

TR

Türkçe, 1

PT

Portugues, 18

H6TMH6AG TK

İçindekiler

DİKKAT, 2

Montaj, 3-6

Cihazın yerleştirilmesi ve seviye ayarlanması
Elektrik bağlantısı
Gaz bağlantısı
Farklı gaz tiplerine uyum sağlanması
Bek ve enjektör özellikleri tablosu
Teknik veriler

Cihazın tanıtımı, 8

Genel görünüm
Kontrol paneli

Cihazın çalıştırılması ve kullanılması, 9-11

Set üstü ocağın kullanılması
Fırının kullanılması
Pişirme sonu timerinin kullanılması*
Pişirme programları
Fırında pişirme tablosu

Önlemler ve öneriler, 14

Genel güvenlik uyarıları
Atıkların tasfiye edilmesi
Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

Bakım ve özen, 15

Elektrik akımının kesilmesi
Cihazın temizlenmesi
Fırının aydınlatma lambasının değiştirilmesi
Gaz musluklarının bakımı

Teknik Servis, 17

TR

DİKKAT

TR

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.

Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.

Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.

Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir.

Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizilebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Çekmecenin iç yüzeyleri (çekmece olan modellerde) sıcak olabilir.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.

DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönmüş olduğundan emin olunuz.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

Montaj

! Bu kitapçığı gerektiği her an danışabilmeniz için özenle saklayınız. Satış, devir yada taşınma halinde, bu kitapçığın cihazla birlikte kalmasını sağlayınız.

! Talimatları dikkatle okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenliğe ilişkin önemli bilgiler içermektedir .

! Cihazın montajı bu talimatlara uygun olarak vasıflı personel tarafından yapılmalıdır.

! Herhangi bir ayarlama veya bakım işlemi mutfağın elektrik bağlantısı kesikken yapınız.

! İlk defa kullanmadan önce fırını "Bakım ve koruma" paragrafında aktarılan bilgileri takip ederek temizlemenizi tavsiye ederiz.

Mekânların havalandırılması

Bu cihaz, yürürlükteki ulusal normlar çerçevesinde sadece devamlı havalandırılan mekânlarda monte. Cihazın monte edileceği mekânda gazın normal yanma işlemi için gerekli olan hava dolaşmalıdır (hava hacmi, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m³/h altında olmamalıdır).

Izgara korumalı hava girişleri en az 100 cm² kesitinde bir kanala sahip olmalı ve kısmen olsa da tıkanmayacak şekilde yerleştirilmelidir (bkz. şekil A).

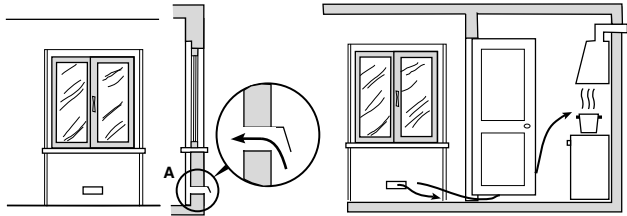
Setüstü ocak gaz sistem emniyetli olmaması (bkz. şekil B) ve hava akışının yukarıda anlatıldığı gibi dışarıya doğru tahliye eden havalandırma kanalına sahip olan bitişik mekânlardan (binanın ortak kullanım alanları olmamasını sağlayınız) sağlanması durumunda hava girişleri %100 oranında (en az 200cm²) artırılmalıdır.

Bitişik mekân

Havalandırılacak mekân

A

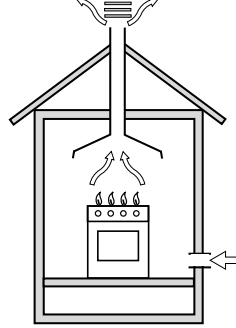
B



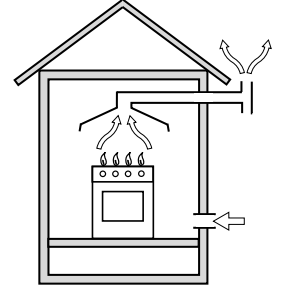
Yanmayı sağlayan havanın girmesini sağlayan açıklık

Kapı ile zemin arasındaki aralığın yükseltilmesi

! Cihaz uzun süre kullanıldığında pencerenin açılması veya fanların daha hızlı çalıştırılması önerilir. Yanan dumanların tahliyesi



Doğrudan dışarıya tahliye



Bacaya yada (pişirme cihazlarına ayrılmış) duman kanalına tahliye

Yanan dumanların dışarıya atılması etkili doğal çekme sistemli şömineye bağlı bir davlumbaz yada cihaz açıldığında otomatik devreye giren elektrikli bir vantilatör vasıtasıyla sağlanmalıdır (bkz. şekil).

! Havadan daha ağır olduğundan dolayısıyla sıvılaştırılmış petrol gazları aşağıya indiği için LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler olası gaz kaçaklarının aşağı kısmından tahliyesine göre ayarlanmalıdır.

GPL bidonları, boş yada kısmen dolu olsunlar, yer seviyesi altında bulunan mekân yada odalara koyulmamalı, yerleştirilmemelidir (örneğin bodrumlara, vs). Mekânda sadece kullanımda olan bidonu bulundurmamak yerinde olur; ayrıca bu bidon (tüp)kendisini 50C derece üzerinde sıcaklığa getirebilecek direk ısı kaynaklarına (fırın, şömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

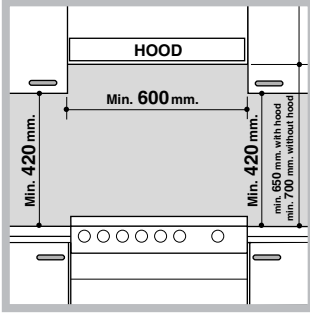
Yerleştirme ve seviye ayarlama

! Cihaz, yükseklikleri kendi çalışma yüzeyinden daha yüksekte kalmayan mobilyaların yanına monte edilebilir.

! Cihazın arka yüzeyi ile temas eden duvarın malzemesinin yanmaz ve ısıya dayanıklı (T 90°C) maddelerden olmasını sağlayınız.

Doğru şekilde montaj etmek için:

- cihazı mutfağa, yemek salonuna veya herhangi bir odaya (tuvalet değil) getiriniz
- ocağın yüzeyi mobilyaların yüzeyinden daha yüksek ise, bunlarla cihaz yüzeyi arasında en az 600 mm mesafe bırakılmalıdır.

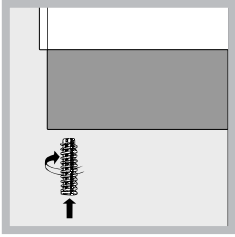


- Set üstü ocağın bir raf altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu rafın tezgâh yüzeyine mesafesi de en az 420 mm olmalıdır.

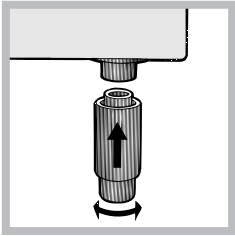
Rafların yanar maddelerden olması durumunda bu mesafe 700 mm olmalıdır (bkz. şekil).

- mutfağın arkasına veya mutfak yanları ile 200 mm'den az mesafe bırakılacak şekilde perde takmayınız.
- davlumbaz takılması durumunda ilgili kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.

Aynı seviyeye getirilmesi



Cihazın aynı seviyeye getirilmesi gerekirse set üstü ocak ile birlikte verilen ayarlama ayaklarını mutfağın alt yüzeyindeki dört köşelerde bulunan yerlerine vidalayınız (bkz. şekil).



Ayaklar* mutfağın alt yüzeyine ankastre edilir.

Elektrik bağlantısı

Kabloya cihaz üzerinde takılı olan teknik veriler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (bkz. Teknik Veriler tablosu).

Şebekeye direkt bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki ulusal normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekmektedir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Güç kaynağı kablosunun hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50°C üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- prizin topraklı tesisata sahip ve yürürlükteki normlara uygun olması;
- Prizin, cihazın teknik veri etiketi üzerinde belirtilen maksimum voltajda kullanılmaya uygun olması;
- güç kaynağı geriliminin teknik veriler etiketi üzerinde belirlenen değerler arasında olması (bkz. aşağı);

- cihazın fişinin prizle uyumlu olması. Aksi takdirde ya prizi, yada fişi değiştiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdırlar.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere ve ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması bükülgen lastik veya çelik boru yürürlükteki ulusal normlara uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılan gaz tipine ayarlanmış olup olmadığı kontrol edilmelidir (kapaktaki kalibrasyon etiketine bakınız; aksi takdirde aşağıya bakınız). Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki ulusal normlara uygun tipte basınç regülatörleri kullanılmalıdır. Bağlantı işlemini kolaylaştırmak için gaz besleme hortumu yan taraflara yönlendirilebilir*; kapama kapağı ve bağlantı rakorunun yerlerini ters olarak ayarlayınız. Ayrıca cihazla birlikte verilen sızdırmazlık contasını değiştiriniz.

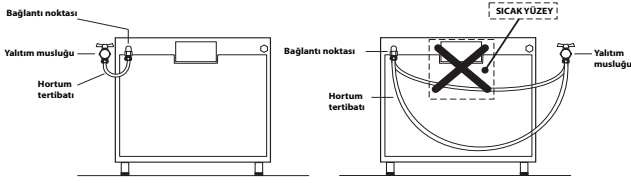
! Cihazın güvenli şekilde çalışması, uygun enerji sarfiyatı ve daha uzun ömürlü olması için, besleme basıncının "Ağırlık ve ocakların özellikleri" tablosunda belirtilen değerlere uygun olması gerekmektedir (bkz. aşağı).

Bükülgen lastik boru ile gaz bağlantısı yapılması

Borunun yürürlükteki ulusal normlara uygun olmasını sağlayınız. Borunun iç çapı aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır. sıvı gaz ile besleme durumunda 8 mm/ metan gaz ile besleme ise 13 mm olmalıdır.

Şebekeye bağladıktan sonra önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- boru 50°C sıcaklığını aşan kısımlarla temas etmeyecek şekilde monte edilmiş olmalıdır
- boru çekilme veya bükülme gücüne maruz kalmış olmamalı ve herhangi bir bükülme veya ezilme olmamalıdır
- boru keskin, sivri ucu, hareketli kısımlarla temas etmemeli ve ezilmemelidir
- boru; onun durumu her yerden kontrol edilebilecek şekilde yerleştirilmiş olmalıdır
- 1500 mm uzunluğundan kısa olmalıdır
- yürürlükteki ulusal normlara uygun tipte kablo sıyrıcı kullanılarak iki ucunda iyice sabitlenmiş olmalıdır



! Yukarıdaki şartlardan bir tanesine uyulmadığı veya set üstü ocak sınıf 2 - altsınıf 1 (cihaz iki mobilya arasında ankastredir) şartlarına göre kurulduğu takdirde bükülgen çelik boru kullanılmalıdır (bkz. aşağı).

Paslanmaz çelikten esnek boru ile dişli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz gaz bağlantısı

Borunun ve contaların yürürlükteki ulusal normlara uygun olmasını sağlayınız.

Boruyu çarşışır vaziyete sokmak için onun ucundaki rakoru çıkarınız (Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır).

! Gaz bağlantısını yaparken borunun uzunluğunun 2 metreyi aşmayacak şekilde ayarlanmalı. Ayrıca boru hareketli kısımlarla temas etmemeli ve ezilmemelidir.

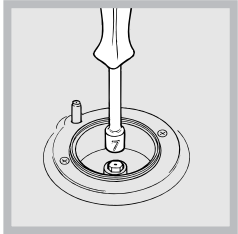
Sızdırmazlık kontrolü

Montaj işi tamamlandığında, asla alev kullanarak değil ama sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapılmalıdır.

Farklı gaz tiplerine uyum sağlanması

Cihazın tasarlanmış olan gazdan (kapaktaki kalibrasyon etiketine bakınız) başka gaz tipine uyum sağlanması mümkündür.

Set üstü ocağın uyumu sağlanması



Set üstü ocağın ağızlıklarının değiştirilmesi

1. ocağın ızgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çıkarınız.

2.7 mm'lik boru anahtarı (bkz. şekil) kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine

ayarlanmış olanlarla değiştiriniz (bkz. "brülör ve meme özellikleri" tablosu)

3. Ters prosedürü uygulayarak tüm parçaları yeniden yerleştiriniz

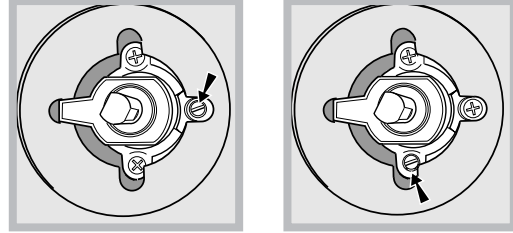
Set üstü ocakların ağızlıklarının ayarlanması

1. gaz vanasını minimum pozisyonuna getiriniz
2. düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında yada yanında

bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde ayar vidası sonuna kadar sıkılacaktır.

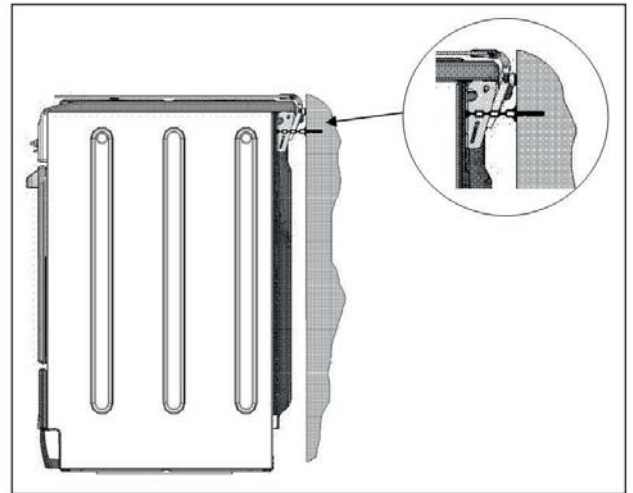
3. Düğme maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna döndürüldüğünde ocakların sönmemiş olmasını kontrol ediniz.



Ocakların birincil hava ayarlanması gerekmemektedir.

! Farklı bir gazla ayarlama işlemi yapıldıktan sonra eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gazın basıncının öngörülen basınçtan farklı (yada değişken) olması halinde, giriş borusuna 'kanalize gaz regülatörleri' çerçevesinde yürürlükteki ulusal normlara uygun bir basınç regülatör takılmalıdır.



! Cihazın bir çocuğun fırın kapağına asılması gibi kazara devrilmesini önlemek için, ürünle birlikte verilen güvenlik zinciri TAKILMALIDIR!

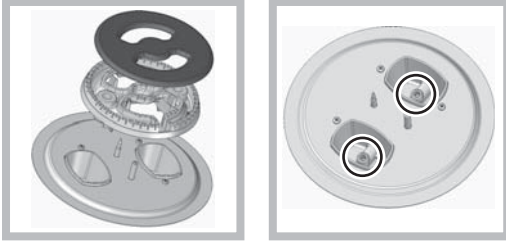
Fırında vidayla sabitlenebilen (fırınla birlikte verilmez) bir güvenlik zinciri bulunmaktadır; bu güvenlik zinciri cihazın arkasından duvara, zincirin cihaza bağlı olduğuyla aynı yükseklikte takılır.

Vidayı ve tespit vidasını cihazın arkasındaki duvarın malzeme türüne göre seçin. Vidanın kafası 9 mm'den küçük bir çaptaysa, rondela kullanılmalıdır. Beton duvarlarda en az 8 mm çapında ve 60 mm uzunluğunda vida gerekir.

Zincirin fırının arka tarafına ve duvara resimde gösterildiği gibi sabitlendiğinden ve kurulum sonrasında gergin ve zemin seviyesine paralel olduğundan emin olun.

Üç ağızlı brülör üzerindeki memelerin değiştirilmesi

1. ocağın ızgaralarını sökünüz ve brülörleri yuvasından çıkarınız. Brülör iki ayrı bölümden oluşmuştur (şekillere bakınız);
2. memeleri 7 mm lik uzun bir anahtar yardımıyla çıkarınız. Memeleri yeni gaz tipine ayarlanmış olanlarla değiştiriniz (bakınız tablo 1). İki meme aynı deliğe sahiptir.
- 3.yukarıdaki sıraya göre ters işlemleri uygulayarak tüm parçaları yeniden yerleştiriniz.



Brülörlerin birincil hava ayarlaması

Brülörlere ilk hava ayarı yapılmasına gerek yoktur.

Minimumların ayarlanması

1. Gaz vanasını minimum konumuna getiriniz;
2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında ya da yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.
3. Düğmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna hızlı bir şekilde döndürüldüğünde brülörlerin sönmediğinden emin olunuz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), brülörler minimum konumdayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumların kapasitesini arttırınız.
5. Ayar işlemi bittiğinde, by-pass lar üzerinde yer alan balmumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde, ayar vidasının sonuna kadar sıkılması gerekecektir.

! Bu işlemin sonunda, eski kalibrasyon etiketini, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (EN 88-1 e EN 88-2 uyarınca kanalize gaz regülatörleri).

Bek ve enjektör özellikleri tablosu

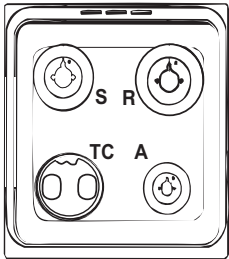
Çizelge 1				Sıvı gaz				Doğal gaz	
Bek	Çap (mm)	Termik güç kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	Meme 1/100 (mm)	debi* g/h		Meme 1/100 (mm)	Debi* g/h
		Nominal (mbar)	Azaltılmış			***	**		
Üçlü yüzük (TC)	130	3,25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Hızlı (Büyük) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Yazı Hızlı (Orta) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Yardımcı (Küçük) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Besleme basınçları	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maksimum (mbar)					35	45	25	

* 15°C de 1013 mbar- kuru gaz

Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

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

Doğal P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



H6TMH6AG TK

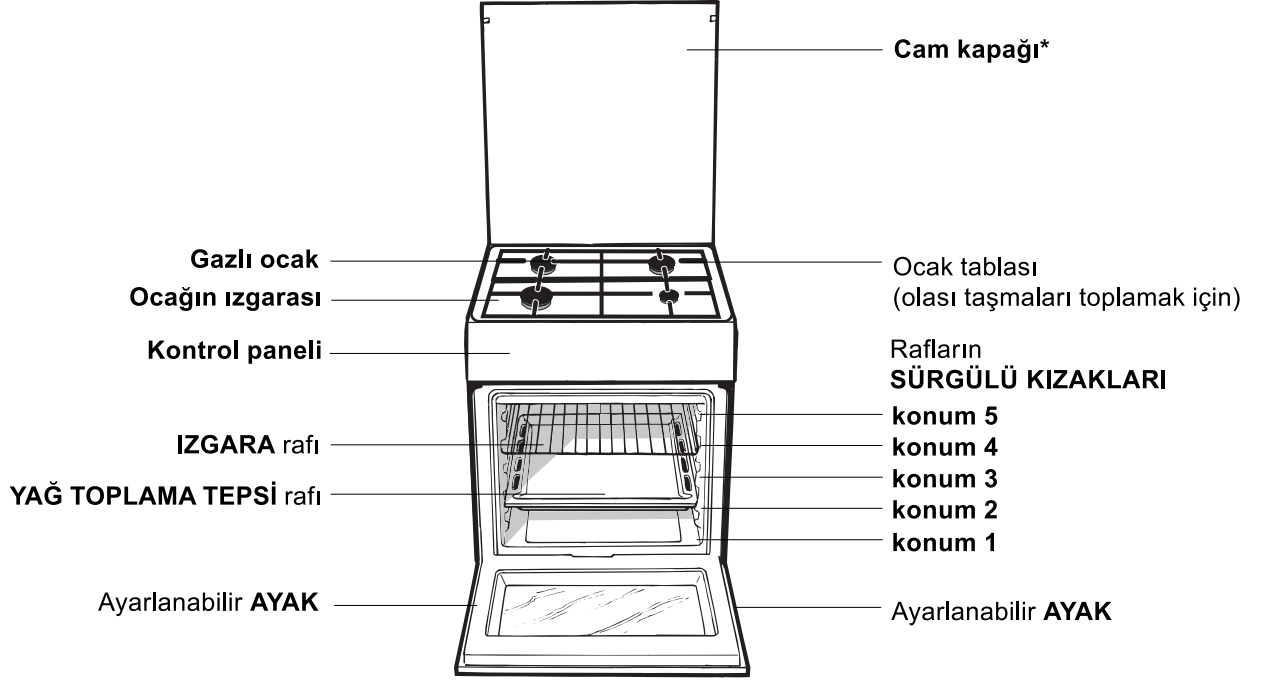
TEKNİK VERİLER	
HxLxP Fırın Boyutları	32x43,5x40 cm
Hacim	lt. 58
İçecek ısıtma çekmecesinin boyutları	genişlik cm 42 derinlik cm 44 boy cm 8,5
Ocaklar	özellik etiketinde belirtilen gazların hepsi kullanılabilir
Besleme frekans ve gerilimi	Teknik veriler etiketine bakınız
ENERGY LABEL (enerjiye dair etiket)	Elektrikli fırın etiketleri üzerinde 2002/40/CE sayılı yönerge EN 50304 normu Doğal konveksiyon ısıtma programında enerji tüketimi: <input type="checkbox"/> Geleneksel program Fanlı konveksiyon ısıtma programında enerji tüketimi: <input type="checkbox"/> Hamur pişirme <input type="checkbox"/>
CE 0051	1.2006/95/EEC sayılı 12/12/06 tarihli (Düşük Gerilim) 2. 2004/108/EEC sayılı 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 3. 2009/142/EC sayılı 30/11/09 tarihli (Gaz Yakan Cihazlar) 4. 93/68/EEC sayılı 22/07/93 tarihli yönerge 4. 2002/96/EC 1275 (Stand-by/Off mode)

Veri plakası, fırının bölmesi fırın içinde sol duvarının üzerinde, açıldıktan sonra, kapağın içinde bulunan ya edilir.

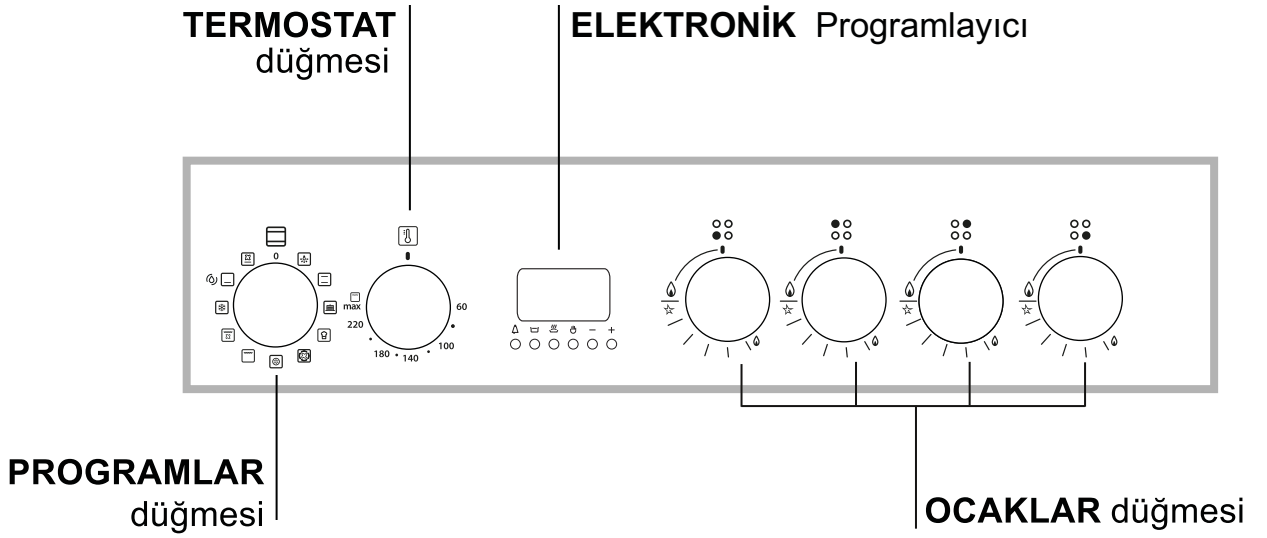
Cihazın tanımı

TR

Genel görünüm



Kontrol paneli



Çalıştırma ve kullanım

Set üstü ocağın kullanılması

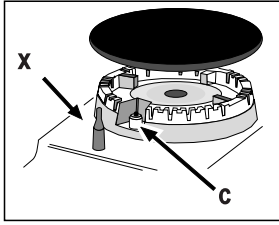
Ocakların ayarlanması

Her OCAK düğmesi için dolu bir yuvarlak sembolü ile ilgili ocak konumu belirtilir.

Set üstü ocağın yakılması

1. ocağa bir çakmak veya herhangi bir ateş yakınlaştırınız
2. OCAK düğmesini basılı tutup saatin ters yönünde E sembolü maksimum ateşe getirinceye kadar döndürünüz.
3. OCAK düğmesini saatin ters yönünde döndürerek istediğiniz alevin gücünü şöyle ayarlayınız; minimuma C, maksimuma E veya orta bir pozisyona.

Elektronik* ateşleme bujisi mevcut olan modellerde (bkz. şekil, C) , seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili



düğmeyi minimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye başlayınca kadar basılı tutmanız gerekir. Düğme serbest bırakılınca ocak sönebilir. Bu durumda daha uzun süre basılı tutarak işlemi

yeniden yapınız.

! Ocakların alevi beklenmedik şekilde sönmeye başlamesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekleyip tekrar deneyiniz.

Alev olmadığında devreye giren ocağın emniyet aygıtı olduğu için (X), alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan aygıt yanınca kadar OCAK düğmesini 3-7 saniye basılı tutmanız gerekir.

Ocağı söndürmek için alev sönmeye kadar düğmeyi döndürünüz.

Bek	Pişirme kabı çapı ø (cm)
Üçlü yüzük (TC)	24 - 26
Yarı hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14

Seviyelere göre alev ayarı

Ocağın alev yoğunluğu, maksimum, minimum ve 4 ara pozisyon ayarı olan 6 seviyeli düğme kullanılarak ayarlanabilir.



Düğmeyi döndürürken, bir seviyeden başka bir seviyeye geçiş, bir klik sesi ile belirtilir. Sistem, daha hassas bir ayarlamayı garanti eder, alev yoğunluğunu aynı şekilde ayarlar ve farklı pişirme işlemleri için tercih edilen seviyeyi kolayca belirler.

Ocakların kullanımı için pratik öneriler

Ocakların daha iyi bir verimlik ve minimum gaz tüketimini sağlamak için düz tabanlı, kapaklı kaplar kullanılmalıdır. Ayrıca kapların ebadı ocağa uygun olmalıdır.

Ocağın tipini 'Ağızlık ve ocakların özellikleri' başlıklı paragraftaki şekillere bakarak belirleyiniz.

! Izgarası olan modellerde, 12 cm. çapından küçük kapların kullanılması durumunda sadece yardımcı ocak için kullanılmalıdır.





DİKKAT! Cam kapak, ısındığı takdirde paramparça olabilir. Kapatmadan önce, tüm brülörleri veya olası elektrikli ocakları söndürünüz.*Yalnızca cam kapaklı modellerle ilgilidir

Fırının kullanılması

! Fırın ilk kez kullanıldığında, içi boşken sıcaklık ayar düğmesi maksimuma getirilerek kapısı açık durumda en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekânı havalandırınız. Duyulacak koku, fırını koruma amaçlı kullanılan malzemelerin buharlaşması nedeniyle ortaya çıkan kokudur.

! Kullanmadan önce cihazın yan taraflarında bulunan plastiği mutlaka çıkarınız

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! elektrikli fırını kullanmak için elektronik programlayıcı ile donatılmış cihazlarda istenilen pişirme konumunu seçmeden önce  tuşuna basın (göstergede  sembolü görünür).

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. THERMOSTAT düğmesini döndürerek program için tavsiye edilen veya istediğiniz sıcaklığı seçiniz. Pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar listesi mevcuttur. Bu kılavuzda verilen tablo ile (bkz. Fırında pişirme tablosu) danışabilirsiniz.

Pişirme sırasında şunları yapmak mümkündür:

- PROGRAM düğmesi vasıtasıyla pişirme programını değiştirmek;
- THERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklığı değiştirmek;
- PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

! Pişirme kaplarını daima mevcut olan tel ızgara üzerine koyunuz.

Piştirme programları

! MAX arasında bir sıcaklık ayarı yapılabilir tüm programlar için 60°C ile:

- BARBECUE hariçtir (bunun için sadece MAX konumunu ayarlamanız önerilir);
- GRATIN (200°C sıcaklığın aşılması önerilir).

Termostat Uyarıcı Işığı


Bu ışığın yanması fırının ısı ürettiği anlamına gelmektedir. Işık söndüğünde fırının içi istenilen sıcaklığa gelmiş demektir. Bu noktada ışık yanar ve ardından söner bu termostatin çalıştığı ve istenilen sıcaklıkta fırını sabit tuttuğu anlamına gelir.

İşlem Uyarıcı Işığı

Yandığında fırının ısı ürettiği anlamına gelir.

Fırın Işığı

Bu ışık seçme düğmesini '0' dışında herhangi bir konuma getirerek yakılabilir. Fırın çalıştığı sürece yanmaya devam

eder  seçilerek fırının ısı üretmeden sadece ışığının açık kalması sağlanabilir.

GELENEKSEL Programı

Aşağı ve yukarıdaki ısıtma elemanları çalışacaktır. Bu geleneksel piştirme programını kullanırken en iyisi bir piştirme tepsi kullanmaktır. Eğer birden fazla tepsi kullanılıyorsa ısı homojen olmayan bir şekilde dağılacaktır.

HAMUR PİŞİRME Programı

Arka ısıtma elemanı ve fan çalışır, böylece ısının fırın içerisinde narin ve muntazaman dağılmasını garanti eder. Bu program piştirme sıcaklığı hassas yiyecekler için (örneğin kabarması gereken kekler için) ve 3 farklı bölmede hazırlanabilecek kremler için idealdir.

HIZLI PİŞİRME Programı

Isıtma elemanları ve fan çalışır, böylece ısı fırının içine muntazaman dağılır. Bu program için önceden ısıtma gerekmez. Bu Program önceden paketlenmiş (dondurulmuş veya önceden pişirilmiş) yiyecekleri pişirmek için idealdir. En iyi sonuçlar sadece piştirme tepsi kullanılarak elde edilir.

Multi Piştirme Programı

Bütün ısıtma elemanları (Yukarı, aşağı ve dairesel) ve fan çalışır. Isı fırının içerisinde sabit kaldığından hava yemeği muntazaman kızartır ve pişirir. Aynı anda en fazla 2 tepsi kullanılabilir.

Pizza Programı

Dairesel ısıtma elemanları, fırının altındaki ısıtma elemanları ve fan çalışır. Bu kombinasyon hatır sayılır miktarlarda ısı üreterek fırını hızlıca ısıtır. Eğer bir seferde birden fazla tepsi kullanırsanız, piştirme süresinin yarısında tepsilerin yerlerini değiştirin.

IZGARA Programı

Yukarı ısıtma elemanının orta kısmı çalışır. Izgara bir anda direkt yüksek yüzey sıcaklığı isteyen yiyecekler için tavsiye edilir (dana eti, biftek ve antrikot gibi). Bu piştirme modu limitli bir enerji kullanır ve ufak miktarlarda yiyeceği ızgarada pişirmek için idealdir. Yiyeceği tepsinin ortasına koyun eğer köşelere koyarsanız yiyecek düzgün pişmez.

GRATIN Programı

Yukarı ısıtma elemanı, ızgara (bunun fırınlarda) ve fan çalışmaya başlar. Bu özelliklerin kombine edilmesi tek yönlü termal radyasyonun havanın fırın içerisindeki sirkülasyonu ile daha efektif olmaktadır. Bu yiyeceğin dışının yanmasının önlenmesini ve ısının direkt olarak yiyeceğin içine nüfuz etmesini sağlamaktadır. ! Izgara ve gratin programları fırın kapağı kapalı olarak kullanılmalıdır.

BUZ ÇÖZME Programı

Fırının altında bulunan fan, havanın oda sıcaklığında yiyeceklerin etrafında dolaşmasını sağlar. Bu, her türlü yiyecekte buz çözme için önerilir, özellikle de dondurmali kekler, kremalı tatlılar, meyveli kekler gibi ısı gerektirmeyen hassas yiyecekler için. Fan kullanıldığında buz çözme süresi yaklaşık olarak yarıya iner. Et, balık ve ekmek için, „çoklu piştirme” modunu kullanıp sıcaklığı 80° - 100°C'ye ayarlayarak süreci hızlandırmak mümkündür.

ALTTAN HAVALANDIRMA Programı

Alttan ısıtma elemanı ve fan etkinleştirilir, böylece fırının içinde tam bir ısı dağıtımı mümkün olur. Bu kombinasyon sebze ve balıkların hafif pişirilmesi için kullanışlıdır.

TATLI FİRİNİ Program

Alt ısıtma elemanı yanar. Bu fonksiyon, özellikle kabarması gereken ve bu nedenle aşağıdan gelen en fazla ısıya ihtiyaç duyan tartlar gibi hassas yiyecekleri pişirmek için kullanılabilir.

Zaman Ayarı*

Zamanlayıcıyı çalıştırmak için aşağıdaki talimatları takip edin:

- 1.Zili ayarlamak için Zamanlayıcı düğmesini en azından bir tur saat yönünde döndürün.
- 2.Zamanlayıcıyı istenilen zamana ayarlayabilmek için düğmeyi saat yönünün tersine çevirin

Pratik Pişirme Önerileri

Fanlı pişirme sırasında tepsileri 1. veya 5. raflara yerleştirmeyin. Isıya hassas yiyecekler fazla ısıdan dolayıyanabilir.

MULTI Programı

! 2. ve 4. rafları kullanın. Daha fazla ısı isteyen yiyecekler için 2. rafı tercih edin.

! Damlama tepsisini fırının en aşağısına, tepsiyi de yukarıya koyunuz.

IZGARA Programı

! Izgara programını kullanırken tepsiyi 5. pozisyona yerleştirin ve damlama tavasını da pişirme artıklarını (Yağ vb.) tutmak üzere 1. pozisyona yerleştirin. Graten programını kullanırken tepsiyi 2 veya 3. pozisyona yerleştirin. Pişirme artıklarını tutmak üzere damlama tavasını 1. pozisyona yerleştirin.

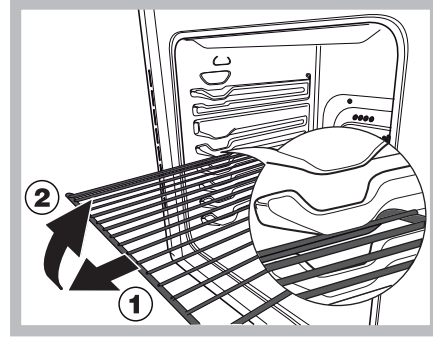
! Güç seviyesinin en yükseğe ayarlanmasını öneriyoruz. Yukarı ısıtma elemanı bir termostat tarafından dengelenmektedir ve her zaman sabit çalışmayabilir.

PİZZA Programı

! Hafif alüminyum pizza tepsisi kullanın. Verilen ızgaranın üzerine yerleştirin.

Çıtır çıtır bir pizza için damlatma tepsisini kullanmayın Çünkü bu parça ısıyı etkileyip, pişirme süresini uzatacağı için pizzanızın kızarmasını olmasını engelleyecektir.

! Pizzanın çok malzemesi varsa pişirmenin ortasında üzerine mozzarella peyniri eklemenizi tavsiye ederiz.



DİKKAT! Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaraları fırından dışarı çıkmadan bunları çıkarmayı sağlar(1).

Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).







Elektronik pişirme programlayıcısı

TR

Fırın yada grilin çalışmasını programlamakta kullanılır:







- Belli pişme süresi için geç yanma;
- Belli pişme süresi için hemen yanma;
- Dakika sayacı;

Tuşların fonksiyonları:




-  : Saat sayacı, dakika sayacı
-  : Pişme süresi
-  : Pişirmenin sonu
-  : Elle değiştirme
-  : Geriye doğru saat ayarı
-  : İleriye doğru saat ayarı

Dijital saatin ayarı

Şebekeye bağlandıktan sonra yada elektrik kesilmelerinden sonra göstergede **00:00** göstererek yanıp söner


- Aynı anda  ve  tuşlarına basınız. Tuşları bıraktıktan sonra (4 saniye içinde)  ve  tuşları ile günün doğru saatini ayarlayınız.
 -  tuşuyla zaman artar.
 -  tuşuyla zaman azalır.

Saatin ayarını değiştirmek iki şekilde olabilir:

1. Yukarıda gösterilen işlemleri tamamen yeniden yaparak.
2.  tuşuna basınız. Tuşu bıraktıktan sonra  ve  tuşları ile günün saatini güncelleyiniz.




Fırının el düzeni ile çalışması

Saati ayarladıktan sonra, programlayıcı otomatik olarak el düzeni pozisyonuna gelir.

Not: "Otomatik" pişirmelerden sonra, el düzenine tekrar dönmek için,  tuşuna basınız.




Belli pişme süresi için geç yanma

Pişmenin başlangıç ve bitiş saatlerini programlamak lazımdır. Göstergenin 10:00 gösterdiğini farz edelim.

1. Fırının komuta düşmesini istenilen konuma ve istenilen ısıya getirin (mesela: normal fırın, 200°C).
2.  tuşuna basınız. Tuşu bıraktıktan sonra (4 saniye içinde)  ve  tuşları ile istenilen süreyi ayarlayınız. Diyelimki 30 dakikalık bir pişirme ayarlarız; aşağıda gibi görüntülenecektir.






Tuşu bıraktıktan sonra, 4 saniye içinde,  simgesi ve **auto yazısı** ile birlikte günün saati görüntülenecektir.



3.  tuşuna basınız ve daha sonra istenilen pişirme bitiş saatini ayarlayıncaya kadar, örneğin 13.00,  ve  tuşlarına basınız.



4. Saat ayarladıktan sonra göstergede 4 saniye sonra günün saati görüntülenecektir:




Yanık **auto** yazısı, otomatik programlama fonksiyonunda pişme süresinin ve bitiş saatinin hafızaya alındığını gösterir. Bu konumlarda fırın 12:30 da yanacak ve 30 dakika sonra da sönecektir. Fırının yandığı sürece  sinyali yanık kalır. İstenen her anda  tuşuna basarak hafızaya alınan pişme süresini,  tuşuna basarak da pişmenin bitiş saatini görmek mümkündür.

Pişme süresinin sonunda sesli uyarı sinyali çalar; çalıştı durdurmak için herhangi bir tuşa ( ve  dışında) basmak yeterlidir.


Belli bir pişme süresi için anında yanma

Sadece pişme süresini programlayınca (belli bir pişme süresi için geç yanma paragrafının 1 ci ve 2 ci noktası) fırın hemen çalışmaya başlar.

Programlanan bir işlemi silmek için

 tuşuna basınız ve  tuşu ile süreyi öyle ayarlayınız:



Hemen sonra  el düzeni ile çalışma tuşuna basın.

Dakika sayacı

Bu fonksiyonda, istenilen belli bir süreden geriye sayım programlanır.

Bu konumda fırının yanıp sönmeye kontrol altında olmayıp, zaman bitince sadece bir uyarı sinyali çalar.




 tuşuna basılıp bırakıldığında şu görüntülenecektir:





 ve  tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.

Tuş bırakıldığında geriye sayma başlar, göstergede günün saati görüntülenecektir.



Süre tamamen dolduktan sonra sesli bir uyarı duyulur. Bu uyarıyı durdurmak için ( ve  dışında) herhangi bir tuşa basmak yeterlidir.  sembolü söner.

Verilerin düzeltilmesi yada silinmesi

- Programlanan veriler, istenilen anda karşıtı olan tuşa yada  veya  tuşlarına basarak değiştirilebilir.
- Pişirme süreci silinince, otomatik olarak fonksiyon sonu da kararlaştırılır ve bunun aksi de geçerlidir.
- Programlı çalışmada cihaz, hafızadaki pişirme başlangıcından önce olan bitiş süresini kabul etmez.

Fırında pişirme tablosu

Piştirme Programları	Yiyecekler	Ağırlık (kg)	Tepsi pozisyonu	Ön ısıtma süresi (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık	Piştirme süresi (dakika)
Geleneksel program	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya Sığır kızartması	1	3	15	200	70-75
	Bisküvi (Hızlı hamur işi)	-	3	15	180	15-20
	Tartlar	1	3	15	180	30-35
Hamur Piştirme Programı	Tartlar	0.5	3	15	180	20-30
	Meyveli Kekler	1	2 veya 3	15	180	40-45
	Erikli Kek	0.7	3	15	180	40-50
	Sünger Kek	0.5	3	15	160	25-30
	Pankek (2 tepside)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35
	Küçük Kekler (2 tepside)	0.6	2 ve 4	15	190	20-25
	Peynirli sigara böreği (2 tepside)	0.4	2 ve 4	15	210	15-20
	Kremalı sigara böreği(3 tepside)	0.7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25
Bisküve (3 tepside)	0.7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25	
Beze (3 tepside)	0.5	1 ve 3 ve 5	15	90	180	
Hızlı piştirme programı	Donmuş yiyecekler					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kabak ve karides böreği	0.4	2	-	200	20
	Köy işi ıspanaklı börek	0.5	2	-	220	30-35
	Meyveli turta	0.3	2	-	200	25
	Altın sandviç ekmekleri	0.4	2	-	180	25-30
	Tavuk parçaları	0.4	2	-	220	15-20
Önceden Pişirilmiş yiyecekler	Altın Tavuk kanatları	0.4	2	-	200	20-25
	Taze Yiyecek					
	Bisküvi (Kısa hamur işi)	0.3	2	-	200	15-18
	Erikli Kek	0.6	2	-	180	45
Peynirli sigara böreği	0.2	2	-	210	10-12	
Çoklu-Piştirme	Pizza (2 tepside)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu eti	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Kremalı sigara böreği (2 tepside)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküviler (2 tepside)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Sünger Kek (1 tepside)	0.5	2	10	170	15-20
	Sünger Kek (2 tepside)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Ekşili çörek	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modu	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kızarmış sığır veya dana	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	2 veya 3	10	180	60-70
Barbekü	Dil balığı ve mürekkep balığı	0.7	4	-	Max	10-12
	Mürekkep balığı ve karides kebabı	0.6	4	-	Max	8-10
	Mürekkep balığı	0.6	4	-	Max	10-15
	Fileto morina balığı	0.8	4	-	Max	10-15
	Izgara sebze	0.4	3 veya 4	-	Max	15-20
	Dana biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Sosis	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Uskumru	1	4	-	Max	15-20
	Tost	4 ve 6	4	-	Max	3-5
Graten	Izgara Tavuk	1.5	2	10	200	55-60
	Mürekkep balığı	1.5	2	10	200	30-35
Altın Havalan-dırma	Çipura	0.5	3	18	170-180	25-35
	Morina fileto	0.5	3	16	160-170	15-20
	Folyoda levrek	0.5	3	24	200-210	35-45
	Karışık sebzeler (Türlü tipi)	0.8 – 1,0	3	21	190 -200	50 - 60
	İyi pişmiş sebzeler	1,5 – 2,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Alt fırın	Yemek bitirme için					

Önlemler ve öneriler

TR

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel güvenlik uyarıları

- Cihaz meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilmez, zira yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikelidir.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliyken dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Kullanım kılavuzu sınıf 1 (izole) veya sınıf 2 – altsınıf 1 (mobilya arasında ankastre) cihazlarıyla ilgilidir.
- Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların cihazın sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Kaplar fırına sürülürken ve çıkarılırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Cihaz çalışır vaziyetteyken onun yakınında yanabilir sıvı maddeler (alkol, benzin vs.) kullanmayınız.
- Yanabilen maddeleri fırın veya alt kısımdaki depo içinde bulundurmuyunuz. Şayet fırın yanlışlıkla, çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Çekmecenin iç yüzeyleri (çekmece olan modellerde) sıcak olabilir.
- Cihaz kullanılmadığı zamanlar düğmelerin daima • konumunda olmasını sağlayınız.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden önce temizlik ve bakım işlemlerini yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik Servisine başvurunuz.
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılmayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kişiler tarafından da kullanılmamalıdır.

- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Ocak bir kaide üzerine konursa, gerekli almak kaide kaymasını ocak önlemek için önlemler

Atıkların tasfiye edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin tasfiye edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü verilmiştir. Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurulması gerekir.

Enerji tasarrufu ve çevre koruması

- Fırın ikinci vakitleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığında elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlar.
- IZGARA ve GRATİN türü pişirmelerin daima fırının kapağı kapalıyken yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç almak, hem de enerjiden tasarruf etmek içindir (yaklaşık %10).
- Contaları temiz ve bakımlı tutunuz, böylelikle kapağa tam yapışarak ısı kaybını önlerler.

Bakım ve özen

TR

Elektrik akımının kesilmesi

Her türlü işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

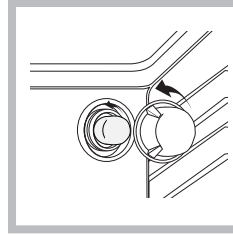
! Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Emayeli veya paslanmaz çelik dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdenseniz özel ürünler kullanınız. Temizledikten sonra bol su ile durulayıp kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Izgara, kapakçık, alev dağıtıcı ve bekler temizlik kolaylığı sağlamak için çıkarılabilir. Sıcak suda aşındırıcı olmayan deterjanla yıkanır. Özenle tüm lekeleri çıkarınız ve tamamen kuru oluncaya kadar bekleyiniz.
- Gaz kesme emniyetinin ucunun* sıkça yıkanılması tavsiye edilir.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Cam aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulmalıdır. Camı çizebilecek ya da camın kırmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüslü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
- Aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında bile yıkanabilirler.
- Cam kapağı kullanılması halinde gazlı ocak sıcakken veya açıkken onu kapatmayınız.

Fırın contalarının kontrol edilmesi

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Yetkili Teknik Servise başvurunuz. Bu durumda onarım yapıncaya kadar fırının kullanılmaması tavsiye edilir.

Fırının aydınlatma lambasının değiştirilmesi



1. Fırını elektrik şebekesine bağladıktan sonra lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız (bkz. şekil).
2. Ampülü sökünüz ve aynı özellikleri olan bir ampül ile değiştiriniz: gerilim 230 V, güç 25 W, uç E 14.

3. Kapağı yerine tekrar taktıktan sonra fırını elektrik şebekesine bağlayınız.

! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.

Gaz musluklarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlemesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem ancak imalatçı tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılabilir.

Teknik Servis

! Kesinlikle, yetkili olmayan tamircilere müracaat etmeyiniz.

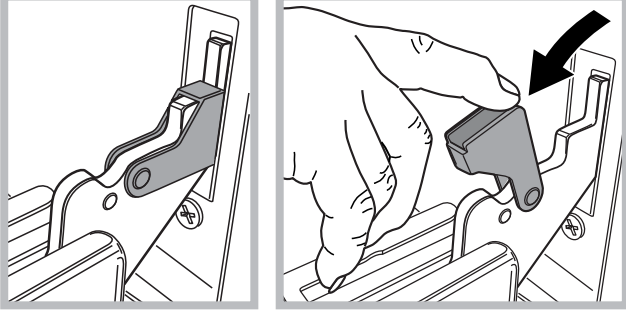
Şunları bildirin:

- Arıza tipini
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

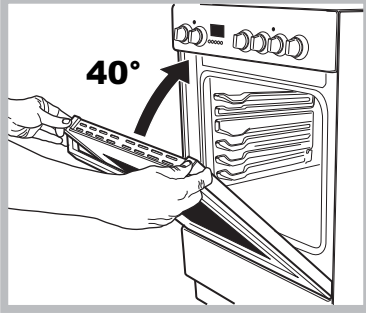
Bu son bilgiler makine yada ambalajı üzerinde bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdır.

Fırın kapısının çıkarılması ve takılması:

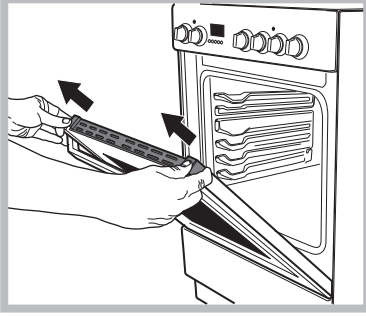
1. Kapıyı açın
2. Fırın kapısının menteşe kısıkaçlarını tam ters yönde döndürün (bkz. fotoğraf)



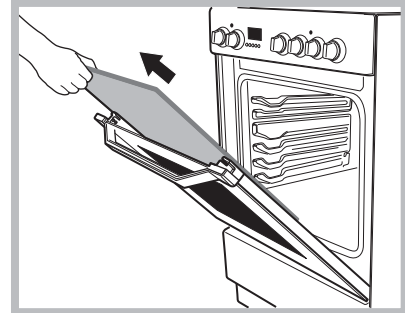
3. Kıskaç durana kadar kapıyı kapatın (kapı yaklaşık 40° açık kalacaktır) (bkz. fotoğraf)



4. Üst profilin üzerindeki iki düğmeye basın ve profili çıkarın (bkz. fotoğraf)



5. Cam levhayı çıkarın ve "Temizlik ve Bakım" bölümünde belirtilen şekilde temizleyin.

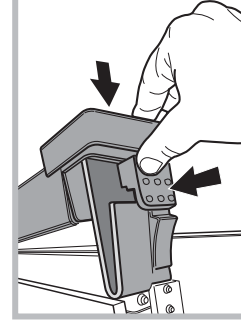


6. Camı yerine tekrar takın.

UYARI! Fırın, iç kapı camı yokken çalıştırılmamalıdır!

UYARI! İç kapı camını yerine takarken, cam paneli doğru takın; panel üzerindeki uyarı düz olmalı ve kolayca okunabilmelidir.

7. Profili yerine takın, parçanın yerine oturduğunu çıkan bir klik sesiyle anlayabilirsiniz.
8. Kapıyı tamamen açın.
9. Destekleri kapatın (bkz. fotoğraf).



10. Artık kapı tamamen kapatılabilir ve fırın normal bir şekilde kullanılabilir.

Sistem destekli fırın temizliği:

Bu temizlik modunu, yağlı besinler (rostu, et) pişirdikten sonra kullanmanız önerilir.

Bu temizlik prosedürü, fırının iç duvarlarındaki kirlerin temizlenmesi işlemini, fırının içinde buhar oluşturmak suretiyle kolaylaştırabilir. Böylece fırının iç kısmını temizlemek daha kolay olur.

Önemli! Buharlı temizlik prosedürünü başlatmadan önce:
-varsa fırının iç kısmındaki yemek / yağ artıklarını giderin;
-aksesuarları çıkarın (ızgaralar ve tavalar).

Yukarıda anlatılan işlemleri gerçekleştirdikten sonra şunları yapmanızı öneriyoruz:

1- Fırının derin tavaına 300 ml su dönül; alttan birinci rafa yerleştirin. Derin tavaı olmayan modellerde standart bir fırın pişirme tepsi kullanın ve bunu alttan birinci raftaki ızgaranın üzerine yerleştirin.

2 – "HYDROCLEAN" özelliğini seçin ve sıcaklığı 100°C olarak ayarlayın;

3 – Fırını 15 dakika boyunca açık tutun;

4 – Fırını kapatın;

5 – Fırın soğuduktan sonra lütfen kapağını açın ve temizliği su ve nemli bir bez ile bitirin.

6 – Temizlik bittikten sonra eğer varsa fırının içinde kalan su artıklarını giderin.

Eğer buharlı temizlik işlemi özellikle yağlı yiyecekler pişirdikten ya da fırın çok kirli iken yapılırsa, temizlik işlemini lütfen önceki paragrafta anlatılan geleneksel yöntemi kullanarak tamamlayın.

! Tüm temizlik işlemlerini lütfen fırın soğukken gerçekleştirin

Teknik Servis ile temas kurmadan önce:

- Sorunu tek başınıza çözüp çözemeyeceğinizi kontrol edin ("Sorun Giderme"ye bakınız);
- Sorunun çözülüp çözülmediğini kontrol etmek için yıkama çevrimini yeniden başlatın;
- Bu durum söz konusu değilse, yetkili bir Teknik Destek Merkezi ile temasa geçin.

! Her zaman yetkili teknisyen yardımı talep edin.

Aşağıdaki bilgileri hazır durumda bulundurun:

- Sorunun türü;
- cihaz modeli (Mod.);
- seri numarası (S/N).

Bu bilgiler çamaşır makinesinin arkasına yapıştırılan künye levhasından veya kapağı açarak cihazın önünde de bulunabilir.

Tüm Türkiye'de; Yetkili Teknik Servis, Orijinal Yedek Parça, Bakım Ürünlerimiz ve Garanti ile ilgili bilgi için:

☎ 0 212 444 50 10

Cihazın ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA PAZARLAMA A.S.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Besiktas / ISTANBUL
INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA PAZARLAMA A.S.
Tel: 0 212 355 53 00
Faks: 0 212 212 95 59

Indesit Company Polska Spzoo
Ul. Dabrowskiego 216
93-231 Lodz
Poland
Tel: (00 48) 042 645 5100
Fax: (00 48) 042 645 5191

Instruções de utilização

FOGÃO E FORNO

TR

Türkçe, 1

PT

Portugues, 18

H6TMH6AG TK

Índice

ATENÇÃO, 19

Instalação, 19

Posicionamento e nivelamento

Ligação eléctrica

Ligação do gás

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela das características

Descrição do aparelho, 24

Vista de conjunto

Painel de comandos

Display

Início e utilização, 25

Utilização do plano de cozedura

Acertar o relógio

Programe o contador de minutos

Utilização do forno

Programas de cozedura manuais

Programas de cozedura automáticos

Programação da cozedura

Conselhos práticos para a cozedura

Tabela de cozedura no forno

Precauções e conselhos, 30

Segurança geral

Eliminação

Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 31

Desligar a corrente eléctrica

Limpeza do aparelho

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

Manutenção das torneiras do gás

Assistencia técnica, 32

ATENÇÃO

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

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

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes. Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

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

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

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

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

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

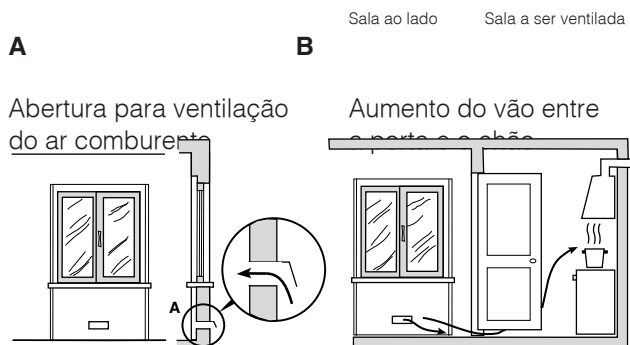
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm² - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

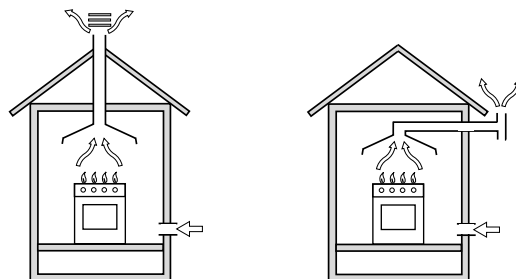


! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente para o exterior Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.

Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

Posicionamento e nivelamento

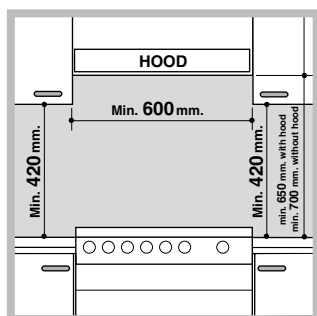
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

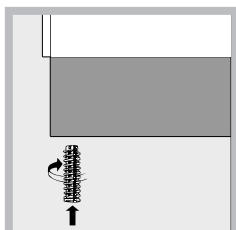
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho.

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

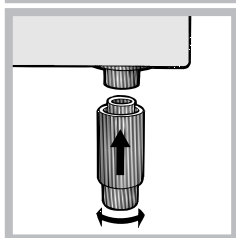


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos).

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

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

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário veja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

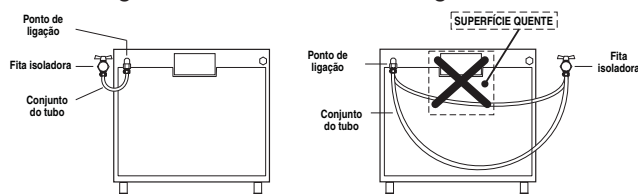
! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.



! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho

encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

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

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

Controle da vedação

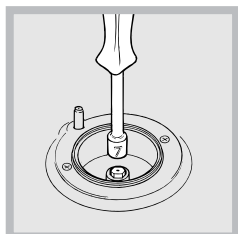
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:



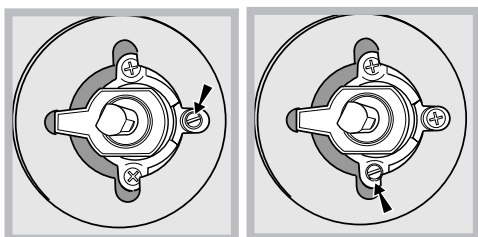
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos");

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

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

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



3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

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

Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

1. retire as grelhas e extraia os queimadores das suas sedes. O queimador é composto por duas partes separadas (ver figuras);
2. desenrosque os bicos, utilizando uma chave de tubo de 7 mm. Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1). Os dois bicos têm furos idênticos.
3. volte a colocar todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

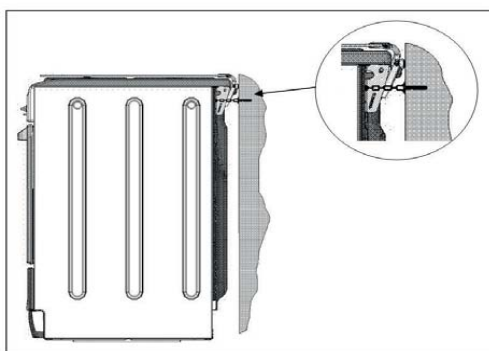
1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

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

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

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

A correia de segurança





! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida! O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.

Selecione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.

Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

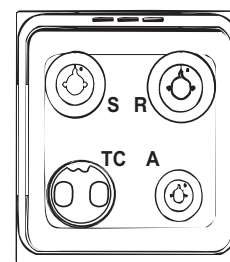
DADOS TÉCNICOS	
Medidas Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm, profundidade 44 cm, altura 8,5 cm
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: <input type="checkbox"/> Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: <input checked="" type="checkbox"/> Pastelaria.
 	Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 2009/142/EC de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1	Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
			Nominal	Reduzida	By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h	vazão* g/h	bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
	Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
	Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
	Auxiliar (Pequeno)(A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
	Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
	Pressões de fornecimento		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

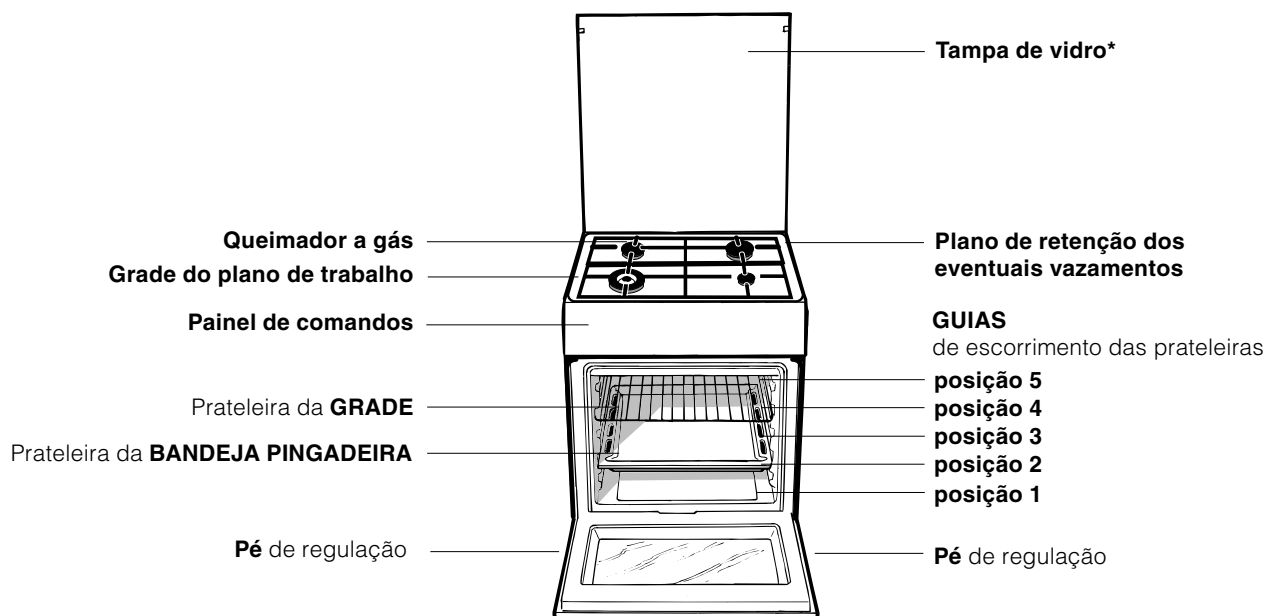


H6TMH6AG TK

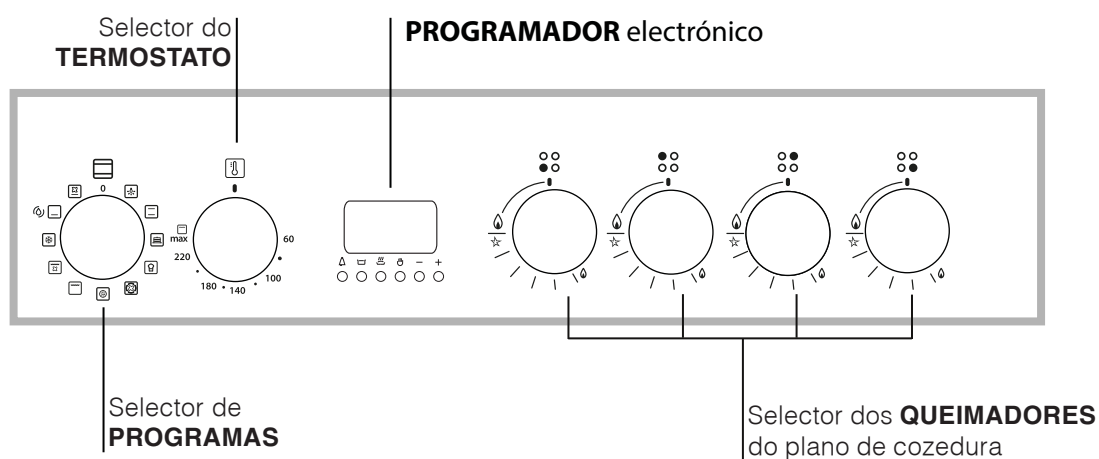
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

PT



Painel de comandos



Utilização do plano de cozedura

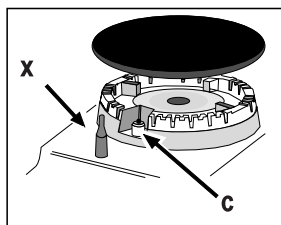
Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima 🔥;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo 🔥, no máximo 🔥 ou numa posição intermediária.

Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento



electrónico* (ver figura, C) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer

que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Regulação da chama por níveis

A intensidade da chama dos queimadores pode ser regulada através do manípulo com 6 níveis de potência, do máximo ao mínimo, com 4 posições intermédias:



ao rodar o manípulo, ouve um clique que indica a passagem de nível.

O sistema permite uma regulação de potência muito mais precisa, permite repetir a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para as várias cozeduras.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança*(X) para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague •.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Para identificar o tipo de queimador, veja os desenhos presentes no parágrafo "Características dos queimadores e bicos".

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Queimador	Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

! Em cada selector está indicada a posição da chapa eléctrica correspondente.

Utilização do forno

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

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

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMÓSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

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


Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termóstato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Indicador luminoso FUNCIONAMENTO FORNO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do "0" e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).



Programa de FORNO TRADIÇÃO

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.



Programa FORNO PARA PASTÉIS

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.



Programa de FAST COOKING

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de COZEDURA MÚLTIPLA

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa do FORNO PARA PIZZA

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.



Programa de GRILL

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.



Programa GRATIN

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.



Programa DESCONGELAMENTO

O ventilador localizado na parte inferior do forno torna o ar circular a temperatura ambiente em torno do alimento. isto é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para tipos de alimentos delicados que não requerem de calor, como por exemplo: sorvete bolos, creme ou sobremesas de nata, bolos de frutas. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelamento é aproximadamente metade. No caso de de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processar utilizando o modo de "multi-cozedura" e definindo o temperatura a 80 ° - 100 ° C.



Programa INFERIOR VENTILATO

O elemento de aquecimento inferior eo ventilador é ativado, o que permite a distribuição de calor no interior do conjunto cavidade do forno. Esta combinação é útil para luz de cozimento de legumes e peixe.



Programa INFERIOR

Transforma o elemento de aquecimento abaixo. esta posição de toque é recomendado para cozinhar alimentos (colocados em assadeiras) que já estão bem cozidos na superfície, mas ainda estão internamente macio, ou doce com frutas ou cobertura de geléia, requerendo a cor da superfície moderado. Importante que esta função não permite atingir o pleno a temperatura no interior do forno (250 ° C), de modo cozinhar, portanto, não é aconselhável mantendo sempre o forno a esta posição, a menos que bolos interessados exigindo uma temperatura não superior a 180 ° C.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

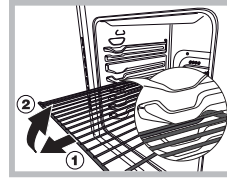
GRILL

- Nas cozeduras de GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

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

ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).



Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).








ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar.

Programar a cozedura com o programador electrónico

Regule o relógio

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ecrã piscará com: 0:00

Para acertar a hora:

1. carregue contemporaneamente nas teclas DURAÇÃO DA COZEDURA  e FIM DA COZEDURA  e . Com a tecla  o tempo aumenta; com a tecla  o tempo diminui.

Depois de ter regulado a hora, o programador passa automaticamente para a posição manual.



Programa o contador de minutos

Com o contador de minutos pode-se programar uma contagem regressiva no fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.




Como regular o contador de minutos:

1. carregue na tecla CONTADOR DE MINUTOS . No visor aparece:

^ 0:30


2. carregue nas teclas  e  para regular o tempo desejado;
3. quando soltam-se as teclas começa a contagem regressiva e no visor aparece a hora actual:

10:00

4. no final do tempo tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer (excepto as teclas  e ); o símbolo  apaga-se.

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




Regular o volume do sinal acústico

Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio, mediante a tecla  é possível regular o volume do sinal acústico.


Programar a duração de uma cozedura com início posterior.

Em primeiro lugar, deve-se decidir o programa de cozedura e a temperatura desejados, actuando nos selectores PROGRAMAS e TERMOSTATO do forno.

A esta altura é possível programar a duração de uma cozedura:



1. carregue na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA 
2. dentro de 4 segundos ajuste a duração da cozedura desejada carregando nas teclas  e . Se, por exemplo, for programada uma duração de 30 minutos, no visor aparece:

^ 0:30

3. ao soltar-se as teclas, depois de 4 segundos, no visor aparece novamente a hora actual (por exemplo, as 10:00) com o símbolo  e a letra A (AUTO):

Em seguida deve-se programar a hora para terminar a cozedura:

4. carregue na tecla FIM DA COZEDURA 

5. dentro de 4 segundos ajuste a hora do fim da cozedura desejada carregando nas teclas  e . Se, por exemplo, desejar terminar a cozedura as 13:00, no visor aparecerá:

^13:00



6. ao soltar-se as teclas, depois de 4 segundos, no visor aparece novamente a hora actual (por exemplo, as 10:00) com a letra A (AUTO):


^10:00





Conforme o exemplo proposto, o forno acende-se automaticamente às 12:30 de modo que termine depois de 30 minutos, antes das 13:00.

Programar a duração de uma cozedura com início posterior.

Seguir o procedimento para programar a duração da cozedura descrita acima (pontos 1-3).

! A letra A acesa recorda que foi realizada a programação de duração e de final de cozedura com funcionamento AUTO. Para voltar ao funcionamento manual do forno, depois de cada cozedura AUTO carregue novamente nas teclas DURAÇÃO DA COZEDURA  e FIM DA COZEDURA .



! O símbolo  permanece aceso junto ao forno durante toda a cozedura.

A qualquer momento é possível visualizar a duração programada, carregando na tecla DURAÇÃO DA COZEDURA , e é possível visualizar a hora do final da cozedura carregando na tecla FIM DA COZEDURA . No final da cozedura, tocará um sinal acústico. Para interrompê-lo, carregue uma tecla qualquer, excepto as teclas  e .

Anular uma cozedura programada.

Carregue contemporaneamente nas teclas DURAÇÃO DA COZEDURA  e FIM DA COZEDURA .

Corrigir ou cancelar os dados programados.

Os dados programados podem ser modificados a qualquer momento carregando na tecla correspondente (CONTADOR DE MINUTOS, DURAÇÃO DA COZEDURA ou FIM DA COZEDURA) e carregando na tecla  ou . Ao cancelar a duração de cozedura, cancela-se automaticamente também o final da cozedura e vice-versa.

No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos de final de cozedura anteriores ao de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180	
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12	
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
Base Ventilada	Goraz	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filete de bacalhau	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Badejo em folha de alumínio	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mistura de vegetais (tipo ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Vegetais bem cozinhados	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Forno Base	Para aperfeiçoar cozinhar					

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- As superfícies internas da gaveta (se presente) podem ficar muito quentes.
- Controlar sempre que os botões estejam na posição
 - quando o aparelho não é utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado

por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

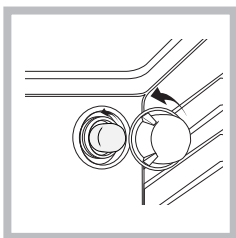
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar louça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

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

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).

2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno. ! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer que uma torneira se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituí-la.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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

Limpeza do vapor assistida forno:


Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).

Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.

! Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:

- Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).

Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:

1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;
2. seleccionar a função do forno "HYDROCLEAN"  e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;
5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza

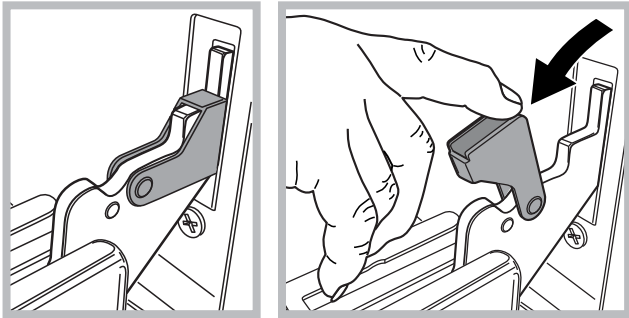
No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

! Realize a limpeza apenas no forno frio!

PT

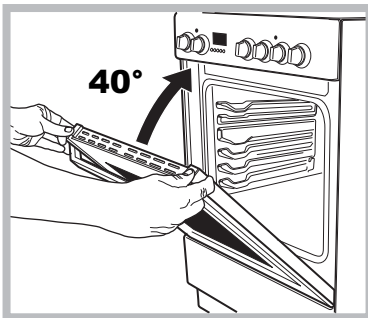
Desmontagem e montagem da porta do forno:

1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das

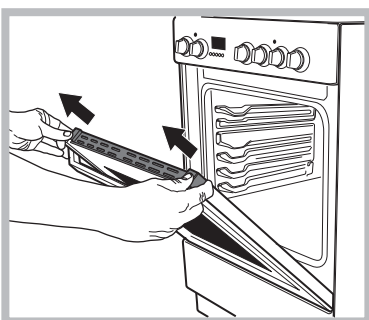


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

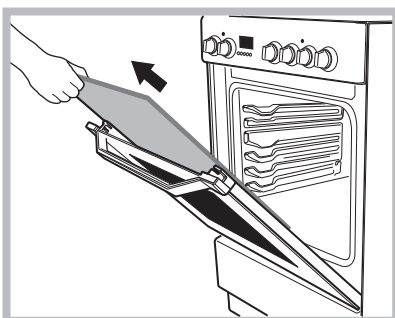
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

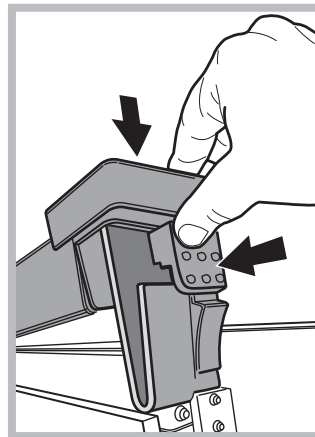


6. Volte a montar o vidro.

ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.