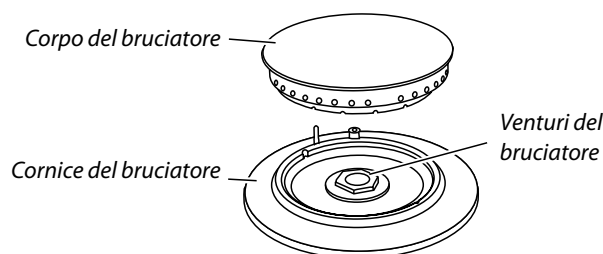
⚠ Prima di riattivare l'alimentazione, verificare la sicurezza dell'apparecchio dal punto di vista elettrico.

⚠ Nota: quando si parla di forno "destra" e "sinistra" si fa riferimento ad una vista frontale.

1. Smontaggio del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Rimuovere le griglie di appoggio e i corpi dei bruciatori.



Svitare i grossi dadi di ottone e rimuovere i venturi di ottone. Sollevare la parte anteriore del piano di cottura e scollegare i conduttori di accensione dagli elettrodi. Ritirare completamente il piano di cottura dall'apparecchio.

Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.

2. Rimozione del quadro comandi

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Rimuovere le griglie di appoggio, gli accessori del piano di cottura e i corpi dei bruciatori. Allentare i venturi di ottone al centro di ogni bruciatore. Estrarre le manopole dai rubinetti.

Aprire gli sportelli dei due forni. Rimuovere 3 attacchi davanti in alto e 3 attacchi nella parte inferiore del quadro comandi.

Tirare il quadro comandi verso di sé. Rimuovere i collegamenti dalla parte posteriore dei neon. Scollegare il conduttore di messa a terra ed estrarre il quadro comandi dall'unità.

Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso.

Per reinserire i collegamenti, fare riferimento allo schema elettrico.

3. Rimozione di un pannello laterale esterno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Rimuovere il quadro comandi come descritto al punto 2.

Svitare la vite di fissaggio situata sul bordo anteriore in alto, e i due attacchi sul pannello posteriore o laterale. Svitare la vite di fissaggio inferiore situata al di sotto del bordo nell'angolo della parte anteriore del pannello. Ritirare completamente il pannello dall'apparecchio.

4. Rimozione di un neon del forno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Rimuovere il quadro comandi come descritto al punto 2.

Rimuovere il collegamento neon che interessa e svitare il dado che fissa il neon al quadro comandi. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare che il nuovo neon funzioni correttamente.

5. Rimozione di un termostato

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Rimuovere il piano di cottura come descritto al punto 1.

Rimuovere il quadro comandi come descritto al punto 2.

Aprire lo sportello del forno interessato ed estrarre le mensole dal forno. Tirare la cucina in avanti per accedere al coperchio posteriore. Svitare le viti del coperchio e rimuoverlo sollevandolo.

Forno destro

Rimuovere i due attacchi che fissano il coperchio della fiala (parte terminale del capillare) del termostato. Sganciare la fiala del termostato dall'attacco sul pannello posteriore del forno.

Forno sinistro

Svitare le due viti che fissano la fiala del termostato sul coperchio del ventilatore del forno sul retro del forno. Tirare la cucina in avanti in modo da accedere al retro. Rimuovere i coperchi svitando le viti di fissaggio e sollevandoli. Sfilare il cavo capillare del termostato dal forno.

Scollegare i fili dal termostato e smontare i due attacchi che fissano il comando alla piastra di montaggio.

Inserire il ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare che la fiala sia agganciata sulla parte posteriore del forno e posizionata centralmente rispetto ai due attacchi. Verificare che il termostato funzioni correttamente.

6. Rimozione dell'interruttore automatico di una resistenza del forno

Tirare la cucina in avanti per accedere al coperchio.

Svitare le viti del coperchio e rimuoverlo sollevandolo.

L'interruttore automatico si trova sulla piastra di terra accanto ai collegamenti della resistenza del forno. Scollegare i fili dell'interruttore automatico. Smontare gli attacchi che fissano l'interruttore automatico alla piastra di terra e rimuovere l'interruttore. Inserire il ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso.

7. Rimozione di un rubinetto del piano di cottura

Rimuovere il piano di cottura e il quadro comandi come descritto ai punti 1 e 2.

Scollegare il conduttore isolato del dispositivo di sicurezza dei bruciatori dalla parte posteriore del rubinetto. Smontare l'attacco di tenuta sulla parte posteriore del rubinetto. Rimuovere gli attacchi che fissano il rubinetto sul tubo di erogazione del gas. Scollegare i fili dell'interruttore di accensione.

Rimuovere il rubinetto. Rimuovere e gettare via la guarnizione. Montare una nuova guarnizione sul rubinetto di ricambio.

Rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare la perfetta tenuta della cucina. Verificare che il piano di cottura si accenda.

8. Sostituzione di un interruttore di accensione

Sostituire il rubinetto del gas come descritto al punto 7.

9. Rimozione dell'ugello di un bruciatore del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Rimuovere la griglia di appoggio e il corpo del bruciatore. Svitare il grosso dado in ottone e rimuovere il venturi di ottone. Sollevare la sede del bruciatore e scollegare il conduttore di accensione dall'elettrodo. A questo punto l'ugello è raggiungibile con una chiave a tubo lunga.

In alternativa, rimuovere il piano di cottura come descritto al punto 1. Ritirare l'ugello direttamente dal corpo del bruciatore. Montare un ugello adatto.

Rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare la perfetta tenuta della cucina.

10. Rimozione dell'elettrodo di accensione di un bruciatore del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Rimuovere le griglie di appoggio, gli accessori del piano di cottura e i corpi dei bruciatori.

Svitare il venturi della cornice e rimuovere la cornice dal piano di cottura. Il filo di accensione verrà estratto attraverso il foro dell'elettrodo. Scollegare l'elettrodo di accensione dal filo di accensione.

Nota: Fare attenzione a non lasciare ricadere il filo di accensione nel foro. Togliere l'elettrodo di accensione dalla cornice rimuovendo l'attacco a molla e la molla. Montare il nuovo elettrodo sulla cornice del bruciatore. Controllare che la molla e l'attacco siano sistemati correttamente. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso e controllare che il bruciatore si accenda.

11. Rimozione di un bruciatore del piano di cottura

Rimuovere le griglie di appoggio, gli accessori del piano di cottura e i corpi dei bruciatori. Rimuovere il piano di cottura come descritto al punto 1.

Svitare il dado che fissa il corpo del bruciatore al canale di sostegno. Rimuovere gli attacchi che fissano il canale di sostegno al telaio. Ritirare completamente il canale

dall'apparecchio.

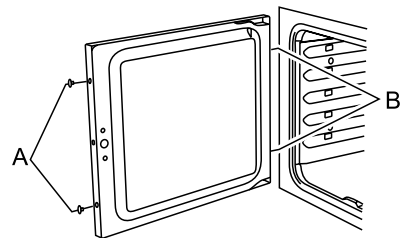
Smontare l'attacco di tenuta che collega il corpo del bruciatore al tubo del gas. Estrarre il corpo del bruciatore dall'apparecchio.

Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare la perfetta tenuta della cucina e controllare che il bruciatore funzioni bene.

12. Rimozione del pannello esterno dello sportello del forno

Aprire lo sportello del forno. Svitare le due viti "A" e le due viti "B" dallo sportello. Rimuovere il pannello posteriore dello sportello. Montare il pannello di ricambio sullo sportello interno del forno.

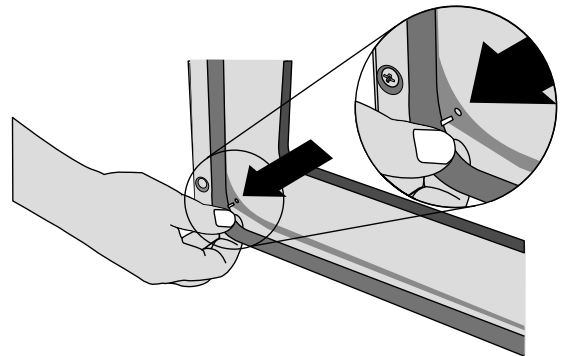
Rimontare procedendo in ordine inverso.



13. Rimozione della serratura dello sportello

Rimuovere il pannello esterno dello sportello del forno procedendo come descritto al punto 12. Rimuovere gli attacchi che fissano la serratura al pannello interno dello sportello. Montare il dispositivo di chiusura di ricambio e rimontare procedendo in ordine inverso. Verificare che lo sportello funzioni correttamente.

14. Rimozione della guarnizione dello sportello del forno



Aprire lo sportello del forno. La guarnizione è mantenuta in posizione per mezzo di appositi gancetti situati sul retro. Partendo dall'angolo, tirare diagonalmente la guarnizione in direzione opposta al centro della porta, fino a quando il gancio corrispondente non si sarà staccato.

Passare al gancio successivo e procedere in modo analogo. Proseguire sempre nello stesso modo. Se i ganci sono duri, usare la forza, tanto la guarnizione vecchia dovrà essere gettata via.

Per montare la nuova guarnizione, posizionare la giunzione in basso. Agganciare la nuova guarnizione in corrispondenza di uno dei fori negli angoli dello sportello e procedere tutto attorno facendola scattare sui vari ganci.

15. Regolazione del dente della serratura dello sportello del forno

Aprire lo sportello del forno e allentare il dado di serraggio situato alla base del dente. Regolare la posizione del dente portandolo verso l'interno o verso l'esterno secondo necessità, fino a quando lo sportello non funzionerà correttamente.

Stringere nuovamente il dado di serraggio.

16. Rimozione dell'accenditore del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Tirare la cucina in avanti per accedere ai coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi che fissano il coperchio, quindi togliere il coperchio. Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni.

Smontare gli attacchi usati che fissano l'accenditore e rimuovere il dispositivo.

17. Rimozione dei conduttori dell'elettrodo del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

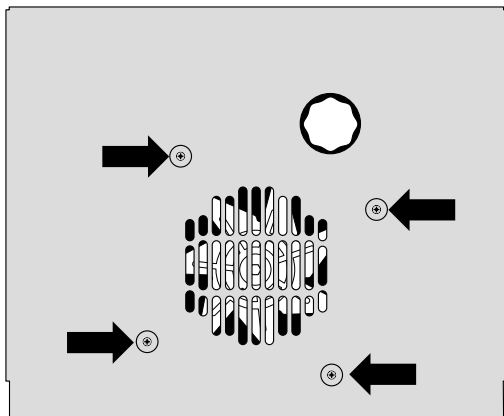
Tirare la cucina in avanti in modo da accedere al retro.

Rimuovere le griglie di appoggio, gli accessori del piano di cottura e i corpi dei bruciatori. Rimuovere il piano di cottura come descritto al punto 1. Rimuovere il coperchio e scollegare tutti i conduttori isolati dell'alta tensione situati in corrispondenza del generatore.

Rimuovere il pannello posteriore in basso e scollegare il conduttore dell'elettrodo. Tirare il fascio di conduttori isolati dell'alta tensione facendolo passare attraverso il montante posteriore. Ritirare il conduttore che interessa dalla guaina ed inserirvi il conduttore di ricambio. Reinserire i conduttori nel montante posteriore. Ricollegare i conduttori sul generatore e sull'elettrodo del forno. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso e controllare che la cucina si accenda.

18. Rimozione della parte posteriore interna del forno

Aprire lo sportello del forno. Se si tratta del forno sinistro, svitare le due viti di fissaggio della fiala del termostato.



Rimuovere gli attacchi usati per fissare la parte posteriore interna sul retro del forno. Sollevare il pannello smontabile e rimuoverlo. Rimontare eseguendo le operazioni in ordine inverso. Verificare che gli attacchi di fissaggio siano ben stretti.

19. Sostituzione di un ventilatore del forno

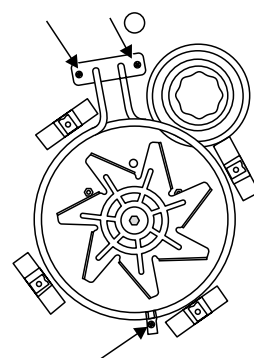
Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo. Rimuovere i fili del ventilatore, prendendo nota delle rispettive posizioni. Rimuovere il pannello posteriore interno procedendo come descritto al punto 18.

Tenere ferme le pale del ventilatore e svitare il dado centrale (filettatura sinistrorsa), le rondelle in ottone, la pala del ventilatore e l'anello di arresto. Smontare gli attacchi usati per fissare il ventilatore e rimuovere quest'ultimo dal retro della cavità. Inserire il ricambio e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni in modo soddisfacente.

20. Rimozione di una resistenza del ventilatore del forno

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo. Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni. Rimuovere il pannello posteriore interno procedendo come descritto al punto 18.



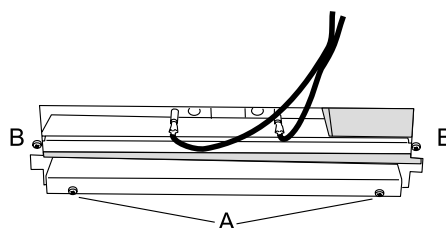
Rimuovere gli attacchi usati per fissare la resistenza all'interno del forno. Sollevare la resistenza con cautela ed estrarla. Inserire la resistenza di ricambio e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni correttamente.

21. Rimozione delle resistenze inferiori e superiori del forno sinistro

Scollegare la cucina dalla rete elettrica.

Resistenza inferiore

Tirare la cucina in avanti per raggiungere i coperchi sul retro. Rimuovere gli attacchi usati per fissare il coperchio, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo.



Svitare le due viti 'A' e lasciare cadere la piastra. Svitare le due viti B, abbassare la piastra superiore e rimuoverla facendola passare attraverso la fessura sul retro della cucina.

Scollegare i cavi dai terminali prendendo nota delle rispettive posizioni.

Rimuovere gli attacchi della resistenza e farla arretrare.

Italiano

Rimontare la resistenza e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso.

Resistenza superiore

Aprire lo sportello del forno sinistro e smontare gli attacchi usati per fissare il riparo di protezione dal calore. Rimuovere gli attacchi della staffa della resistenza superiore e fare arretrare la resistenza. Rimontare la resistenza e rimontare i componenti procedendo in ordine inverso. Verificare che il forno funzioni in modo soddisfacente.

22. Regolazione dell'angolazione dello sportello del forno

La cerniera inferiore dello sportello può essere regolata per modificare l'angolazione dello sportello.

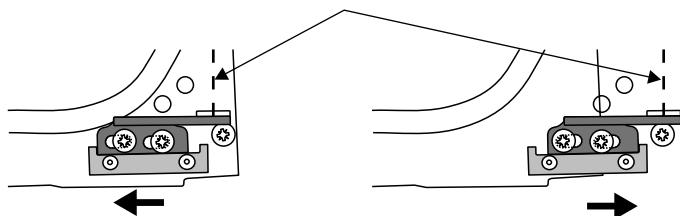
Allentare le viti di fissaggio della cerniera inferiore e usate l'intaglio e un cacciavite a testa piatta per modificare la posizione della cerniera e fissarla.

Serrate nuovamente le viti della cerniera.

Effetto della regolazione della cerniera – accentuato per chiarezza



Linea centrale del perno della cerniera



Sportello del forno rimosso per chiarezza

Scheda Tecnica

QUESTA CUCINA RIENTRA NELLA CATEGORIA: Cat II 2H3B/p; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/p; Cat II 2L3B/p; Cat II 2ELL3B/p.

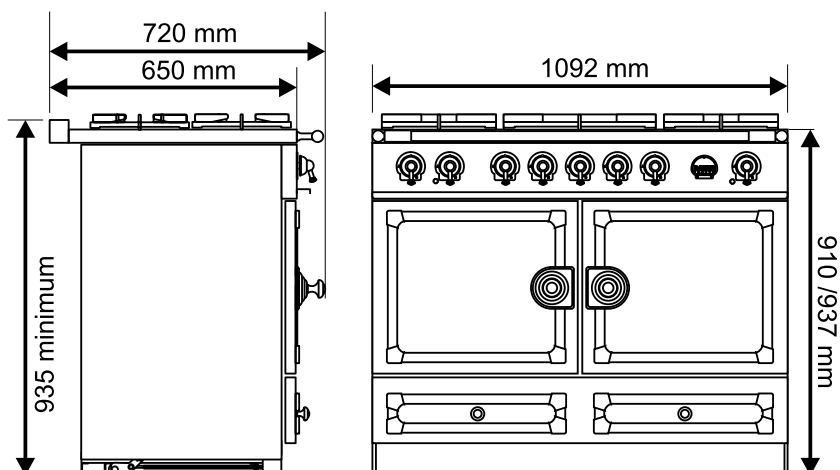
Alla consegna è impostata per essere usata con gas naturale gruppo H.

INSTALLATORE: consegnate queste istruzioni all'utente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA: Rimuova il cassetto (Vedere "Disimballaggio").

Per i dati relativi alla prova di pressione, vedere la targhetta.

PAESE DI DESTINAZIONE: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.



Dimensioni

Altezza complessiva	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Larghezza complessiva	1092 mm Vedere "Posizionamento della Cucina"	
Profondità complessiva, con maniglie	720 mm	
Profondità complessiva, senza maniglie	650 mm	
Spazio necessario per il montaggio	Vedere "Posizionamento Della Cucina"	
Spazio minimo sopra il piano di cucina	800 mm	

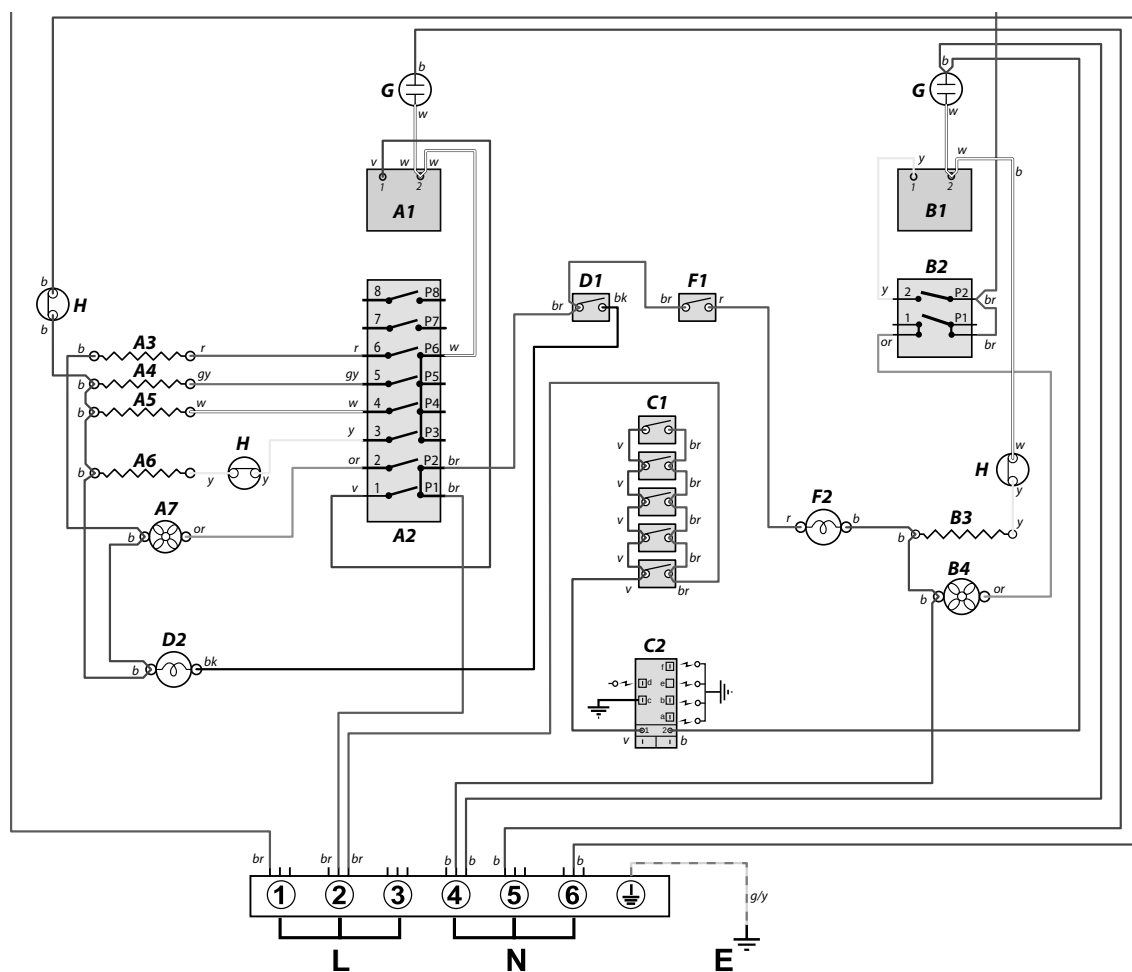
Potenza Bruciatori

Forni	Forno Sinistro	Forno Destro
Resistenza ventilatore	2,5 kW	2,5 kW
Resistenza superiore	1,2 kW	
Resistenza indoratore	1,15 kW	
Resistenza di base	1,0 kW	

Forni	Multiuso	Funzione di riscaldamento a convezione forzata
Classe di efficienza energetica su una scala da A (bassi consumi) a G (alti consumi)	A	A
Consumo di energia Riferito al carico normalizzato	0,90 kWh	0,85 kWh
Volume utile (litri)	62	67
Tip	Medio	Medio
Tempo necessario per cottura carico normale	41 minuti	38 minuti
Superficie di cottura	1400 cm ²	1400 cm ²

Carico elettrico complessivo massimo a 230 V (totale approssimativo comprese le luci del forno, la ventola del forno, ecc.): 5,1kW.

Schema Elettrico



Legenda

- A1** Forno multifunzione termostato
- A2** Forno multifunzione blocco switch
- A3** Forno multifunzione elemento di fondo
- A4** Forno multifunzione top elemento esterno
- A5** Forno multifunzione top interno elemento
- A6** Forno multifunzione elemento fan
- A7** Forno multifunzione motore del ventilatore
- B1** Ventilatore del forno termostato
- B2** Forno ventilato blocco switch
- B3** Ventilatore del forno elemento
- B4** Ventilatore del forno a motore
- C1** Interruttori di accensione
- C2** Generatore di accensione
- D1** Forno multifunzione interruttore della luce
- D2** Forno multifunzione lampadina
- F1** Ventilatore del forno interruttore della luce
- F2** Ventilatore del forno lampadina
- G** Neon
- H** Interruttore automatico termico

Codice Colore

- b** Blu
- br** Marrone
- bl** Nero
- or** Arancio
- r** Rosso
- v** Viola
- w** Bianco
- y** Giallo
- gr** Grigio

Segurança	40
Limpar o Fogão	45
Resolução de Problemas	46
Instruções Gerais de Segurança	47
Assistência e Peças	49
Instalação	49
Manutenção	53
Dados Técnicos	57
Diagrama de Circuitos	58

Segurança

- ⚠ **NÃO** utilize um aspirador de vapor em seu fogão.
- ⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e acima e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção de usuário não deve ser feito por crianças sem supervisão.
- ⚠ **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis ficar quente durante o uso e reter o calor, mesmo depois de ter parado de cozinhar. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidos longe a menos continuamente supervisionadas.
- ⚠ **Perigo de fogo:** NÃO coloque nada em cima das superfícies do fogão.
- ⚠ Para evitar o sobreaquecimento, NÃO instale o fogão atrás de uma porta decorativa.
- ⚠ Tal como você, o seu fogão precisa de ar. As chamas dos queimadores produzem gases de escape, calor e humidade. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um exaustor que extraia o ar e os fumos para o exterior. Se tiver vários queimadores acesos ou se utilizar o fogão por um longo período de tempo, abra uma janela ou ligue uma ventoinha de extracção de ar. Para obter informações mais detalhadas, consulte as Instruções de instalação. Recomendamos que leia a secção 'Instruções gerais de segurança' (especialmente se nunca utilizou um fogão com dois tipos de gás) onde encontrará algumas informações básicas sobre como utilizar, de forma segura, um fogão com dois tipos de gás.

Gás e Electricidade Ligados

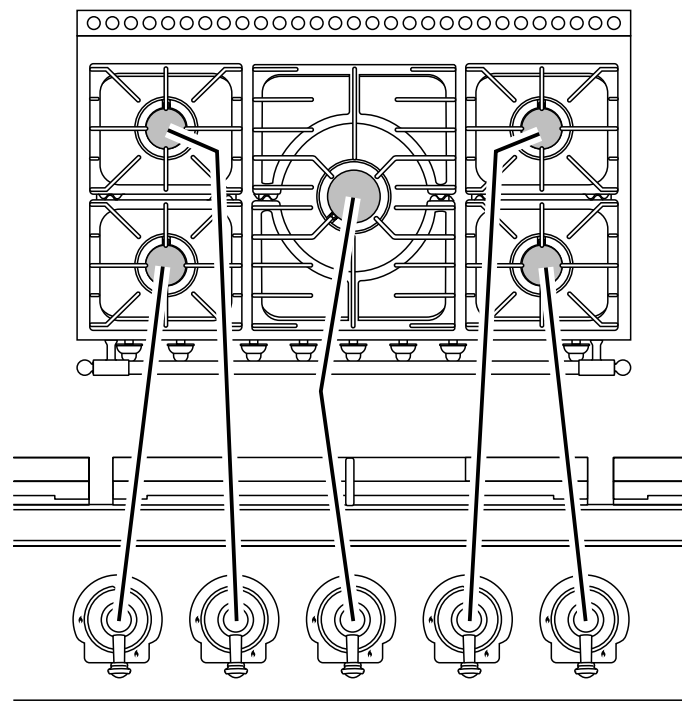
Certifique-se de que o gás e a electricidade estão ligados, quer na rede doméstica quer no fogão. O fogão precisa de electricidade.

Odores Peculiares

Ao utilizar o fogão pela primeira vez, deste poderá emanar um ligeiro odor. Após algum tempo de utilização, o odor desaparecerá.

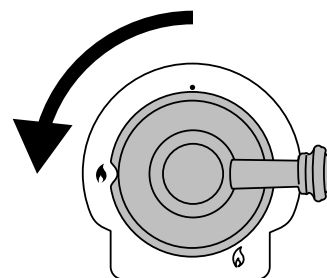
Queimadores

O símbolo junto a cada botão indica a que queimador corresponde o botão.

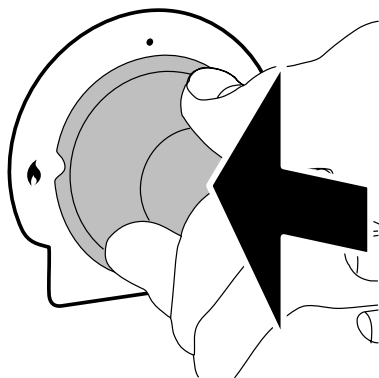


Existe um sistema de isqueiro que funciona quando o botão é premido. Cada queimador tem um dispositivo de segurança especial que interrompe a saída de gás quando a chama se apaga.

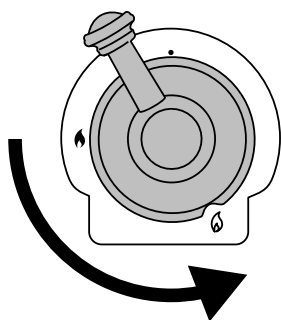
Carregue e rode um botão até ao símbolo de chama máxima (🔥).



Mantenha o botão premido durante alguns segundos para que o gás afluja ao queimador. O isqueiro emite uma faísca e liga o gás.



Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Rode o botão para a posição OFF e aguarde um minuto. Tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.



Ajuste a altura da chama, rodando o botão. O símbolo de chama pequena representa a posição mínima.

Certifique-se de que as chamas não ultrapassem o rebordo dos recipientes. Se utilizar uma tampa, os alimentos ferverão mais rapidamente.

Não deve utilizar tachos e panelas de base côncava ou com rebordo na base.

Os isoladores de calor como o amianto, ou outros, NÃO são recomendados. Podem reduzir o desempenho do queimador e danificar as grelhas de suporte.

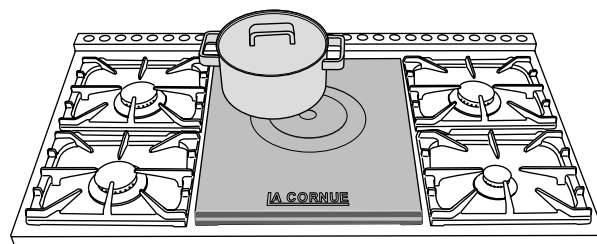
Evite utilizar recipientes instáveis e com formas irregulares, que possam oscilar facilmente, e recipientes com um diâmetro muito reduzido na base, como fervedouros ou púcaros.

O diâmetro mínimo recomendado dos recipientes é de 120 mm para os queimadores exteriores e 160 mm para o queimador central.

Nota: A utilização de tachos/panelas de alumínio pode deixar marcas metálicas das grelhas de suporte. Isto não afecta a durabilidade do esmalte, podendo ser limpo com um composto para polimento de metais.

Chapa Irradiante (Acessório Opcional)

Este é o elemento para cozinhar preferido dos profissionais, pela sua grande versatilidade.

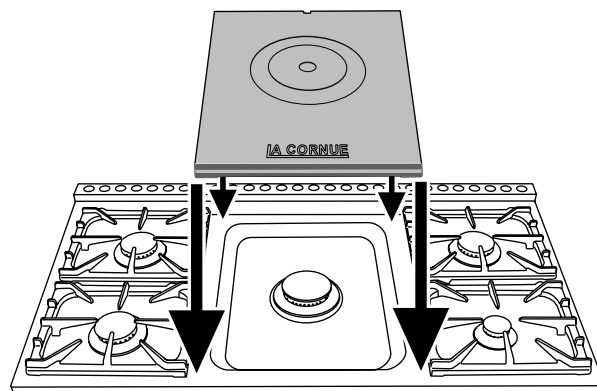


Uma das suas muitas vantagens é o de recriar o tipo de calor dos fogões antigos a carvão e lenha, em ferro fundido.

Nada melhor foi ainda inventado!

Instalar a Chapa Irradiante

A chapa irradiante foi concebida para substituir as duas grelhas de suporte centrais. Retire as duas grelhas de suporte centrais e coloque a chapa irradiante sobre a placa, com o nome La Cornue virado para a frente. A parte frontal da chapa irradiante deve ficar nivelada com a parte frontal das grelhas de suporte exteriores.



Só deve instalar a chapa sobre o queimador central – não tente utilizá-la sobre os queimadores exteriores.

Utilizar a Chapa Irradiante

Acenda o queimador central tal como está descrito na secção Placa destas instruções.

Ligue a chapa irradiadora antes de preparar os ingredientes, pois recomenda-se um período de pré-aquecimento de quinze minutos.

O calor é distribuído de maneira uniforme, regular e constante.

A temperatura da grande superfície de cozedura é variável.

Isto significa que pode utilizar 3 ou 4 recipientes ao mesmo tempo, sem ter de rodar o botão.

Chamamos a esta superfície o “piano do chefe”.

Seguem-se alguns exemplos de como utilizar a chapa de irradiação:

Legumes

Ferva água salgada num dos queimadores exteriores, adicione os vegetais e depois continue a cozinhar na chapa de irradiação.

Molhos e Natas

Bata o molho ou as natas com o recipiente no meio; quando o molho ou as natas começarem a engrossar, mova o recipiente para a extremidade da chapa enquanto continua a mexer.

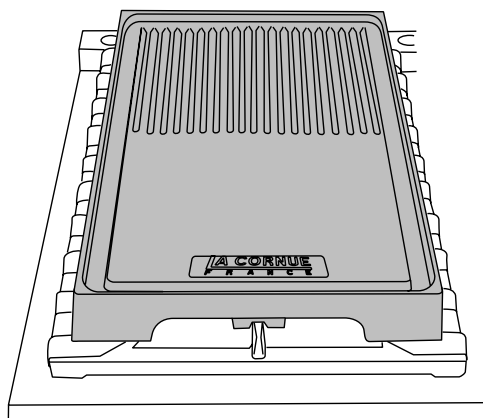
Carne

Depois de fritar e alourar as peças de borrego ou vitela em lume forte, pode então levá-las à chapa para cozinhar.

O contacto entre a chapa de irradiação e o utensílio de cozinha é sempre uniforme, garantindo uma perfeita distribuição do calor.

Grelha (Acessório Opcional)

A grelha encaixa-se na grelha de suporte esquerda, no sentido da largura. Foi concebida para cozinhar directamente os alimentos. Não utilize nenhum tipo de recipiente sobre a grelha. A superfície da grelha é revestida de um material anti-aderente, pelo que não deve utilizar nenhum utensílio de metal (ex.: espátulas), pois pode danificá-la. Utilize utensílios em plástico resistente ao calor ou em madeira.



Não a coloque a grelha no sentido do comprimento, pois não fica bem encaixada e torna-se instável.

Não a coloque sobre o queimador central, pois não foi concebida para se encaixar na respectiva grelha de suporte.

Utilizar a Grelha

Coloque a grelha sobre os queimadores, em cima da grelha de suporte.

Verifique se está bem colocada.

Pode pincelar ligeiramente a grelha com óleo, antes de cozinhar. Acenda os queimadores. Ajuste a altura da chama.

Pré-aqueça a grelha durante 5 minutos, no máximo, antes de colocar os alimentos. Se prolongar o tempo de pré-aquecimento, pode danificá-la. Pode baixar a chama, rodando os botões de controlo para a posição baixa, assinalada com o símbolo de chama pequena no painel de controlo.

Deixe sempre algum espaço em redor da grelha para permitir o escape dos gases. Nunca coloque duas grelhas lado a lado.

Depois de cozinhar deixe a grelha arrefecer antes de a limpar.

Fornos

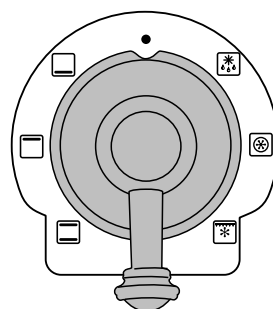
Durante a utilização, o aparelho aquece. Deve tomar cuidado para evitar tocar nas resistências existentes no interior do forno.

Antes de utilizar os fornos pela primeira vez, para eliminar os odores resultantes do processo de fabrico, ligue-os a 230 °C e deixe-os ligados durante uma hora. Para eliminar o cheiro, areje bem a cozinha abrindo, por exemplo, as janelas.

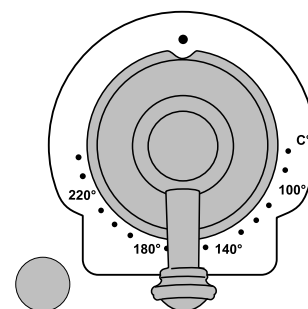
Forno Esquerdo

O forno esquerdo é um forno multi-funções. Além da ventoinha e da resistência, o forno esquerdo contém duas resistências adicionais, uma visível na parte de cima e outra por baixo da base do forno. Tenha cuidado para não tocar na resistência superior nem no distribuidor de calor ao colocar ou retirar alimentos do forno. Para obter informações mais detalhadas, consulte a secção '*Funções do Forno Multi-funções*'.

O forno multi-funções tem dois botões de controlo, um selector de funções e um botão de regulação da temperatura.

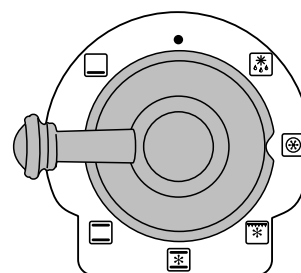


Selector de funções



Botão de regulação da temperatura

Rode o selector de funções para uma função de cozedura. Isto é a posição de ventoinha do forno.



Rode o botão da temperatura do forno para a temperatura pretendida.

A luz indicadora do forno ficará acesa enquanto o forno não atingir a temperatura seleccionada. Durante a cozedura, a luz irá acender-se e apagar-se ciclicamente.

Funções do Forno Multi-funções

O forno multi-funções pode ter diferentes utilizações. Enquanto não estiver familiarizado com cada uma das funções, sugerimos que vigie atentamente os cozinhados. Não se esqueça que nem todas as funções são adequadas para todos os tipos de alimentos.

Português

Descongelo



Nesta função, a ventoinha faz circular apenas ar frio. Não é aplicado calor. Permite descongelar pequenos artigos, como sobremesas, tartes e pequenas peças de carne, peixe e frango.

Este método de descongelamento acelera o processo e protege os alimentos de impurezas. As peças de carne, peixe ou frango devem ser colocadas numa grelha, por cima de um tabuleiro, para recolher eventuais sucos. Depois de descongelar, não se esqueça de lavar a grelha e o tabuleiro.

Durante a descongelamento, mantenha a porta do forno fechada.

Este método de descongelamento não se aplica a peças maiores, como frangos inteiros ou peças grandes de carne. Recomendamos que, para descongelar estas peças, as coloque no frigorífico.

A descongelamento não deve ser efectuada num forno aquecido nem junto a outro forno que esteja em utilização ou que ainda esteja quente.

Certifique-se de que os produtos lácteos, a carne e o frango estão completamente descongelados, antes de os cozinhar.

Ventoinha do Forno



Esta função faz funcionar a ventoinha e a respectiva resistência. O calor dentro do forno fica uniforme, permitindo-lhe cozinhar rapidamente grandes quantidades.

A cozedura no forno com ventoinha é particularmente adequada para cozinhar vários, em diferentes prateleiras, ao mesmo tempo, sendo assim uma boa função multiusos. Poderá ser necessário reduzir a temperatura em cerca de 10°C para pratos previamente cozinhados num forno convencional.

Se quiser pré-aquecer o forno, aguarde que o indicador se apague antes de introduzir os alimentos.

Grelhar com Ventoinha



Esta função faz funcionar a ventoinha com a resistência superior ligada. Produz um calor mais uniforme e menos intenso do que um grelhador convencional. Para obter os melhores resultados, coloque os alimentos para grelhar na grelha, na prateleira deluxe do forno. Este método é ideal para grelhar peças altas de carne ou peixe, pois o ar circulante reduz a intensidade do calor do grelhador. A porta do forno deve manter-se fechada durante o processo, para poupar energia. Com este método, não tem de vigiar e de virar tantas vezes os alimentos. Antes de cozinhar com este método, pré-aqueça o forno.

Forno Assistido por Ventoinha



Esta função faz funcionar a ventoinha, fazendo circular o ar aquecido pelas resistências superior e inferior do forno. A combinação da cozedura com ventoinha e convencional (calor superior e inferior) torna esta função ideal para cozinhar peças grandes que necessitem de ficar bem passadas, como a carne de porco. Também é possível cozinhar em duas prateleiras ao mesmo tempo,

embora tenha de trocar os alimentos a meio do processo, pois, com esta função, a resistência superior produz mais calor que a inferior.

Este método de cozedura é rápido e intensivo, pelo que deverá vigiar regularmente os alimentos enquanto não estiver completamente familiarizado com esta função.

Forno Convencional (Resistência Superior e Inferior)



Esta função combina o calor das resistências superior e inferior. É particularmente adequada para assar e confeccionar produtos de pastelaria, como bolos e biscoitos. Os alimentos cozinhados na prateleira de cima ficarão mais rapidamente tostados e estaladiços do que na prateleira de baixo, pois a resistência superior aquece mais que a inferior, tal como na função 'Forno assistido por ventoinha'. Se estiver a cozinhar produtos idênticos, terá de os trocar de lugar para cozerem uniformemente. Isto significa que pode cozinhar ao mesmo tempo alimentos que necessitem de temperaturas diferentes, aproveitando o facto de a parte de baixo ficar menos quente que a de cima.

Resistência Para Tostar



Esta função utiliza apenas a resistência superior do forno. É uma função útil para tostar ou gratinar pratos de massa, legumes e lasanha; o prato a tostar já deverá estar quente antes de se ligar a resistência superior.

Mantenha a porta do forno fechada.

Resistência Inferior



Esta função utiliza apenas a resistência inferior. Permitir-lhe-á cozinhar melhor a base de qualquer pizza, tarte ou quiche, numa prateleira mais baixa. Trata-se também de um bom método para cozinhar lentamente terrinas, no centro do forno, ou para aquecer pratos.

As funções adicionais de tostar e de resistência inferior são úteis, dando-lhe flexibilidade para dar o acabamento perfeito aos seus pratos. À medida que for utilizando estas funções, verá como elas lhe permitem desenvolver os seus dotes culinários.

Forno Direito

A ventoinha do forno direito faz circular continuamente o ar quente, permitindo uma cozedura mais rápida e uniforme.

As temperaturas de cozedura recomendadas para um forno com ventoinha são geralmente inferiores às recomendadas para um forno sem ventoinha.

O botão do forno direito com ventoinha encontra-se na ponta direita do painel de controlo.

Rode o botão da temperatura do forno para a temperatura pretendida.

A luz indicadora do forno ficará acesa enquanto o forno não atingir a temperatura seleccionada. Durante a cozedura, a luz irá acender-se e apagar-se ciclicamente.

Ambos os Fornos

Antes de utilizar os fornos pela primeira vez, aqueça-os a 200 °C durante 60 minutos para eliminar os odores resultantes do processo de fabrico.

Não se esqueça que as temperaturas variam de fogão para fogão, pelo que as dos seus novos fornos podem diferir das do fogão anterior.

As prateleiras metálicas deverão ficar sempre bem encostadas à parte de trás do forno.

Os tabuleiros de pastelaria, assadeiras, etc., deverão ser colocados no centro, nas prateleiras metálicas do forno. Não encoste os tabuleiros, travessas ou assadeiras às paredes laterais do forno, pois pode queimar os alimentos.

Se cozinhar alimentos com alto teor de água, poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quando abrir a porta do forno. Ao abrir o forno, afaste-se um pouco e deixe que o vapor se liberte totalmente.

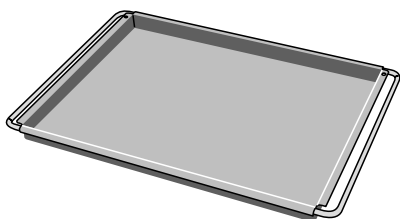
Quando o forno estiver ligado, não deixe a porta aberta mais do que o necessário, pois os botões poderão ficar extremamente quentes.

- Deixe sempre 'um dedo' de distância entre recipientes na mesma prateleira. Assim, o calor circulará livremente entre os alimentos.
- Tape a carne ao cozinhá-la.
- Para evitar salpicos de gordura ao adicionar legumes a um assado com gordura já quente, seque-os bem ou pincele-os ligeiramente com óleo alimentar.
- Se quiser cozinhar melhor a base de uma tarte, pré-aqueça o tabuleiro durante cerca de 15 minutos antes de colocar o prato no centro.
- Se achar que os pratos podem verter ou transbordar durante a cozedura, coloque-os sobre um tabuleiro.

Prateleiras do Forno

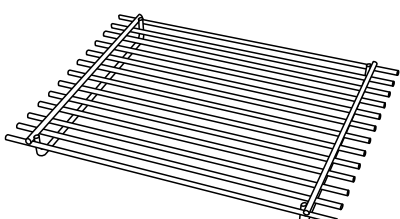
Cada forno vem equipado com três prateleiras diferentes.

Um tabuleiro deluxe.

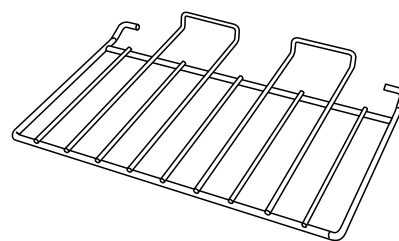


O tabuleiro deluxe do forno multifunções esquerdo é fornecido com uma grelha de suporte ou trempe para que possa ser utilizado para grelhar e para cozinhar normalmente no forno.

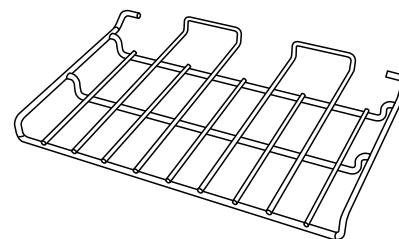
Trempe do tabuleiro deluxe do forno.



Uma prateleira plana.



E uma prateleira de encaixe.

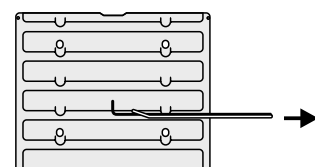


A prateleira de encaixe rentabiliza o espaço no forno para poder colocar mais prateleiras.

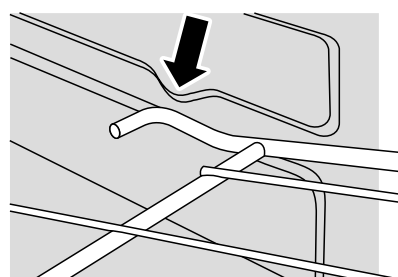
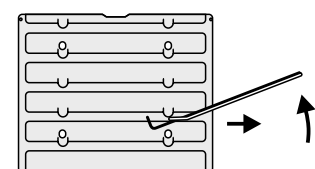
O tabuleiro deluxe desliza facilmente para dentro e para fora – quando o puxar para fora, tenha cuidado para que não fique instável nem saia das ranhuras laterais do forno.

As outras prateleiras do forno têm um bloqueador e não podem sair acidentalmente; no entanto, podem ser facilmente retiradas e instaladas novamente.

Puxe a prateleira até chegar aos bloqueadores das paredes laterais do forno.



Levante a parte da frente da prateleira para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores e, em seguida, puxe-a.



Para voltar a pôr a prateleira, alinhe-a com as ranhuras laterais do forno e empurre-a até aos bloqueadores. Levante a parte da frente, para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores, e depois baixe-a e empurre-a completamente.

Vapor

Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha, na parte de trás do queimador. Isto é perfeitamente normal.

Português

Luz do Forno



Há botões separados para cada forno. Carregue no botão adequado para acender a luz do forno.



Se uma das lâmpadas do forno se fundir, desligue o aparelho da corrente antes de a substituir. Consulte a secção '*Resolução de Problemas*' para informações mais detalhadas sobre como substituir a lâmpada do forno.

Arrumação

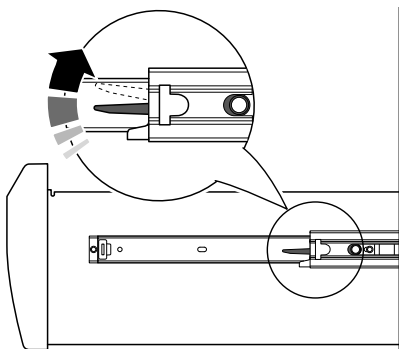
A gaveta pode ficar extremamente quente; não coloque na gaveta nenhum objecto que possa derreter-se ou incendiar-se.

A superfície da grelha é revestida de um material anti-aderente; tenha cuidado para não danificar a superfície, se colocar tachos, panelas, etc. sobre a mesma.

Pode remover completamente a gaveta para limpeza, etc.

Retire a Gaveta

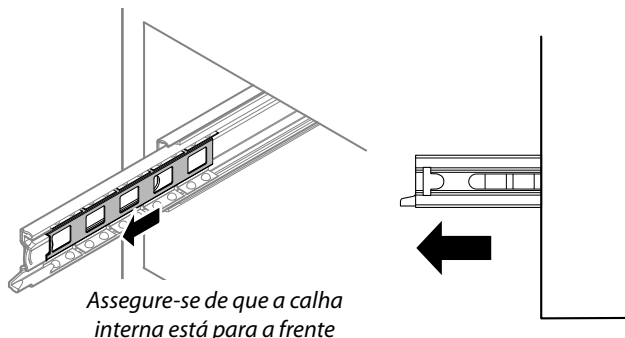
Puxe a gaveta para fora até ao fim. Levante as extremidades das patilhas de plástico (uma de cada lado), para soltar as peças de fixação da gaveta às calhas laterais, e, ao mesmo tempo, puxe a gaveta para fora, retirando-a das calhas.



Por motivos de segurança, empurre as calhas para dentro do compartimento.

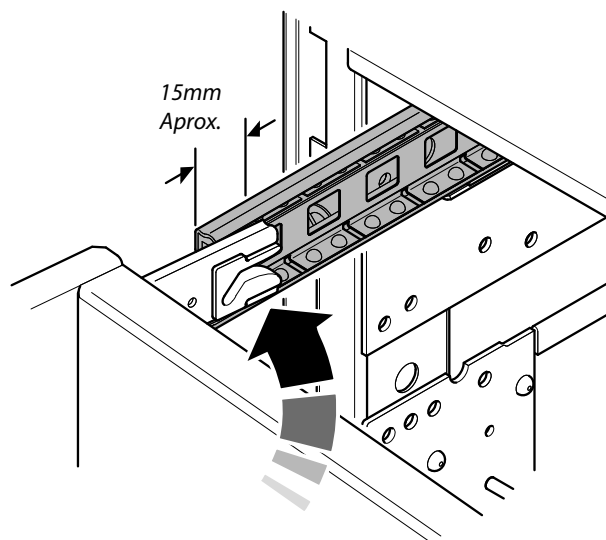
Fixação da Gaveta de Armazenamento

Faça deslizar as calhas laterais interiores até ficarem totalmente estendidas.



Assegure-se de que a calha interna está para a frente

Eleve a gaveta em ambos os lados e coloque uma das calhas da gaveta (aproximadamente 15 mm) sobre a calha lateral interior.



Faça girar a gaveta para colocar a calha restante sobre a calha lateral interior oposta.

Faça deslizar cuidadosamente a gaveta de volta sobre a cavidade. Sentirá alguma resistência conforme as calhas da gaveta forem deslizando pelas calhas laterais interiores.

Limpar o Fogão

Antes de limpar cuidadosamente o fogão, desligue-o da corrente eléctrica. Não se esqueça de voltar a ligá-lo à corrente antes de o utilizar novamente.

⚠ Nunca utilize solventes, soda, produtos cáusticos, pós biológicos, lixívia, detergentes branqueadores à base de cloro, produtos abrasivos ou sal. Não misture diferentes produtos de limpeza, pois pode gerar-se uma reacção química perigosa.

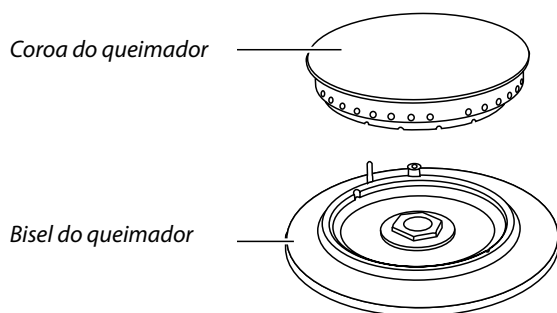
⚠ Todas as partes do fogão podem ser lavadas com água quente com detergente - mas tenha cuidado para não deixar entrar água para o interior do aparelho.

Placa em aço Inoxidável

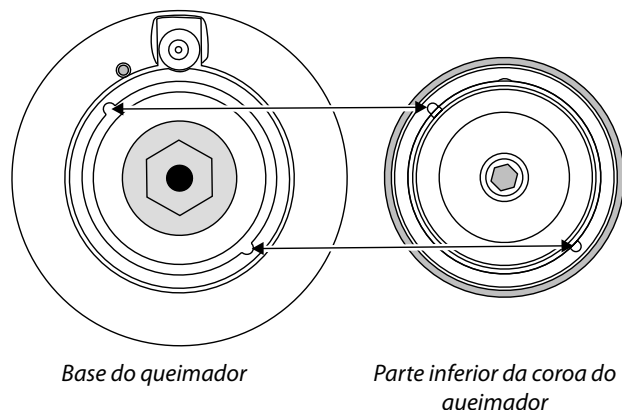
Retire os tachos ou panelas da placa. Retire as grelhas de suporte da área de derrame e ponha a placa cuidadosamente numa pia, em água tépida com detergente. Limpe a placa de forma a eliminar os resíduos. Evite utilizar produtos abrasivos, incluindo cremes de limpeza, nas superfícies em aço inoxidável. Para obter os melhores resultados, utilize um detergente líquido. Passe a placa por água fria e seque-a bem com um pano limpo e macio. Verifique se todas as partes da placa estão secas antes de voltar a instalá-la.

Queimadores

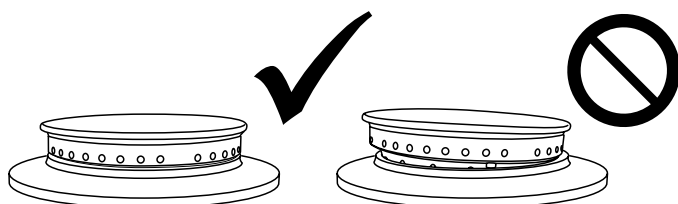
Pode retirar as coroas dos queimadores para limpá-las. Verifique se estão completamente secas antes de voltar a colocá-las.



Quando instalar a coroa do queimador, certifique-se de que fica devidamente encaixado no bisel.



Se olhar para a parte inferior da coroa do queimador, verá duas 'saliências'; estas encaixam-se nas ranhuras da base do queimador.



Certifique-se de que os orifícios não estão tapados. Se estiverem tapados, retire as partículas entranchadas com um fio de fusível.

Grelha

Limpe sempre a grelha após a utilização. Deixe arrefecer completamente antes de a retirar. Insira o conjunto da grelha em água quente com detergente. Utilize um pano macio ou, para resíduos mais persistentes, uma escova de lavagem em nylon.

⚠ NUNCA UTILIZE PRODUTOS CÁUSTICOS NEM ABRASIVOS POIS DANIFICAM A SUPERFÍCIE.

Painel de Controlo e Portas de Forno

Evite utilizar produtos abrasivos, incluindo cremes de limpeza, nas superfícies em aço inoxidável. Para obter melhores resultados, utilize detergentes líquidos.

O painel de controlo e os botões devem ser limpos apenas com um pano macio humedecido com água quente e um pouco de detergente, evitando que a água entre para dentro do aparelho. Passe com um pano limpo humedecido com água e, em seguida, com um pano seco. As portas de forno devem ser limpas apenas com um pano macio humedecido

com água quente e um pouco de detergente.

Limpar Peças em Latão (Só Para Alguns Modelos)

O latão natural não revestido é utilizado no acabamento de alguns modelos e pode perder o brilho com o tempo. Para voltar a ter um acabamento polido, deve limpar estas áreas com um produto de limpeza de metais adequado.

Fornos

Alguns dos painéis interiores podem ser removidos para limpeza dos mesmos e para limpeza do próprio forno.

Remover os Painéis Interiores do Forno

Retire primeiro as prateleiras.

O forno com ventoinha direito tem um painel superior amovível - puxe o painel superior para a frente e retire-o.

Pode retirar os painéis laterais dos dois fornos.

Cada parede lateral do forno está fixa com quatro parafusos. Não é preciso remover os parafusos para retirar os painéis interiores. Levante cada painel lateral um pouco para cima, para o soltar dos parafusos. Depois, puxe-o para fora.

Depois de retirar os painéis interiores, pode limpar o interior esmaltado do forno.

Quando voltar a colocar os painéis, coloque primeiro os laterais.

O painel superior deve ser colocado com a ranhura virada para a frente.

Resolução de Problemas

Está a sair vapor de dentro do forno

Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha traseira. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois nesse momento poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quente. Afaste-se e deixe o vapor dispersar.

A ventoinha do forno faz barulho

O som da ventoinha do forno pode mudar à medida que o forno aquece: isso é perfeitamente normal.

Os botões ficam quentes quando uso o forno : posso evitá-lo?

Sim, os botões aquecem por causa do calor libertado pelo forno. Não deixe a porta do forno aberta.

Se surgir um problema de instalação e eu não conseguir contactar o instalador original para o resolver, quem paga o arranjo?

Você. As empresas de assistência cobrar-lhe-ão as deslocações se tiverem de corrigir trabalhos efectuados pelo instalador original. É de todo o seu interesse contactar o instalador original.

Bloqueadores de corrente de fuga accionados por

Português

corrente

Se o fogão estiver protegido por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nestes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

Os alimentos cozinham demasiado devagar, depressa ou queimam-se

Os tempos de cozedura podem diferir dos do seu forno antigo. Para obter os resultados pretendidos, deverá aprender a ajustar a temperatura.

O forno não aquece uniformemente

Se estiver a cozinhar uma peça grande, deverá virá-la durante o processo de cozedura.

Se estiver a utilizar duas ou mais prateleiras, verifique se deixou espaço suficiente para o calor circular.

Se estiver a utilizar o tabuleiro de pastelaria, verifique se está centrado na prateleira.

Verifique se a borracha da porta não está danificada e se a porta fecha convenientemente, não deixando nenhuma folga.

Se colocar um prato com água na prateleira, o nível da água deverá ser igual em toda a área. (Por exemplo, se o nível for superior na parte de trás, deverá levantar ligeiramente a parte de trás do fogão ou baixar a parte da frente.) Se o fogão não estiver nivelado, contacte o seu fornecedor para o fazer.

O forno não se liga

Se estiver a utilizar o forno multifunções: definiu uma função de cozedura?

O fogão está ligado? Pode haver algum problema com a alimentação eléctrica. O fusível correspondente ao fogão está ligado?

A temperatura do forno tem vindo a aumentar desde que adquiri o fogão

Se não conseguir reduzir a temperatura do forno no botão ou se essa redução durar pouco tempo, poderá ter de comprar um termóstato novo. O novo termóstato deverá ser instalado por um técnico de assistência.

A luz do forno não funciona

Provavelmente, a lâmpada fundiu-se. Pode adquirir uma lâmpada nova (não coberta pela garantia) em qualquer bom estabelecimento. Solicite uma lâmpada de 15W 230V, de casquilho de rosca tipo Edison, PARA FORNOS. Tem de ser uma lâmpada especial, resistente ao calor (até 300 °C).

Abra a porta do forno e retire as prateleiras.

Desligue o fogão da corrente

Desatarraxe o protector da lâmpada, rodando-o para a esquerda. Desatarraxe a lâmpada fundida. Atarraxe a

nova lâmpada e, depois, o protector da lâmpada. Ligue o fogão à corrente e verifique se a luz já se acende.

O isqueiro ou os queimadores estão a falhar

O fogão está ligado? Se não estiver, poderá haver algum problema na alimentação eléctrica.

O isqueiro (eléctrodo de ignição) ou os orifícios da coroa estão sujos com resíduos?

As coroas dos queimadores estão bem colocadas?

Os queimadores não se acendem

Se um dos queimadores não se acender (ou nenhum), certifique-se de que colocou correctamente todas as peças após uma limpeza.

Verifique se não há nenhum problema na alimentação do gás. Pode fazê-lo verificando se os outros aparelhos a gás que utiliza habitualmente estão a funcionar.

Quando carrega nos botões dos queimadores, vê faíscas? Se não vir, verifique se o fogão está ligado à corrente?

Instruções Gerais de Segurança

Este aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado, de acordo com as instruções de instalação. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local.

Se Cheirar a Gás:

- Não mexa em nenhum interruptor eléctrico
- Não fume
- Não faça lume
- Desligue o gás no contador ou na botija
- Não abra portas nem janelas para arejar
- Contacte o fornecedor de gás

⚠ Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

⚠ A utilização de um aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor e humidade na divisão em que está instalado. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor/extractor).

⚠ Uma utilização mais prolongada e intensiva do aparelho poderá exigir uma ventilação adicional (por exemplo, abrir uma janela) ou uma ventilação mais eficaz (por exemplo, aumentar a potência do exaustor, se existir).

⚠ Qualquer reparação ao fogão deverá ser efectuada por um técnico de assistência qualificado e só devem ser utilizadas peças sobresselentes aprovadas. Peça ao instalador para lhe mostrar onde fica o interruptor de controlo do fogão. Marque-o para ser facilmente identificado. Deixe sempre o fogão arrefecer e desligue-o da corrente antes de limpar

ou de efectuar qualquer trabalho de manutenção, salvo indicação em contrário neste manual.

- ⚠ Todas as partes do fogão ficam quentes durante a utilização e manter-se-ão quentes durante algum tempo após a utilização.
- ⚠ Para reduzir as possibilidades de se queimar, antes de tocar no fogão verifique sempre se os botões estão na posição OFF e se o fogão não está quente.
- ⚠ Se for necessário, utilize pegas de forno, mas secas; se utilizar pegas molhadas, poderá queimar-se com vapor ao tocar numa superfície quente. Nunca utilize o fogão com as mãos molhadas.
- ⚠ Não utilize toalhas ou outros panos em vez de pegas. Poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente.
- ⚠ Limpe com cuidado. Se utilizar uma esponja ou um pano húmido para limpar resíduos numa superfície quente, tenha cuidado para não se queimar com o vapor. Alguns produtos de limpeza podem libertar gases nocivos quando aplicados em superfícies quentes.
- ⚠ Não utilize recipientes instáveis e vire sempre as pegas dos recipientes para o lado contrário à extremidade do fogão.
- ⚠ Não deixe que os bebés ou crianças em geral se aproximem do fogão. Nunca deverão sentar-se nem colocar-se sobre nenhuma parte do aparelho. Ensine-os a não brincar com os botões ou com qualquer outra parte do fogão.
- ⚠ Nunca guarde nada que possa atrair crianças em armários acima do fogão, pois estas podem tentar subir para o fogão para alcançar os objectos.
- ⚠ Limpe apenas as partes indicadas neste manual.
- ⚠ Por motivos de higiene e segurança, deverá manter sempre o fogão limpo, pois a gordura ou outros resíduos de alimentos acumulados poderão incendiar-se.
- ⚠ Mantenha todos os materiais potencialmente inflamáveis, como o papel de parede, as cortinas, etc., a uma distância segura do fogão.
- ⚠ Não vaporize nenhum aerossol junto ao fogão se este estiver ligado.
- ⚠ Não guarde nem utilize materiais combustíveis ou líquidos inflamáveis próximo do fogão.
- ⚠ Não utilize água para extinguir fogos de matérias gordurosas. Nunca pegue num recipiente que esteja a arder. Desligue os botões. Pode extinguir o fogo cobrindo completamente o recipiente com uma tampa ou um tabuleiro. Utilize um extintor multi-funções químico ou tipo espuma, se tiver algum.
- ⚠ Nunca se afaste muito tempo do fogão se estiver a cozinhar a altas temperaturas. Não os alimentos saírem por fora, pois podem causar fumo e eventuais salpicos de gordura podem incendiar-se.

- ⚠ Nunca utilize roupas muito largas ou objectos pendurados quando estiver a cozinhar. Tenha cuidado ao alcançar objectos guardados em armários por cima do fogão. Os materiais inflamáveis poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente e poderão causar queimaduras graves.
- ⚠ Tenha muito cuidado ao aquecer gorduras e óleos, pois podem incendiar-se quando aquecidos em demasia.
- ⚠ Sempre que possível, utilize um termómetro específico para gorduras, para evitar o sobreaquecimento.
- ⚠ Nunca deixe uma fritadeira sem vigilância. As gorduras devem ser aquecidas lentamente, sob vigilância. Não deve colocar mais do que um terço de gordura em fritadeiras fundas. Se encher demasiado a fritadeira, esta poderá verter quando colocar os alimentos a fritar. Se utilizar uma mistura de óleos para fritar, mexa-os bem antes de aquecer ou enquanto aquecem.
- ⚠ Os alimentos a fritar devem estar o mais secos possível. O gelo dos alimentos congelados ou a humidade de alimentos frescos podem fazer com que a gordura espirre para os lados. Evite salpicos de gordura e tenha cuidado para não queimar os alimentos quando fritar a temperaturas elevadas ou médias. Nunca tente deslocar um recipiente com gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere que a gordura arrefeça.
- ⚠ Não utilize a saída de ventilação (a ranhura na parte de trás do fogão) para aquecer travessas, pratos, secar panos ou amolecer manteiga.
- ⚠ Se utilizar algum aparelho eléctrico próximo do fogão, certifique-se de que o cabo do aparelho não fica em contacto com as partes quentes do fogão.
- ⚠ Não deixe entrar água para dentro do aparelho.
- ⚠ Só alguns tipos de recipiente esmaltado, como a cerâmica vidrada, o barro, etc., podem ser utilizados para cozinhar no fogão; outros poderão partir-se devido à súbita mudança de temperatura.
- ⚠ Não deixe que ninguém suba ou se apoie em nenhuma parte do fogão.
- ⚠ Não utilize folha de alumínio para cobrir as prateleiras, os painéis ou a parte superior do forno.
- ⚠ Garanta uma boa ventilação constante da cozinha. Utilize extractores de fumos ou exaustores, se estiverem instalados.
- ⚠ Nunca aqueça recipientes fechados. A pressão gerada pode fazer explodir o recipiente e causar ferimentos.
- ⚠ O fogão foi concebido apenas para cozinhar alimentos e não deve ser utilizado para nenhum outro fim.

Português

-  **O forno NÃO deve ser utilizado para aquecer a cozinha, pois não só desperdiça gás como aquece demasiado os botões.**
-  **Quando o forno estiver ligado NÃO deixe a porta aberta mais do que o necessário.**
-  **As especificações deste fogão não devem ser alteradas.**
-  **Este aparelho é pesado; tenha cuidado ao deslocá-lo.**
-  **Quando não estiver a usar o fogão, deixe sempre os botões na posição OFF.**

Assistência e Peças

Queira preencher as informações sobre o aparelho abaixo indicadas e mantê-las em lugar seguro, para referência futura; estas informações permitir-nos-ão identificar exactamente o seu aparelho e ajudá-lo eficazmente. Preencha estas informações agora, para poupar tempo e trabalho caso venha a ter algum problema com o aparelho. Recomendamos também que guarde o recibo de compra do aparelho com este manual. Poderá ter de apresentar o recibo caso solicite uma assistência em garantia.

Tipo de gás: Dois Tipos de Gás
Nome e cor do aparelho: CornuFé 110 Mixte Cor do aparelho*
Número de série do aparelho*
Nome e morada do vendedor
Data de compra
Nome e morada do instalador
Data de instalação

* Estas informações encontram-se na placa de características do aparelho.

Se Surgir Algum Problema

No caso pouco provável de surgir algum problema no aparelho, consulte primeiro este manual, especialmente a secção de resolução de problemas, para verificar se está a utilizar correctamente o aparelho.

Se o problema persistir, contacte o vendedor.

Nota

Se o seu aparelho já não estiver no prazo de garantia, o nosso fornecedor de serviços poderá cobrar esta deslocação.

Se solicitar uma deslocação a um técnico e o problema não for da responsabilidade do fabricante, o nosso fornecedor de serviços reserva-se o direito de cobrar o serviço.

Se não estiver presente aquando de uma deslocação solicitada por si, a mesma poderá ser-lhe cobrada.

Fora da Garantia

Recomendamos que os nossos aparelhos sejam objecto de manutenções regulares ao longo da vida, para garantir o melhor desempenho e eficácia.

Qualquer trabalho de manutenção ou reparação deve ser efectuado apenas por pessoal tecnicamente competente e devidamente qualificado.

Peças Sobresselentes

Para garantir o bom desempenho e a segurança do aparelho, utilize apenas peças sobresselentes genuínas. Não utilize botões alterados ou não autorizados. Contacte o vendedor.

Instalação

Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

Observe a placa de características do aparelho para determinar para que tipo de gás está preparado o fogão.

Conversão

Este aparelho é fornecido como: G 20 20 mlbar.

É fornecido com o fogão um kit de conversão para outros tipos de gás

Se for necessário converter o fogão para outro tipo de gás, recomendamos que o faça antes da instalação.

Requisitos de Segurança/No

Este aparelho tem de ser instalado por um técnico competente. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local. Leia as instruções antes de instalar ou de utilizar este aparelho.

No seu próprio interesse e por motivos de segurança, por lei todos os aparelhos a gás devem ser instalados por um técnico competente. Se o aparelho não for instalado correctamente, a garantia poderá ser anulada e não poderá ser assumida qualquer responsabilidade em caso de reclamação.

Antes de instalar, certifique-se de que o fogão é adequado ao tipo de gás e à tensão eléctrica de sua casa. Consulte a placa de características. Este aparelho pode ser convertido para outros tipos de gás.

Instale numa divisão bem arejada.

Ventilação

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação actuais. Deverá prestar-se especial atenção aos requisitos relevantes relacionados com a ventilação.

Deverão cumprir-se as normas locais relativas à ventilação e, no mínimo, os seguintes requisitos:

Todas as divisões têm de ter uma janela para abrir, ou equivalente, enquanto algumas divisões têm de ter um ventilador permanente além da janela para abrir. O fogão não deve ser instalado numa divisão para dormir, com uma área inferior a 20 m³. Se o fogão for instalado numa divisão com menos de 5 m³, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 100cm²; se for instalado numa divisão entre 5 m³ e 10 m³, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 50 cm²; se a área exceder os 11 m³, não é necessário ventilador. No entanto, se a divisão tiver uma porta directa para o exterior, também não é necessário ventilador, mesmo que a área se situe entre 5 m³ e 10 m³. Se tiver outros aparelhos a gás na mesma divisão, poderá ser necessária uma melhor ventilação.

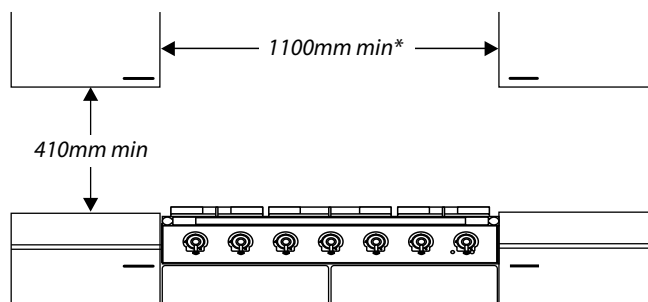
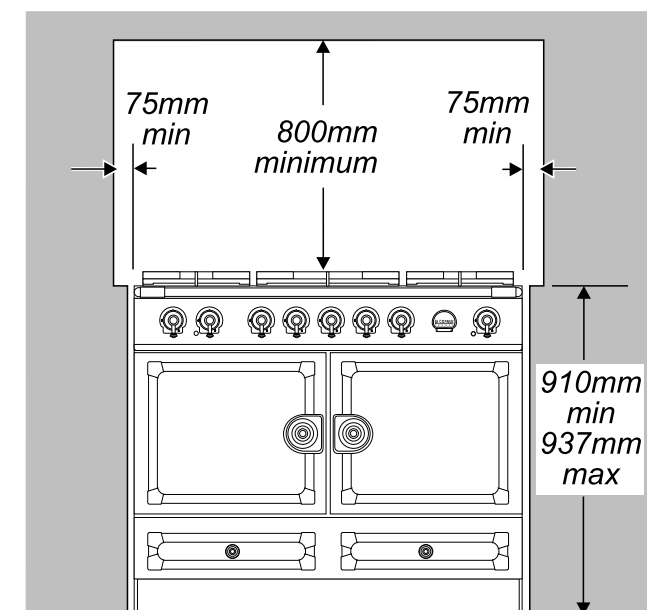
Local de Instalação do Fogão

O fogão pode ser instalado numa cozinha ou kitchenette, mas NÃO numa divisão que contenha uma banheira ou duche.

NOTA: Um aparelho que funcione com gás de petróleo liquefeito (GPL) nunca deve ser instalado numa divisão abaixo do nível do chão, i.e., numa cave.

Colocação do Fogão

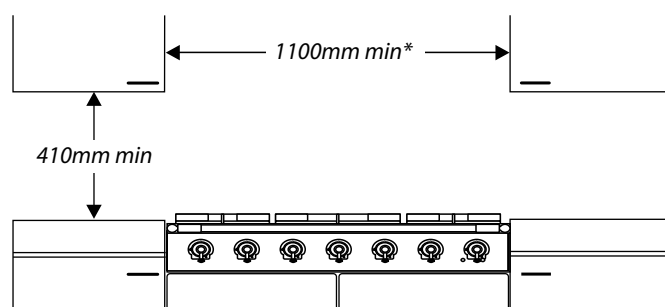
Os diagramas abaixo mostram a distância mínima recomendada entre o fogão e as superfícies adjacentes.



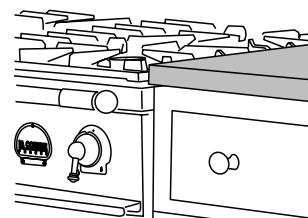
Não deve colocar o fogão sobre uma base.

Acima do nível da placa, deverá deixar um intervalo de 75 mm entre cada lado do fogão e qualquer superfície vertical adjacente.

Se se tratar de uma superfície não inflamável (metal não pintado ou azulejo) esta distância pode ser reduzida para 25 mm.



As superfícies de trabalho adjacente devem estar niveladas com, ou abaixo, da placa de fogão, não com as grelhas de suporte.



Recomendamos um intervalo de 1110 mm entre unidades para permitir a deslocação do fogão. Se for necessário encastrar, encoste um dos lados do fogão à unidade e, em seguida, encaixe a outra parte da unidade ao outro lado. Não coloque o fogão dentro de um armário embutido, para que seja possível retirar e colocar novamente o fogão para limpá-lo e efectuar reparações.

É necessário um espaço mínimo de 800mm entre o cimo do fogão e qualquer superfície horizontal inflamável.

Os exaustores deverão ser instalados de acordo com as instruções do respectivo fabricante.

Por motivos de segurança, não deve colocar cortinas imediatamente por trás do fogão.

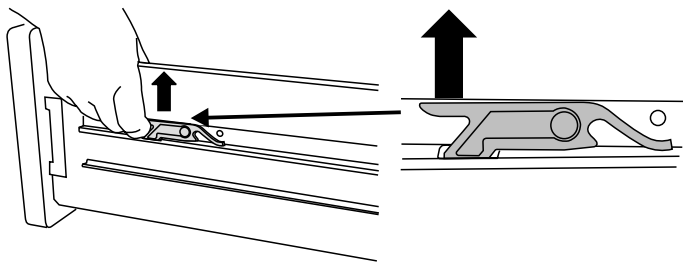
É necessário um espaço de 200 mm se o fogão estiver próximo de um canto da cozinha, para permitir a abertura das portas dos fornos. A abertura real das portas é ligeiramente inferior, mas assim é possível proteger as suas mãos quando abre a porta.

Português

Desembalar o Fogão

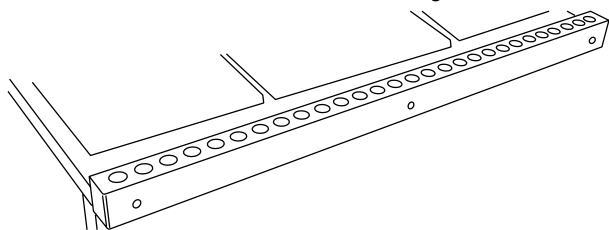
Não desembale o fogão enquanto não estiver directamente em frente do local onde irá ser instalado (excepto se não couber nalguma porta dentro da embalagem).

Puxe a gaveta para fora até ao fim.

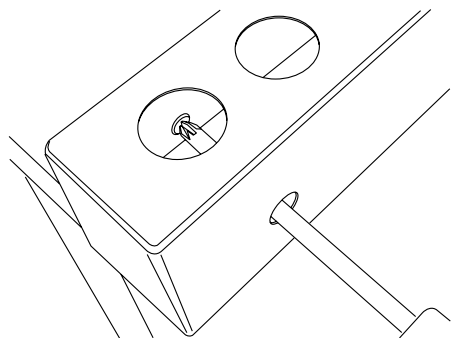


Levante as extremidades das patilhas de plástico (uma de cada lado), para soltar as peças de fixação da gaveta às calhas laterais, e, ao mesmo tempo, puxe a gaveta para fora, retirando-a das calhas. Por motivos de segurança, empurre as calhas para dentro do compartimento. Coloque a gaveta num local seguro – só a volte a colocar quando terminar a instalação.

Instalar a Grelha de Ventilação



A grelha de ventilação é embalada separadamente. Os orifícios maiores, nos lados, são para introduzir uma chave de fendas e devem ficar virados para trás. Utilize os parafusos e as porcas fornecidos para fixar a grelha.



Aperte as extensões flexíveis das saídas de ventilação do forno na grelha de ventilação, utilizando as patilhas de fixação fornecidas dentro da própria grelha.

Nivelar

Para verificar o nivelamento, recomendamos que utilize um nível de bolha de ar numa das grelhas do forno.

Coloque o fogão na posição pretendida tendo o cuidado de não o torcer no espaço entre os armários da cozinha pois pode danificar o fogão ou os armários.

Os pés dianteiros e as rodas traseiras podem ser regulados ao nível do fogão. Para regular a altura da parte traseira do

fogão, rode as porcas de ajuste que se encontram nos cantos frontais inferiores do mesmo. Para colocar os pés frontais, rode as bases para os subir ou descer.

Ligação do Gás

Dispositivo de Bloqueio

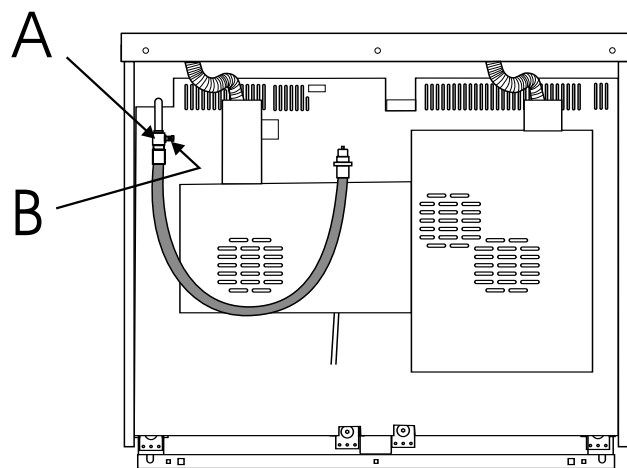
Deverá instalar um dispositivo de bloqueio se o fogão estiver ligado a um sistema de gás flexível. Qualquer dispositivo de bloqueio deverá ser fixado à estrutura do edifício e deverá poder ser libertado de forma a ser possível afastar o fogão para limpeza e manutenção.

Tubo de Gás Flexível

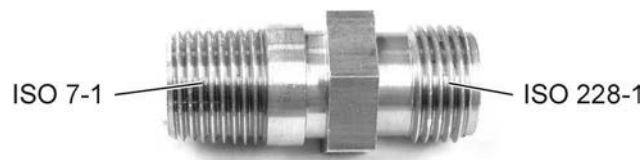
Deverá ser instalada uma válvula de segurança entre a entrada de gás e o tubo de ligação. O tubo flexível (não fornecido com o fogão) deverá estar em conformidade com as normas relevantes. Se tiver alguma dúvida, contacte o fornecedor.

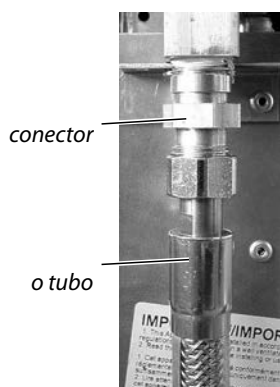
As caixas da tampa traseira limitam a posição do ponto de ligação. A parte final do tubo do gás tem de ficar virada para baixo.

A entrada do gás no aparelho encontra-se por baixo do nível da placa, na parte de trás do fogão. ('A' na figura.)



A ligação de entrada do fogão está de acordo com a ISO 7-1 interna. Se necessitar de uma ligação ISO 228-1, utilize o conector ISO 7-1 a ISO 228-1 do kit de conversão. Aplique um componente vedante de rosca à extremidade ISO 7-1.





Com a mão, aperte bem o conector na entrada do fogão. Utilizando duas ferramentas adequadas, uma para a entrada do fogão para garantir a sua estabilidade e uma para o conector, aperte o conector na entrada do fogão.

Binário:	mínimo 15 Nm.	máximo 30 Nm.
-----------------	----------------------	----------------------

Ligue o tubo ao conector.

O tubo deverá ser instalado para que, tanto a ligação de entrada como a de saída, fiquem verticais, para que o tubo fique em 'U'.

Uma vez que a altura do aparelho pode ser ajustada e que cada ligação é diferente, é difícil indicar dimensões exactas.

Depois de ligar o gás, verifique se a pressão do gás no fogão é adequada efectuando um ensaio de pressão. Ao efectuar o ensaio de fugas, não utilize detergente, pois pode corroer. Utilize um produto especificamente concebido para detecção de fugas.

Ensaio de Pressão

A pressão do gás pode ser medida no ponto de teste de pressão, na entrada de gás. Desligue o gás do fogão. Encaixe o manómetro no ponto de teste de pressão. Ligue o gás e acenda um dos queimadores. Desligue o gás do fogão e o manómetro.

Ligação Eléctrica

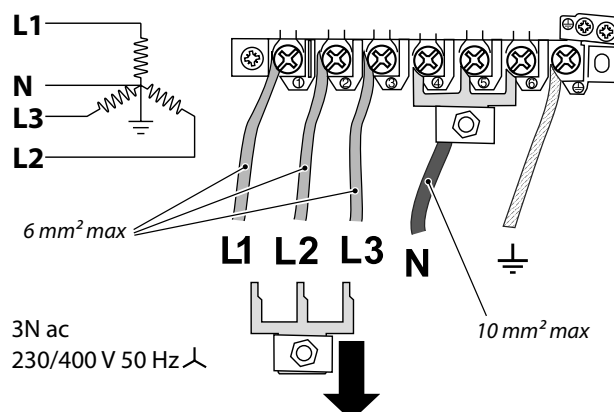
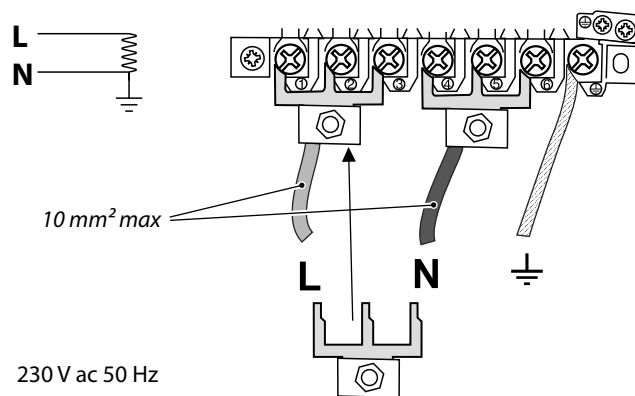
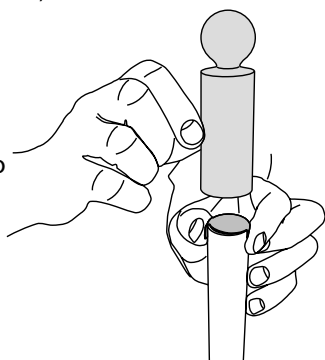
Este aparelho tem de ser instalado por um electricista qualificado, em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia da electricidade local.

⚠ AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER LIGAÇÃO À TERRA.

Nota

O fogão tem de ser ligado à corrente eléctrica adequada, conforme indicado na placa de características do fogão, através de uma unidade de controlo de fogão adequada que incorpore um comutador bipolar, com um intervalo mínimo de 3 mm entre todos os pólos. Este fogão não deve ser ligado a uma tomada de corrente doméstica vulgar.

A carga eléctrica total do aparelho é de cerca de 5,1kW. O cabo utilizado deve ser de dimensões adequadas a esta carga e cumprir todos os requisitos locais.



Para aceder aos terminais, remova a caixa de protecção dos terminais na parte de trás do painel. Ligue o cabo de alimentação aos terminais correctos para o tipo de corrente eléctrica que tem. Verifique se as ligações estão bem efectuadas e se os parafusos dos terminais estão bem apertados. Fixe o cabo de alimentação utilizando a braçadeira.

Bloqueadores de Corrente de Fuga Accionados por Corrente

Se a instalação estiver protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nestes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

Queimadores

Verifique os queimadores um a um. Os queimadores dispõem de um dispositivo de segurança que interrompe a saída do gás pelo queimador se a chama de apagar. Em cada queimador, rode o botão até ao símbolo de chama máxima. Prima o botão. Desta forma, será libertado gás pelo queimador. Mantenha o botão premido e carregue no isqueiro ou acenda o lume com um fósforo. Mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Aguarde um minuto e tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

Português

Teste do Forno

Ligue os fornos e verifique se estes começam a aquecer.

Desligue os fornos.

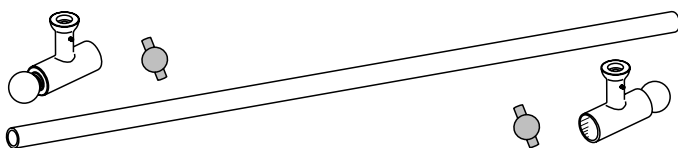
Luzes do Forno

Verifique se as luzes do forno estão a funcionar. NB. A lâmpada do forno não está incluída na garantia.

Montar as Peças Soltas

Encaixar a Pega Corrida

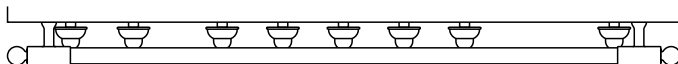
A pega corrida é composta por 2 peças terminais com parafusos sem cabeça, 2 ventosas de plástico e o tubo da pega.



Segure numa das ventosas pelas pontas e coloque-a sobre uma das extremidades do tubo. Encaixe uma das peças terminais no tubo e empurre-a ao longo do tubo por cima da ventosa.

Vire o tubo e encaixe a outra peça terminal através da segunda ventosa, tendo cuidado para não riscar ou danificar a primeira peça terminal e de modo a que as duas peças terminais fiquem correctamente alinhadas.

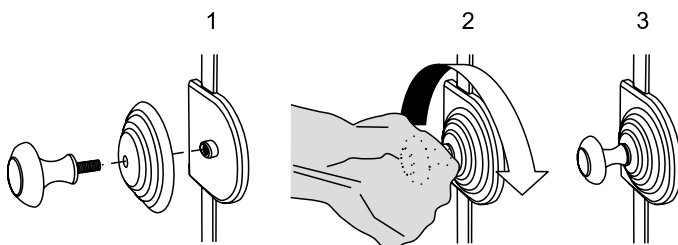
Encaixe a pega corrida nos pernos de suporte salientes do painel de controlo e fixe-a apertando os parafusos sem cabeça. Os parafusos sem cabeça devem ficar na parte inferior.



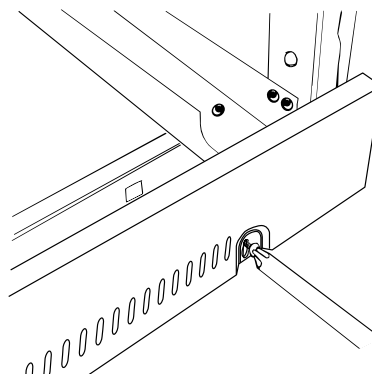
Visto de cima

Encaixar as Pegas das Portas

Encaixe as pegas das portas nas respectivas bases e aperte-as nos suportes das portas dos fornos. Aperte-as manualmente – não utilize quaisquer ferramentas.



Instalar o Rodapé



Retire os 3 parafusos de montagem do rodapé ao longo da parte de baixo frontal do fogão. Fixe o rodapé com estes parafusos (tem parafusos de cor alternativos no conjunto de peças soltas).

Colocar Novamente a Gaveta

Encaixe a gaveta nas calhas e, mantendo-a nivelada, empurre-a para dentro. As patilhas de fixação ajustar-se-ão para fixar a gaveta às calhas.

Apoio ao Cliente

Informe o cliente sobre como utilizar o fogão e entregue-lhe estas instruções.

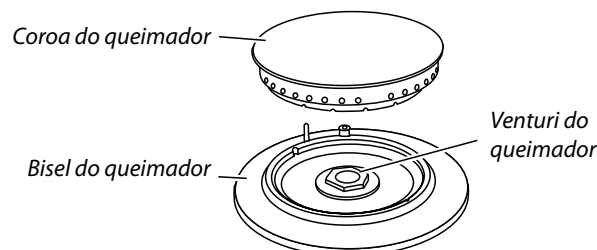
Obrigado.

Manutenção

- ⚠ ANTES DE EFECTUAR A MANUTENÇÃO DE QUALQUER COMPONENTE TRANSPORTADOR DE GÁS, FECHER O GÁS.**
- ⚠ Depois de efectuar a manutenção, verifique se a pressão do gás é adequada. Ao efectuar o ensaio de fugas, não utilize detergente, pois pode corroer. Utilize um produto especificamente concebido para detecção de fugas.**
- ⚠ Não utilize botões alterados ou não autorizados.**
- ⚠ Desligue a electricidade antes de iniciar a manutenção, especialmente antes de retirar alguns dos seguintes componentes: - painel de controlo, painéis laterais, tabuleiro dos queimadores ou qualquer protecção ou componente eléctrico.**
- ⚠ Antes de voltar a efectuar as ligações eléctricas, verifique se as ligações do aparelho são seguras.**
- ⚠ Nota - A aplicação do forno direito e esquerdo é referida adiante.**

1. Retirar a placa

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire as grelhas de suporte e as coroas dos queimadores.



Desaperte as grandes porcas de latão e retire os Venturis de latão. Levante a parte superior frontal da placa e desligue os fios de ignição dos eléctrodos. Levante a placa do aparelho completamente.

Torne a montar, pela ordem inversa.

2. Retirar o painel de controlo

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Retire as grelhas de suporte/os acessórios da placa e as coroas dos queimadores. Solte os Venturis de latão que estão no meio dos queimadores. Retire os botões de todas as torneiras.

Abra as duas portas dos fornos. Retire 3 fixações na parte frontal superior e 3 fixações na parte inferior do painel de controlo.

Puxe o painel de controlo para a frente. Retire as ligações da parte posterior dos néons. Desligue o fio de ligação à terra e retire o painel do aparelho.

Volte a montar todas as peças pela ordem inversa.

Quando tiver de substituir/voltar a ligar fios eléctricos, consulte o diagrama de ligação.

3. Retirar um painel lateral exterior

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire o painel de controlo – consulte o ponto 2. Retire o parafuso de retenção na extremidade frontal superior e as duas fixações na parte posterior do painel lateral. Desaperte o parafuso de retenção inferior situado abaixo da extremidade no canto da frente do painel. Retire o painel, puxando-o para fora do aparelho.

4. Retirar um néon do forno

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Retire o painel de controlo – consulte o ponto 2. Retire a ligação de néon desejada e desaperte a porca que fixa o néon ao painel de controlo. Volte a montar as peças pela ordem inversa. Verifique se o néon de substituição funciona correctamente.

5. Retirar um termóstato

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire a placa – consulte o ponto 1. Retire o painel de controlo – consulte o ponto 2. Abra a porta do forno e retire as prateleiras. Puxe o fogão para a frente para aceder à caixa de protecção posterior. Desaperte os parafusos de protecção e levante completamente a peça.

Forno Direito

Retire as duas fixações que seguram a tampa de vidro do termóstato. Retire o vidro do termóstato dos clips existentes no painel posterior do forno.

Forno Esquerdo

Retire os dois parafusos que seguram o vidro do termóstato à tampa da ventoinha do forno, na parte posterior do forno. Puxe o aparelho para a frente para aceder à parte de trás do fogão. Retire as caixas de protecção, retirando os parafusos de fixação e levantando completamente a peça. Retire os tubos capilares do termóstato do forno.

Desligue os fios do termóstato e desaperte as duas fixações que seguram o painel de controlo à placa de suporte.

Faça a substituição e volte a montar as peças pela ordem inversa. Certifique-se de que o vidro está seguro na parte posterior do forno, posicionado ao centro, entre os clips. Verifique se o termóstato funciona correctamente.

6. Retirar um disjuntor da resistência do forno

Puxe o fogão para a frente para aceder à caixa de protecção. Desaperte os parafusos de protecção e levante completamente a peça. O disjuntor encontra-se na placa de ligação à terra, ao lado das ligações da resistência do forno. Desligue os fios do disjuntor. Desaperte as fixações que seguram o disjuntor à placa de ligação à terra e retire-as. Faça a substituição e volte a montar pela ordem inversa.

7. Retirar a torneira da placa

Retire a placa e o painel de controlo, consulte os pontos 1 e 2.

Desligue o fio FSD da parte posterior da torneira. Desaperte o casquilho de compressão na parte posterior da torneira. Retire as fixações que seguram a torneira à conduta de gás. Desligue os fios do botão de ignição.

Retire a torneira. Retire e deite fora a borracha da junta. Coloque a nova borracha da junta na torneira de substituição.

Volte a montar as peças pela ordem inversa. Verifique se a ligação do gás está correcta. Verifique o isqueiro da placa.

8. Mudar um botão de ignição

Mude a torneira do gás como se descreve na secção 7.

9. Retirar o injector de um queimador

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Retire a grelha de suporte e a coroa do queimador. Desaperte a grande porca de latão e retire o Venturi de latão. Levante a base do queimador e desligue o fio de ignição do eléctrodo. O injector está agora acessível, devendo utilizar uma chave de caixa comprida.

Ou então, retire a placa como se descreve na secção 1. Retire directamente o injector da estrutura do queimador. Instale o injector adequado.

Volte a montar as peças pela ordem inversa. Verifique se a ligação do gás está correcta.

10. Retirar um eléctrodo do isqueiro do queimador

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Retire as grelhas de suporte, os acessórios da placa e as coroas dos queimadores.

Desaperte do Venturi do bisel e retire o bisel da placa. O fio de ignição do isqueiro é puxado pelo orifício de separação do eléctrodo. Desligue o eléctrodo de isqueiro do fio de ignição.

Nota: Tenha cuidado para evitar que o fio de ignição se retraia no orifício de separação. Desaperte o eléctrodo de isqueiro do bisel, retirando o clip do extensor e o próprio extensor. Instale o eléctrodo de substituição no bisel do queimador. Verifique se o extensor e o clip estão devidamente encaixados. Volte a colocar as peças pela ordem inversa e verifique se o queimador se acende sem problemas.

Português

11. Retirar um queimador

Retire as grelhas de suporte, os acessórios da placa e as coroas dos queimadores. Retire a placa como se descreve na secção 1.

Retire a porca que fixa a estrutura do queimador ao veio de suporte. Retire as fixações que unem o veio de suporte ao chassis. Retire o veio do aparelho.

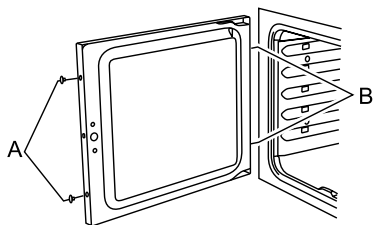
Desaperte o casquilho de compressão que liga a estrutura do queimador ao tubo de gás. Retire a estrutura do queimador do aparelho.

Volte a montar as peças pela ordem inversa. Verifique se a ligação do gás está correcta e se o queimador funciona bem.

12. Retirar o painel da porta exterior do forno

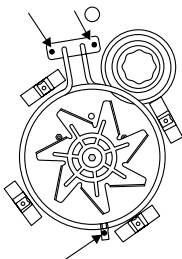
Abra a porta do forno. Retire os dois parafusos 'A' e os dois parafusos 'B' da porta. Retire o painel da porta exterior. Instale o painel de substituição na porta interior do forno.

Volte a montar as peças pela ordem inversa.

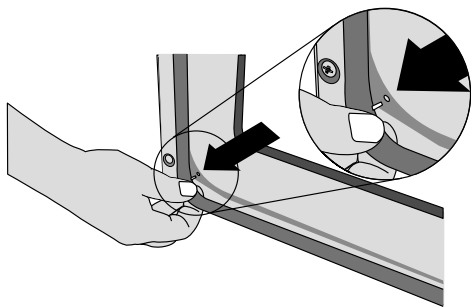


13. Retirar o trinco da porta

Retire o painel da porta exterior do forno como se descreve na secção 12. Retire as fixações que seguram o trinco ao painel da porta interior. Faça a substituição do trinco e volte a montar as peças pela ordem inversa. Verifique se a porta está a funcionar correctamente.



14. Retirar a borracha da porta do forno



Abra a porta do forno. A borracha está presa por pequenos ganchos na parte posterior. Numa extremidade, puxe a borracha na diagonal para fora do centro da porta, até soltar a borracha.

Faça o mesmo para os outros ganchos. Se os ganchos estiverem muito presos, faça força até conseguir retirar a borracha antiga.

Quando colocar a nova borracha, posicione a junta da borracha na parte de baixo. Prenda a nova borracha num dos orifícios do canto da porta e continue em volta da porta, prendendo-a aos ganchos, um a um.

15. Ajustar o prendedor do fecho da porta do forno

Abra a porta do forno e solte a porca de segurança da base do prendedor. Ajuste o prendedor para dentro ou para fora, conforme necessário, até que a porta funcione como pretendido.

Volte a apertar a porca de segurança.

16. Retirar o gerador de faíscas dos queimadores

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Puxe o fogão para fora, para aceder às caixas de protecção na parte posterior. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições.

Retire as fixações que seguram o gerador de faíscas e retire o dispositivo.

17. Retirar os fios do eléctrodo do queimador

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

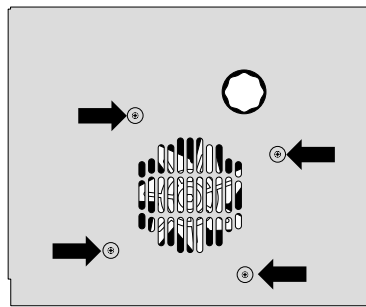
Puxe o fogão para a frente, para aceder à parte posterior.

Retire as grelhas de suporte, os acessórios da placa e as coroas dos queimadores. Retire a placa como se descreve na secção 1. Retire a caixa de protecção e desligue todos os fios da placa do gerador.

Retire o painel inferior posterior e desligue o fio do eléctrodo. Puxe o conjunto de fios da placa para cima e a direito, pela parte posterior. Puxe o fio adequado do casquilho e empurre-o. Substitua os fios na parte posterior direita. Volte a ligar os fios no gerador e o eléctrodo do forno. Volte a montar pela ordem inversa e verifique o isqueiro.

18. Retirar a parte de trás interna do forno

Abra a porta do forno. Para o forno esquerdo, desaperte os 2 parafusos de fixação do vidro do termóstato.



Retire as fixações que seguram a parte de trás interna do forno. Levante e retire o painel amovível. Volte a montar pela ordem inversa. Verifique se os parafusos de retenção estão bem apertados.

19. Substituir uma ventoinha do forno

Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Retire os fios da ventoinha, prestando atenção às respectivas posições. Retire a parte de trás interna, como descrito na secção 18.

Segure as pás da ventoinha e desaperte a porca do meio (rosca esquerda), as anilhas em latão, a pá da ventoinha e freio de anel.

Retire as fixações que seguram a ventoinha e retire-a da parte posterior da cavidade. Faça a substituição e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.

20. Retirar uma resistência da ventoinha do forno

Desligue o aparelho da corrente eléctrica. Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente. Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições. Retire a parte de trás interna, como descrito na secção 22.

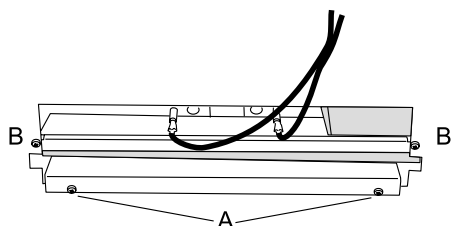
Retire as fixações que seguram a resistência dentro do forno e retire a resistência com cuidado. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.

21. Retirar as resistências inferior e superior do forno esquerdo

Desligue da corrente eléctrica.

Resistência inferior

Puxe o fogão para fora para ter mais espaço para aceder às caixas de protecção. Retire as fixações que seguram a tampa e levante-a completamente.



Retire os dois parafusos 'A' e rode baixando a placa. Retire os 2 parafusos B, baixe a placa superior e retire-a da ranhura na parte de trás do fogão.

Desfaça as ligações dos terminais, prestando atenção às respectivas posições.

Retire as fixações da resistência e remova-a. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa.

Resistência superior

Abra a porta do forno esquerdo e retire as fixações que seguram a protecção térmica. Retire as fixações da resistência superior e remova-a. Substitua a resistência e volte a montar pela ordem inversa. Verifique se o forno funciona correctamente.

22. Ajustar o ângulo da porta do forno

Pode ajustar a dobradiça inferior da porta para alterar o ângulo desta última.

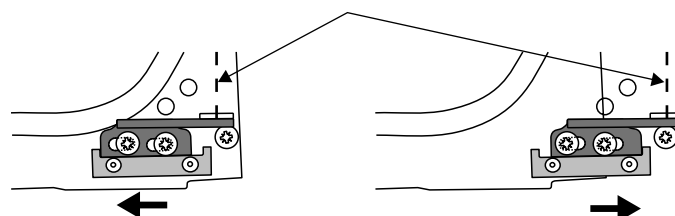
Desaperte os parafusos de fixação da dobradiça inferior e utilize a ranhura e uma chave de fendas de cabeça plana para deslocar e ajustar a posição da dobradiça.

Volte a apertar os parafusos da dobradiça.

Efeito do ajuste da dobradiça – ampliado para uma maior visibilidade



Linha central do pino da dobradiça



Porta do forno omitida para uma maior visibilidade

Dados Técnicos

ESTE FOGÃO PERTENCE À CATEGORIA: CatII_{2H3B/p}; CatII_{2H3+}; CatII_{2E+3+}; CatII_{2E3B/p}; CatII_{2L3B/p}; CatII_{2ELL3B/p}.

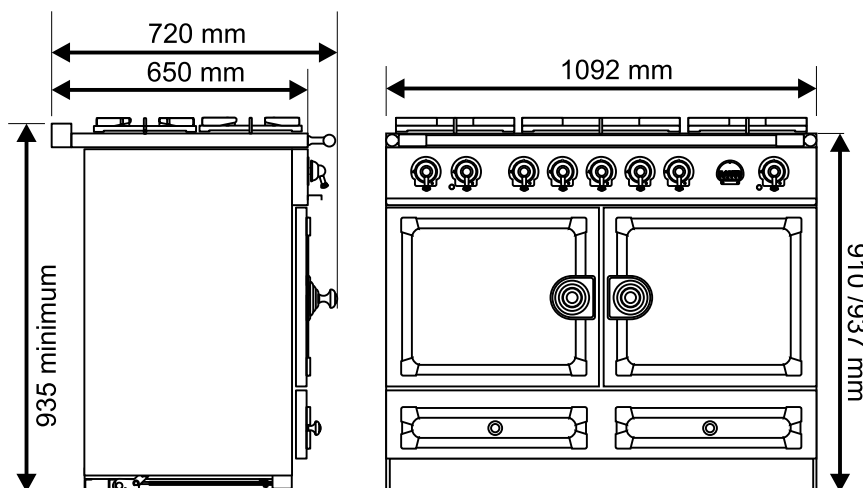
Está preparado para receber gás natural do grupo H.

INSTALADOR: Entregue as instruções ao utilizador.

LOCALIZAÇÃO DA PLACA DE CARACTERÍSTICAS: Remova a gaveta (Consulte 'Desembalar o Fogão').

Veja a placa de características do aparelho, para obter informações sobre as pressões.

PAÍS DE DESTINO: UK, FR, DE, NL, DK, NO, SE, GR, PL, RU, ES, IT, PT, AT, BE, CH, IE, LU.



Dimensões

Altura total	minimum 910 mm	maximum 937 mm
Largura total	1092 mm Consulte 'Colocação do Fogão'	
Profundidade total, incluindo pegas	720 mm	
Profundidade total, excluindo pegas	650 mm	
Espaço para fixação	Consulte 'Colocação do Fogão'	
Espaço mínimo acima da placa	800 mm	

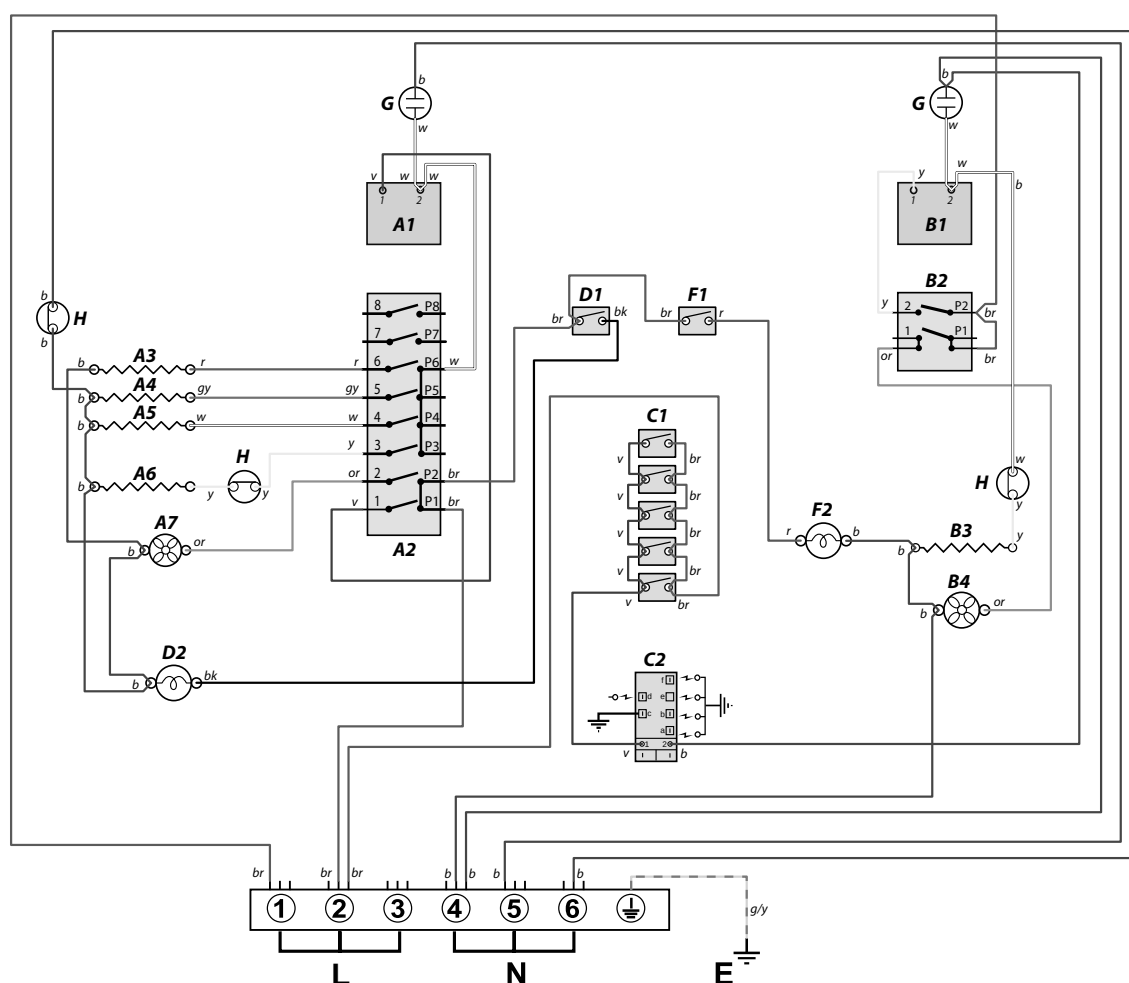
Potências dos Queimadores

Ovens	Forno Esquerdo Multi-funções	O Forno com Ventoinha, do Lado Direito
Elemento fã	2,5 kW	2,5 kW
Elemento superior	1,2 kW	
Elemento escurecimento	1,15 kW	
Elemento de fundo	1,0 kW	

Fornos	Multi-funções	Convecção forçada de ar
Classe de eficiência energética numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente)	A	A
Consumo de energia Com base na carga-padrão	0,90 kWh	0,85 kWh
Volume útil Litros	62	67
Tipo	médio	médio
Tempo de cozedura da carga-padrão	41 minutos	38 minutos
Zona de cozedura	1400 cm ²	1400 cm ²

Entradas dos queimadores a gás, com base no Poder calorífico superior: 5,1 kW.

Diagrama de Circuitos



Legenda do Diagrama de Circuitos

A1	Termostato do forno multifunções
A2	Multifunções bloco switch forno
A3	Multifunções elemento fundo do forno
A4	Forno multifunções elemento externo topo
A5	Forno multifunções topo interior elemento
A6	Multifunções elemento Forno
A7	Forno multifunções motor
B1	Termostato Forno
B2	Ventilador bloco switch forno
B3	Elemento Forno
B4	Ventoinha do forno motor
C1	Botão de ignição
C2	Gerador de faíscas
D1	Multifunções interruptor da luz do forno
D2	Multifunções lâmpada do forno
F1	Fan interruptor da luz do forno
F2	Fan lâmpada do forno
G	Néon
H	Disjuntor

Código de Cores

b	Zul
br	Castanho
bl	Preto
or	Laranja
r	Vermelho
v	Violeta
w	Branco
y	Amarelo
gr	Cinzento



L a C o r n u e 1 9 0 8

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont

Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône

FRANCE

Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65

E-mail : a.table@la-cornue.com

www.la-cornue.com