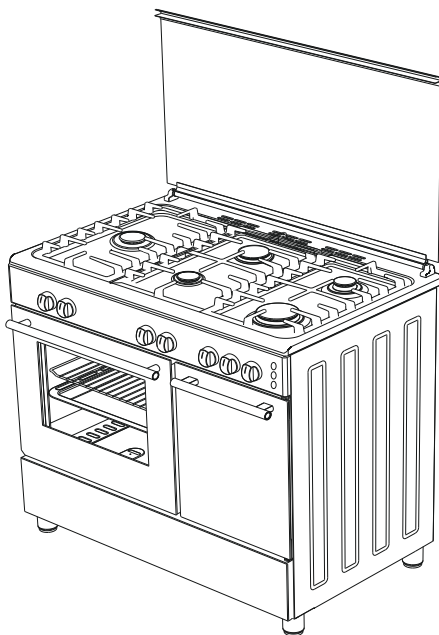




**COCINA DE GAS**  
GAS RANGE COOKER  
CUISINIÈRE À GAZ  
FOGÃO E FORNO A GAS



**COCI90PBRN**

**MANUAL**  
**DE INSTRUCCIONES**  
INSTRUCTION MANUAL  
GUIDE D'UTILISATION  
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones  
Scan for manual in other languages and further updates  
Manual dans d'autres langues et mis à jour  
Manual em outras línguas e atualizações

## **Estimados Usuarios,**

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado que se fabrica en nuestras instalaciones modernas en un entorno de trabajo cuidadoso, en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

**Nota:** Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (\*) son opcionales.

**“Cumple con las Regulaciones WEEE”.**

# ÍNDICE

ES

- 4 Advertencias importantes
- 15 Conexión eléctrica
- 16 Conexión de gas
- 21 Introducción al uso del aparato
- 22 Accesorios
- 23 Características técnicas de su horno
- 26 Instalación del horno
- 28 Ilustración de fijación con cadena
- 29 Panel de mandos
- 30 Uso del horno
- 30 Uso de la parrilla
- 30 Uso del asador de pollo
- 31 Uso de la encimera
- 32 Tipos de programas
- 33 Mantenimiento y limpieza
- 34 Montaje de la puerta del horno
- 35 Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta
- 35 Cambio de la lámpara del horno
- 36 Uso del deflector del grill
- 37 Solución de problemas
- 39 Reglas de manipulación
- 39 Recomendaciones para el ahorro de energía
- 40 Eliminación respetuosa con el medio ambiente
- 40 Información sobre el embalaje
- 41 Garantía

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando esté en funcionamiento.
5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar el grill. Manténgalos alejados de los niños.**
6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**
7. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante el funcionamiento.**
8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)
9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.
12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.
13. **NUNCA** trate de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.
14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.
15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.
16. **PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá vigilarse. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado en todo momento.**
17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados o se les proporcione información sobre los riesgos.
18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.
19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.
20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

**21.** Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

**22.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.

**23.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

**24.** No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. Los tarros pueden explotar debido a la presión.

**25.** No cuelgue toallas, paños, etc. en el asa del horno.

**26.** No coloque las bandejas del horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

**27.** Al colocar o retirar alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

**28.** No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, puesto que puede afectar su capacidad de buen juicio.

**29.** Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

**30.** Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

**31.** Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo encienda.

- 32.** No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.
- 33.** No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.
- 34.** Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).
- 35.** No coloque objetos que los niños puedan alcanzar en el aparato.
- 36.** Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los rieles de nivel y/o colocar de forma correcta la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
- 37.** Retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de que toquen los componentes calientes del horno.
- 38.** Nunca use papel de hornear a temperaturas superiores a la temperatura de uso máxima indicada por su fabricante. No coloque el papel de hornear en la base del horno.
- 39.** Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
- 40.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

- 41.** No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.
- 42.** No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo y esto puede causar fallos del aparato.
- 43.** No golpee las superficies de vidrio de los fuegos de vitrocerámica (si aplica) con metal duro, la resistencia podría dañarse y puede causar una descarga eléctrica.
- 44.** El aparato no debe ser transportado por una sola persona.
- 45.** El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones.
- 46.** La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones.
- 47.** Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Hay riesgo de quemaduras.
- 48.** Tenga cuidado en caso de que un recipiente de cocción sobre la encimera se vuelque y retírese para evitar el contacto con la comida caliente. Hay riesgo de quemaduras.
- 49.** No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se vuelque.
- 50.** El usuario no debe extraer la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.
- 51.** No quite las perillas de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos y puede causar una descarga eléctrica.

**52.** El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, la reconexión del horno debe realizarla un servicio autorizado.

**53.** No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

**54.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

**55.** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

**56.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

**57. ADVERTENCIA: No use los quemadores de horno y el grill al mismo tiempo.**

**58.** No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Ponga la comida en un recipiente adecuado antes de ponerla en el horno.

**59.** Si la superficie está caliente, deje que se enfríe antes de cerrar la tapa.

## **Seguridad eléctrica**

**1.** Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

**2.** Haga que un electricista autorizado garantice una toma a tierra correcta del aparato. El fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o un profesional igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.
6. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de electrocución.
7. **ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.**
8. **ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.**
9. **ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.**
10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.
11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en la toma de corriente donde está instalado el enchufe del producto.
12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, podrían dañarse.
13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los disponga sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

**14.** Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

**15.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro profesional cualificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

**16.** Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en la toma de corriente de la pared para evitar chispas.

**17.** No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

**18.** Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

**19.** El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.

**20.** Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

## Seguridad con gas

- 1.** Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de gases de combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.
- 2.** Cuando se usa un aparato de cocina a gas, se puede generar humedad, calor y humo en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.
- 3.** Después de usar el aparato durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.
- 4.** Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.
- 5.** Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.
- 6.** El mecanismo de encendido no se puede accionar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.
- 7.** Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

- 8.** Este aparato viene configurado de fábrica para un tipo de gas. Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.
- 9.** Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.
- 10.** El gas debe arder correctamente en los productos a base de gas, es decir, con llama azul y combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.
- 11.** Pregunte a su suministrador de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se deben tomar en caso de que se detecte olor a gas.

## **Qué hacer cuando se detecta olor a gas**

- 1.** No use llamas abiertas y no fume.
- 2.** No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: el interruptor de una lámpara o el timbre de la puerta)
- 3.** No use el teléfono ni el teléfono móvil.
- 4.** Abra las puertas y ventanas.
- 5.** Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
- 6.** Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
- 7.** Verifique todas las tuberías y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
- 8.** No vuelva a entrar a la casa hasta que las autoridades confirmen que es seguro.

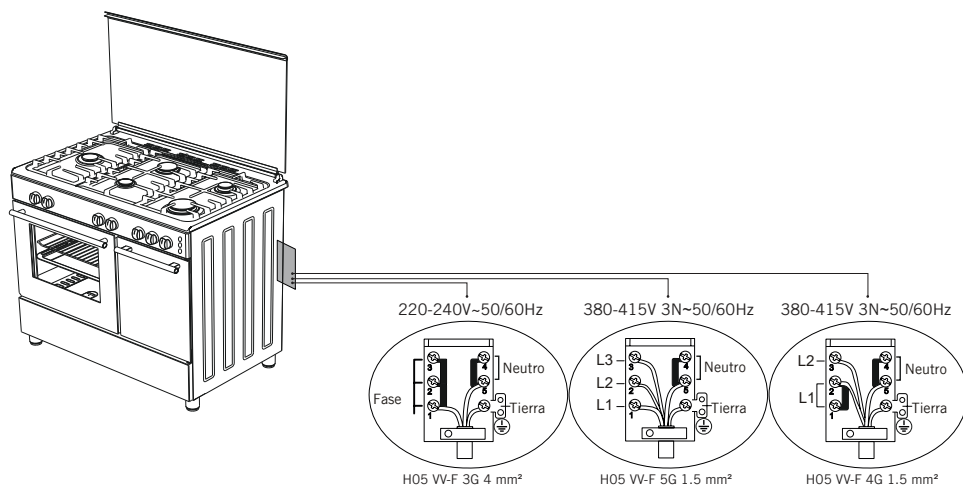
## **Uso previsto**

- 1.** Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
- 2.** Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
- 3.** Este aparato no debe usarse para calentar platos bajo el grill, para secar ropa o toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
- 4.** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
- 5.** La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, freír y asar alimentos.
- 6.** La vida útil del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

## Conexión eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.
2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60Hz. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, póngase en contacto con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con conexión a tierra en el lugar donde se colocará el horno, contacte inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a conectar el aparato a un enchufe sin conexión a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, según el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se puedan desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.
4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar riesgos.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Use el horno en un ambiente seco.

## Esquema de conexión eléctrica



## Conexión de gas

**ADVERTENCIA:** Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

Use el horno en un ambiente seco.

1. Antes de conectar el aparato a la conexión de gas, verifique que las especificaciones de categoría y presión de gas que se muestran en la placa de datos corresponda a su sistema de suministro de gas. De ser necesario, llame al servicio técnico autorizado para ajustar la categoría de gas.
2. Este aparato electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones vigentes y solo debe usarse en un lugar bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o usar el aparato. Por razones de seguridad solo el personal competente puede instalar y/o reparar estos aparatos ya que así lo establecen las ediciones actuales de las reglamentaciones de seguridad del gas.
3. El aparato no puede instalarse en una habitación que no tenga ventanas u otro tipo de abertura controlable. Si se instala en una habitación con una puerta que se abre directamente al exterior se requiere que esta puerta esté siempre abierta. La circulación de aire debe ser de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de los quemadores.
4. La conexión de gas puede realizarse desde la derecha o la izquierda. Para ello, puede cambiar la boquilla de la manguera, el enchufe y los sellos.
5. Para la conexión de gas se debe utilizar una manguera flexible.
6. Si utiliza una manguera de metal flexible para hacer la conexión, coloque el sello entre las tuberías principales de gas.
7. El diámetro interno de la manguera flexible a la que esté conectada la boquilla de la manguera para butano debe ser de 6mm para los tubos de gas de tipo doméstico. El diámetro interno de la manguera flexible a la que está conectada la boquilla de la manguera para gas natural debe ser de 15mm. La manguera debe estar bien ajustada a la boquilla de la manguera con una abrazadera.
8. La manguera debe reemplazarse antes de la última fecha de caducidad.
9. El diámetro máximo de la bombona debe ser 300 mm.
10. **PRECAUCIÓN:** Se debe conectar el horno a la válvula de entrada de gas. El tramo de la manguera debe ser corto y se debe asegurar que no haya pérdidas. Por razones de seguridad, la manguera utilizada no debe tener más de 125 cm.
11. Cuando coloque la cocina en su ubicación, asegúrese de que esté a la misma altura que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que esté al nivel de la encimera.

## Lugar de paso de la manguera de gas

1. Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas.

2. Para llevar a cabo la comprobación de estanqueidad, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

**ADVERTENCIA:** Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.

3. Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.

4. Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que queden niveladas con la encimera.

5. Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.

**ADVERTENCIA:** Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.

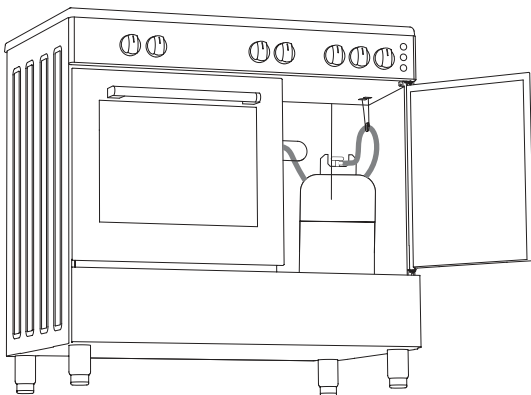


Figura 1

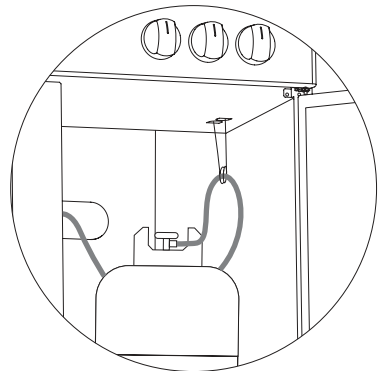


Figura 1.1

## Cambio de boquilla

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en la figura 2
2. Retire la boquilla (figura 3) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (figura 4).

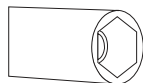


Figura 2

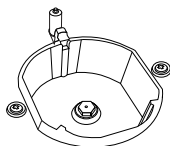


Figura 3

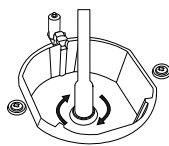


Figura 4

## Ventilación de la habitación

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar las aberturas de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Menor de 5 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Mayor de 10 m <sup>3</sup>	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm <sup>2</sup>

## Ajuste del caudal de gas para los grifos de la encimera

**1.** Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición reducida.

**2.** Retire la perilla del grifo de gas.

**3.** Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez.

"La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm".

**4.** Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido contrario.

**5.** Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada.

Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (figura 5 y 6)

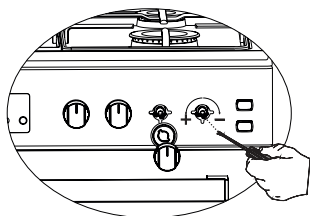


Figura 5

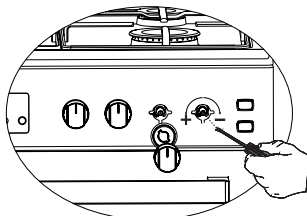
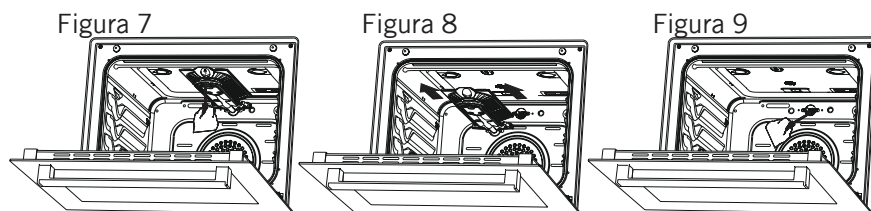


Figura 6

## Extracción de los quemadores inferior y superior e instalación del inyector en el horno de gas

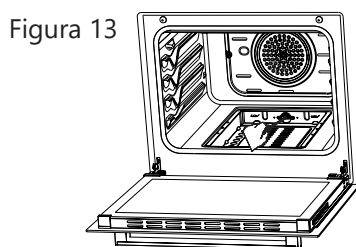
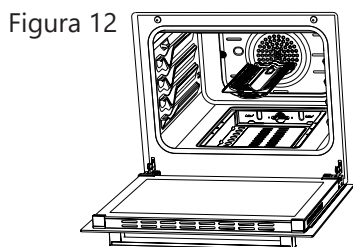
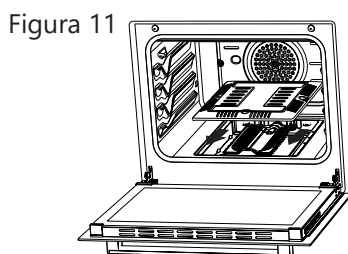
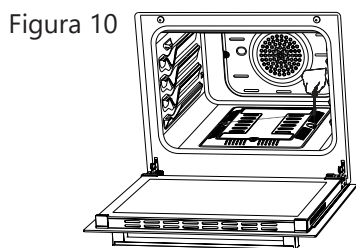
### Extracción del quemador superior:

Con la ayuda de un destornillador, quite el tornillo como se muestra en la figura 7. Como se muestra en la figura 8, retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted. Como se muestra en la figura 9, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, siga estos mismos pasos a la inversa.

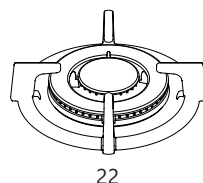
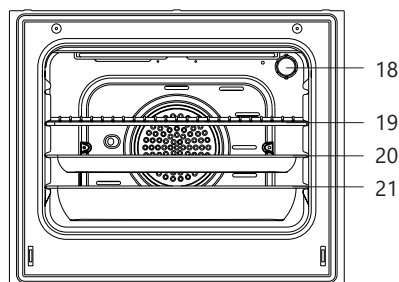
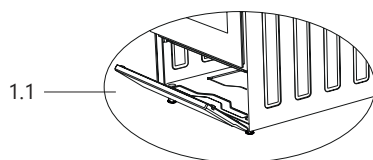
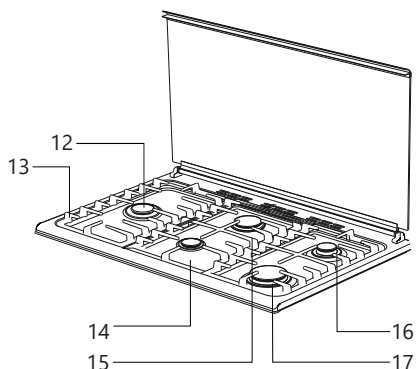
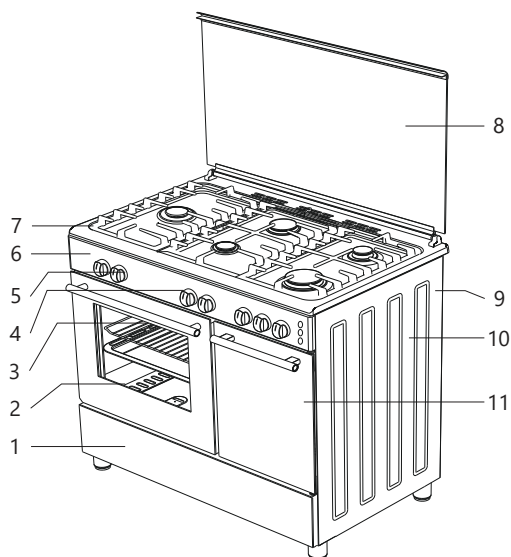


### Extracción del quemador inferior:

La puerta inferior del quemador se ha fijado con dos tornillos. Como se muestra en la figura 10, quítelo con la ayuda de un destornillador. Retire la puerta tirando hacia arriba como se muestra en la figura 11. Retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted, como se muestra en la figura 12. Como se muestra en la figura 13, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, siga estos mismos pasos a la inversa.



# INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO

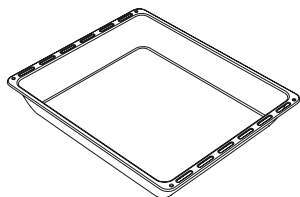


- 1.** Calentador de platos
- 1.1.** Cubierta flap
- 2.** Puerta del horno
- 3.** Tirador de la puerta
- 4.** Interruptores
- 5.** Mandos
- 6.** Panel de control
- 7.** Rejillas de la cocina
- 8.** Tapa de vidrio
- 9.** Entrada de la manguera
- 10.** Panel lateral
- 11.** Portabombonas

- 12.** Quemador Wok
- 13.** Rejillas de la cocina
- 14.** Quemador
- 15.** Quemador
- 16.** Quemador
- 17.** Lámpara
- 18.** Parrilla
- 19.** Bandeja estándar
- 20.** Bandeja profunda\*
- 21.** Quemador Wok \*

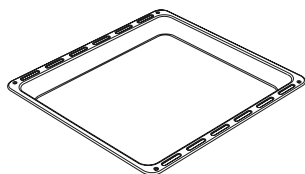
Los componentes marcados con \* dependen del modelo.

## Accesorios



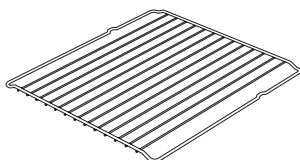
### **Bandeja profunda \***

Se utiliza para pastelería, asados grandes y guisos. También puede utilizarla como recipiente para recoger aceite y jugos cuando se cocina pastel, comidas congeladas y platos de carne directamente sobre parrilla.



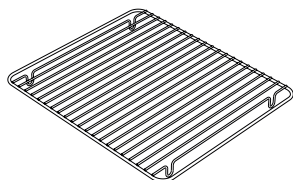
### **Bandeja \***

Se utiliza para pastelería (galletas, etc) y alimentos congelados.



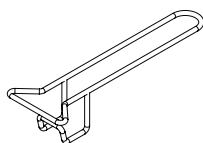
### **Parrilla de alambre**

Se utiliza para poner en la altura deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



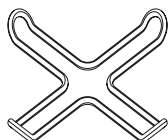
### **Parrilla de alambre dentro de bandeja \***

Los alimentos que se pueden pegar a causa de las altas temperaturas como el bistec pueden cocinarse sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



### **Asa de la bandeja \***

Se usa para sostener bandejas calientes.



### **Unidad de soporte de cafetera \***

Puede ser utilizado para la cafetera.

Los accesorios marcados con \* dependen del modelo y el que ha adquirido podría no incluirlos.

## Características técnicas de su horno

Propiedades	90x60
Ancho exterior	900 mm
Profundidad externa	610 mm
Altura exterior	925 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz

**ADVERTENCIA:** Para que el servicio autorizado realice una modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

**ADVERTENCIA:** Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

**ADVERTENCIA:** Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Los componentes marcados con \* dependen del modelo y el que ha adquirido podría no incluirlos.

Características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Fuego Wok	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Fuego Rápido	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Fuego Semi-Rápido	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Fuego Pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Quemador Grill	Inyector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Quemador Horno	Inyector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flujo de gas	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Características técnicas	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP (Butano)			GLP (Butano)		GLP (Butano)	
Fuego Wok	Inyector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Fuego Rápido	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Fuego Semi-Rápido	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Fuego Pequeño	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Quemador Grill	Inyector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Quemador Horno	Inyector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**ADVERTENCIA:** Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.

## INSTALACIÓN DE LA COCINA

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de su hogar no es adecuada, llame a un electricista y/o un fontanero para adaptar los suministros de servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

**ADVERTENCIA:** Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

**ADVERTENCIA:** Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

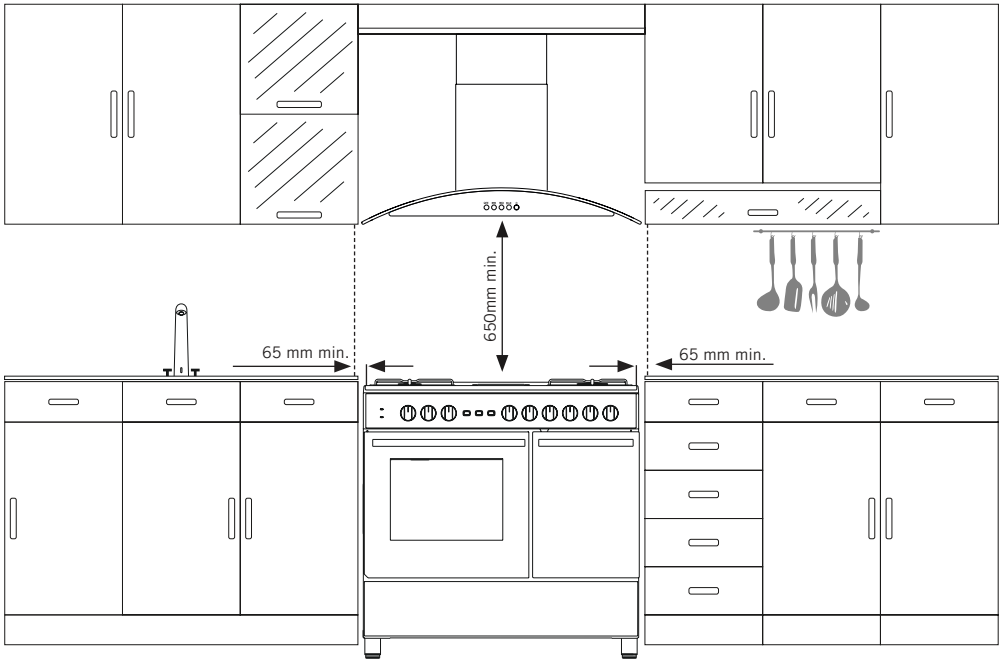
**ADVERTENCIA:** Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

### **Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes**

Las patas del aparato no deben estar sobre superficies blandas, como una alfombra. El suelo de la cocina debe ser resistente como para soportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400mm sobre la superficie superior de la encimera, y 6,5mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

El aparato es adecuado para usarse entre dos muebles, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instala una campana o extractor encima de la encimera de gas, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (Mín. 650mm)



**ADVERTENCIA:** Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

**ADVERTENCIA:** No instale el aparato al lado de un frigorífico. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

**ADVERTENCIA:** No use la puerta y/o el tirador para transportar o mover el aparato.

## Instalación de las patas de la cocina

### Para instalar las patas del aparato

1. Como se muestra en la (figura 14), hay una barra para montar los pies en la parte inferior del horno, con tuercas montadas para atornillar los patas. Complete el proceso de instalación de las patas, atornillando las patas a las tuercas. (figura 15)

2. Puede nivelar la cocina girando los pies según el tipo de superficie utilizada (figura 16)

3. Si su cocina dispone de patas de plástico como en la figura 16, puede ajustar su altura girándolas en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario.

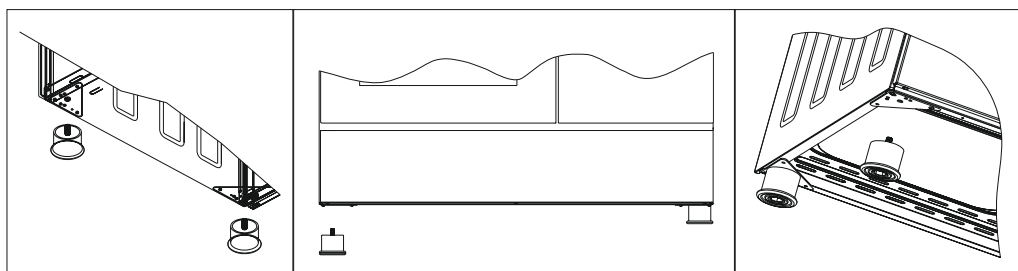


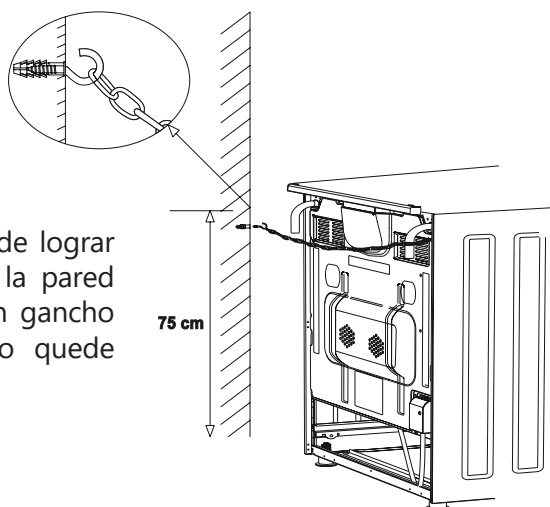
Figura 14

Figura 15

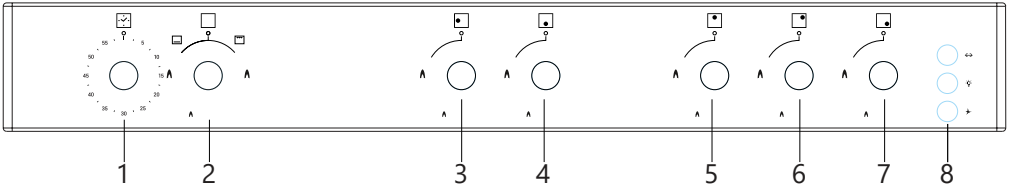
Figura 16

### Ilustración de fijación con cadena

Antes de usar el aparato, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide fijarlo a la pared utilizando la cadena y el tornillo en gancho incluidos. Verifique que el gancho quede atornillado en el muro firmemente.

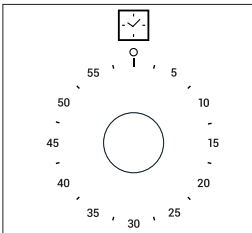


# PANEL DE MANDOS



1. Temporizador
2. Botón de selección de funciones
3. Fuego izquierdo Wok
4. Fuego central delantero
5. Fuego central trasero
6. Fuego trasero derecho
7. Fuego delantero derecho
8. Botones de encendido, luz y rustipollo

**ADVERTENCIA:** El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Prevalece el panel de mandos en el dispositivo real.



**Temporizador mecánico\*:** Se usa para determinar el tiempo para cocinar en el horno. Cuando transcurre el tiempo ajustado, los quemadores se apagan y se emite una señal acústica de advertencia. El temporizador mecánico se puede ajustar al período deseado entre 0-90 minutos.

# USO DEL HORNO

## Uso de los quemadores del horno

1. Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla correspondiente en el panel de control para encender los quemadores. Algunos modelos cuentan con un sistema de ignición automática para encender el quemador fácilmente girando la perilla. Si su horno no cuenta con botón de autoencendido, puede encenderlos con una cerilla.
2. No mantenga el encendedor de forma continua durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentar encenderlo.

## Uso de la parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida de la parrilla no debe tocar el quemador superior.
2. Puede precalentar durante 5 minutos para asar a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida bocabajo.
3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

## Para encender el quemador superior:

1. Gire el mando del horno hasta el símbolo del grill.

## Para apagar el grill:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

**ADVERTENCIA:** Mantenga la puerta del horno abierta con ayuda del deflector mientras cocina a la parrilla. (Grill a gas)

## Uso del asador de pollo \*

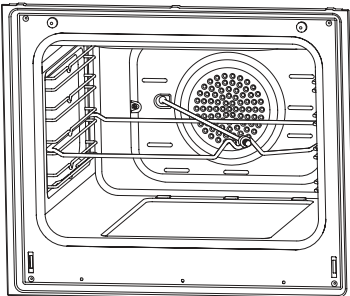
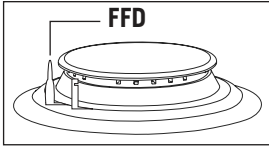


Figura 17

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una bandeja en la parte inferior para recoger los restos, y añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille el asa de plástico al espetón y saque el pollo del horno.

# Uso de la encimera

## Uso de los fuegos de gas





**El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés):** opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

**1.** Las válvulas que controlan los fuegos de gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Para encender el fuego, presione siempre el interruptor hacia adelante y llévelo al símbolo de la llama girándolo hacia la izquierda. Se activarán todos los encendedores pero solo el fogón cuyo mando haya presionado debe encenderse. Mantenga presionado el mando hasta que el fuego se encienda. Presione el botón del encendedor y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj.

**2.** No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos.

Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el fuego se apaga por algún motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.

**3.** En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido contrario a las agujas del reloj. Después del encendido, debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas. Si el fuego se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

**4.** ● Cerrado       Completamente abierto       Abierto a la mitad

**5.** Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra su colocación correcta:

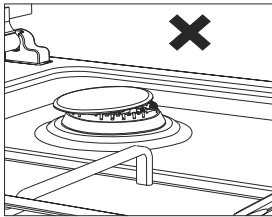


Figura 18

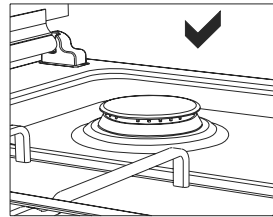


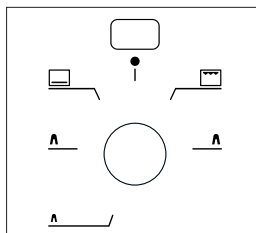
Figura 19

## Tamaño de los cazos







90*60	
Fuego pequeño	12-18 cm
Fuego mediano	18-22 cm
Fuego grande	22-26 cm
Fuego Wok	26-32 cm



## TIPOS DE PROGRAMAS



**Botón de función:** Se usa para determinar los quemadores a ser utilizados para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de cocción del panel de control y sus funciones se describen a continuación.

	Quemador del horno inferior		Quemador grill
	Tamaño de llama		Encendedor
	Lámpara		Asador de pollo

**ADVERTENCIA:** Los tipos de funciones y botones aquí descritos podrían no estar disponibles en todos los modelos.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño mojado en agua y jabón, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la puerta del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen el tirador por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y aclárela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

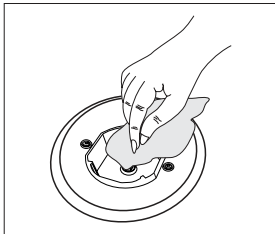


Figura 20

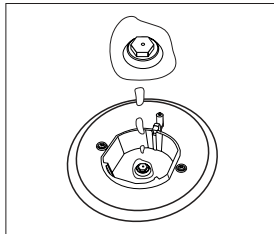


Figura 21

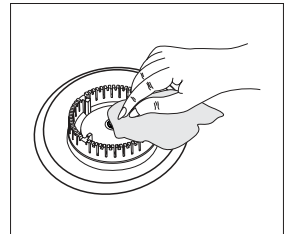


Figura 22

## Montaje de la puerta del horno

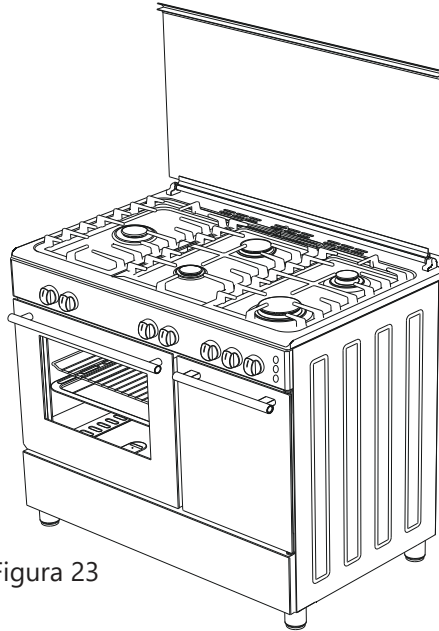


Figura 23

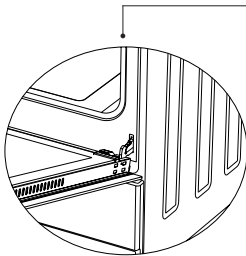


Figura 23.1

Abra la puerta del horno totalmente tirando de ella hacia usted. Después, según la figura **figura 23.1** abra el pestillo tirando de él hacia arriba con ayuda de un destornillador.

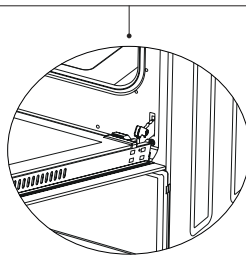


Figura 23.2

Abra por completo el pestillo como en la **figura 23.2**. Coloque en la misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta.

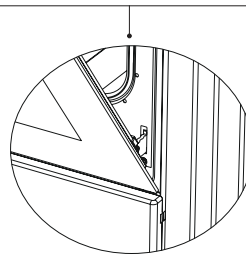


Figura 23.3

Después cierre la puerta del horno como en la **figura 23.3** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

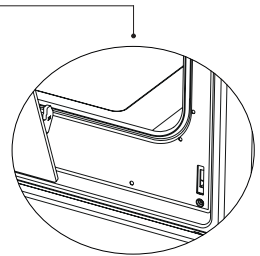


Figura 23.4

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta esté casi cerrada, tire de ella hacia arriba como se ve en la **figura 23.4**.

Para poner la puerta del horno de nuevo en su lugar, siga estos pasos a la inversa.

## Limpeza y mantenimiento del cristal de la puerta del horno

Retire el perfil presionando sobre los enganches plásticos a derecha e izquierda según se indica en la figura 24 y tirando del perfil hacia usted como se indica en la figura 25. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 26. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

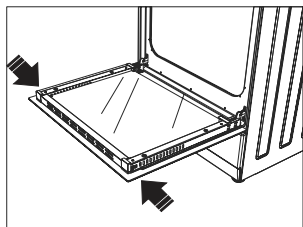


Figura 24

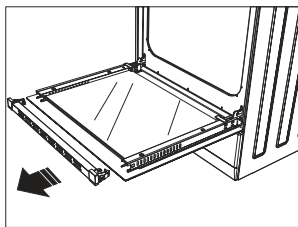


Figura 25

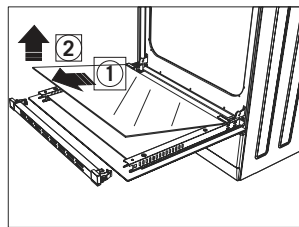


Figura 26

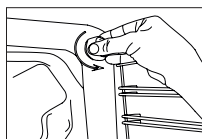
## Cambio de la lámpara del horno

**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato está desconectado de la corriente antes de cambiar la bombilla.

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para desenroscarla, use guantes de plástico o goma.

Gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera. Vuelva a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente para finalizar el cambio. Ahora podrá usar el horno.

### Lámpara Tipo G9



220-240 V, AC  
15-25 W

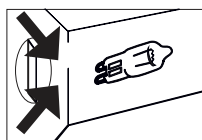


Figura 27

### Lámpara Tipo E14



220-240 V, AC  
15 W



Figura 28

**ADVERTENCIA:** Este producto tiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.

## Uso del deflector del grill (\*según modelo)

1. El deflector de seguridad está diseñado para proteger los mandos y los botones cuando el horno está en modo grill. (Figura 29)
  2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo grill.
- ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.
3. Coloque el panel de seguridad apoyado debajo del panel de mandos abriendo la puerta del horno. (Figura 30)
  4. Luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la puerta cerrando suavemente la puerta. (Figura 31)
  5. Es importante para la cocción mantener la puerta abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo grill.
  6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

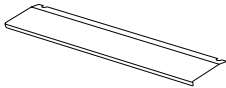


Figura 29

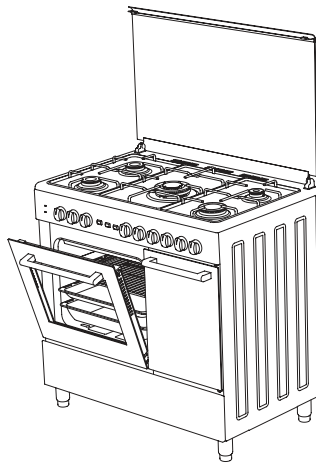


Figura 30

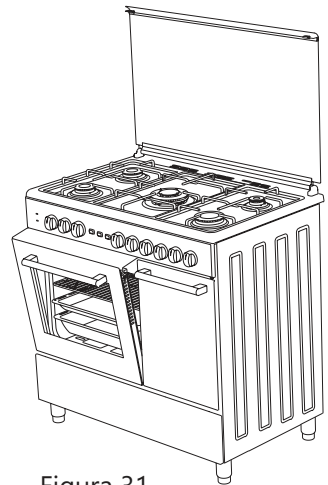


Figura 31

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede intentar resolver algunos posibles problemas comprobando los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

## Puntos a comprobar

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la siguiente tabla y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa posible	Qué hacer
<b>El horno no funciona.</b>	No hay corriente.	Verifique el suministro eléctrico.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
	Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.	
<b>El horno se detiene durante la cocción.</b>	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
<b>Se apaga durante la cocción.</b>	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en una misma toma de corriente.	Use solo un enchufe en cada toma de corriente.
<b>La puerta del horno no se abre correctamente.</b>	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
<b>El encendedor no funciona.</b>	Las puntas o el cuerpo de las bujías de encendido están obstruidos.	Limpie las puntas o el cuerpo de las bujías de encendido de los quemadores de gas.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
<b>Descarga eléctrica al tocar el horno.</b>	Sin conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Qué hacer</b>
<b>Goteo de agua</b>	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
<b>Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.</b>		
<b>Hay agua dentro del horno.</b>		
<b>El horno no calienta.</b>	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
<b>Salida de humo durante el funcionamiento.</b>	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los quemadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no saldrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
<b>Cuando se usa el horno sale un olor a quemado o a plástico.</b>	Se están usando recipientes de plástico u otros accesorios que no son resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, use recipientes y accesorios adecuados.
<b>El horno no cocina bien.</b>	La puerta del horno se abre frecuentemente durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia si la comida que está cocinando no requiere que se le dé la vuelta. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y esto influirá en el resultado de la cocción.
<b>La luz interna es débil o no funciona.</b>	Hay un objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Sustitúyala por una lámpara con las mismas características técnicas.

## **REGLAS DE MANIPULACIÓN**

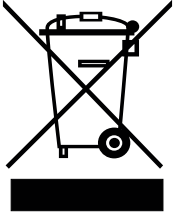
- 1.** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- 2.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 3.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 4.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- 5.** Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
- 6.** Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

## **RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA**

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto de forma más ecológica y económica.

- 1.** Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
- 2.** Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
- 3.** No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
- 4.** Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos bandejas en los estantes del horno.
- 5.** Si tiene que cocinar varios platos, hágalo sucesivamente. El horno no perderá calor.
- 6.** Apague el horno unos minutos antes del tiempo de finalización de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
- 7.** Descongele la comida congelada antes de cocinar.

## **ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE**



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

## **INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE**

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.**

**Dear User,**

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

**Note:** This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (\*) are optional.

**“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”**

**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

# CONTENTS

EN

- 4 Important warnings
- 14 Electrical connection
- 15 Gas connection
- 20 Introduction of the appliance
- 21 Accessories
- 22 Technical features of your oven
- 25 Installation of your oven
- 27 Chain lashing illustration
- 28 Control panel
- 29 Using oven section
- 29 Using the grill
- 29 Using the chicken roasting
- 30 Using cooker section
- 31 Program types
- 32 Maintenance and cleaning
- 33 Installation of the oven door
- 34 Cleaning and maintenance of the Oven's door
- 34 Changing the oven lamp
- 35 Using the grill deflector sheet
- 36 Troubleshooting
- 38 Handling rules
- 38 Recommendations for energy saving
- 39 Environmentally-friendly disposal
- 39 Package information
- 40 Warranty

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**13. NEVER** try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
- 35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.
- 36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

- 37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
- 38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
- 39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
- 40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- 41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- 42.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
- 43.** Do not hit glass surfaces of vitroc ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
- 44.** User should not handle the oven by himself.
- 45.** Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
- 46.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

- 47.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 48.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 49.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 50.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 51.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 52.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- 53.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 54.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
- 55.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
- 56.** Cable fixing point shall be protected.
- 57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**
- 58.** Please don't cook the food directly on the tray /grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
- 59.** Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

- 12.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- 13.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- 14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
- 15.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- 16.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- 17.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- 18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
- 19.** Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.
- 20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## **Gas Safety**

- 1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
- 2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
- 3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
- 4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
- 5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
- 6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
- 7.** All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
- 8.** This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

**9.** For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

**10.** Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

**11.** Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

## **What To Do When Gas Odour Is Detected**

- 1.** Do not use naked flame, and do not smoke.
- 2.** Do not operate any electrical switch.  
(For example: lamp switch or doorbell)
- 3.** Do not use telephone or mobile phone.
- 4.** Open the doors and windows.
- 5.** Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
- 6.** Call fire brigade from a telephone outside the home.
- 7.** Check all hoses and their connections against leaks.  
If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
- 8.** Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

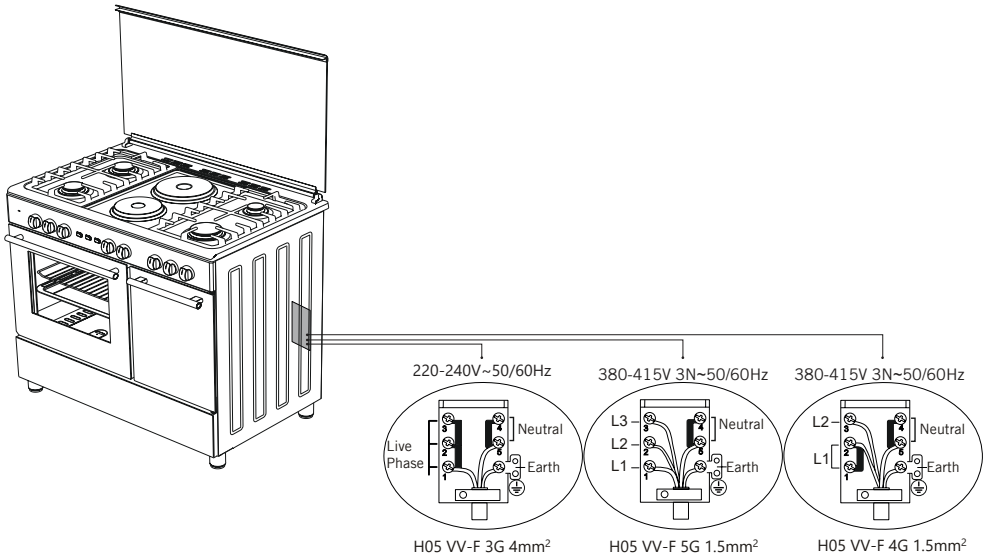
## **Intended Use**

- 1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- 4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- 5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

# Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

## Electrical connection scheme



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

**1.** Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

**2.** This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

**3.** The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m<sup>3</sup>/h per kW of burners.

**4.** The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.

**5.** Please use flexible hose for gas connection.

**6.** If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.

**7.** The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp.

**8.** The hose should be replaced before its last expiry date.

**9.** The gas bottle diameter shall be max. 300 mm.

**10. CAUTION:** Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.

**11.** When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

## Gas hose passage way

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.  
**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
3. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
4. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.
5. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.  
**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

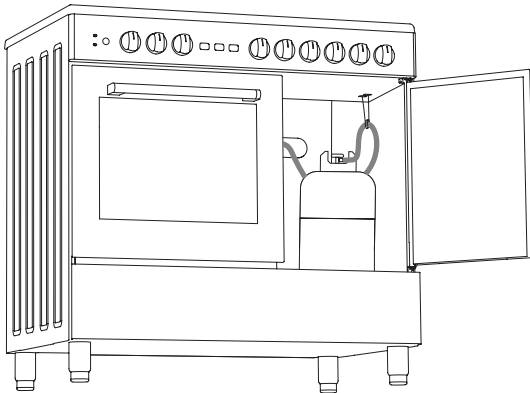


Figure 1

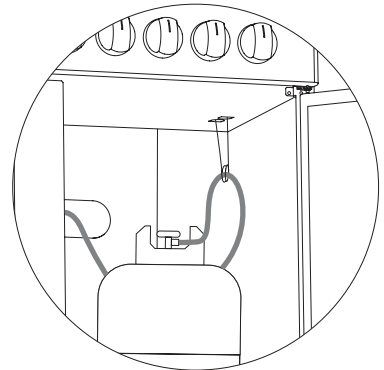


Figure 1.1

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as in figure 2.
2. Please remove nozzle (figure 3) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 4)



Figure 2

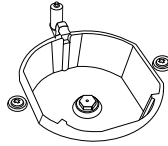


Figure 3

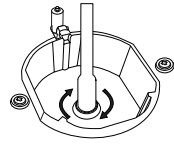


Figure 4

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

"The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 5 and 6).

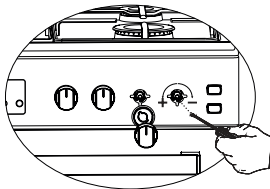


Figure 5

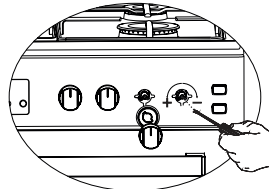


Figure 6

## Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

### Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 7. As shown in figure 8, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 9, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 7

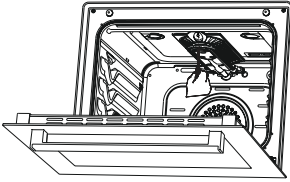


Figure 8

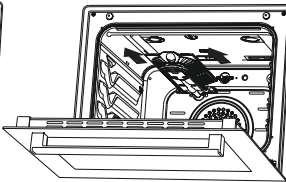
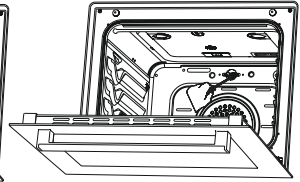


Figure 9



### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 10, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 11. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 12. As shown in figure 13, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 10

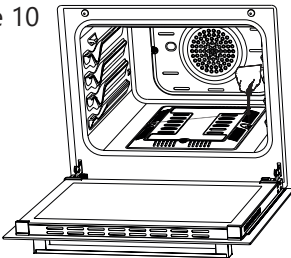


Figure 11

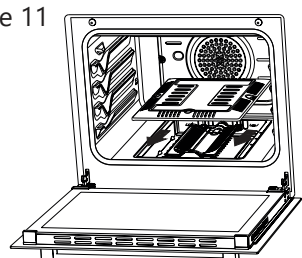


Figure 12

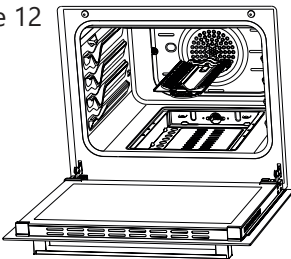
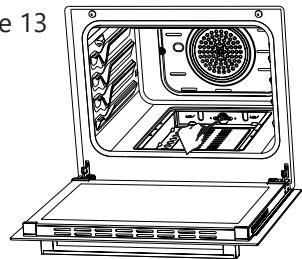
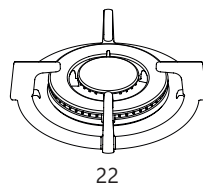
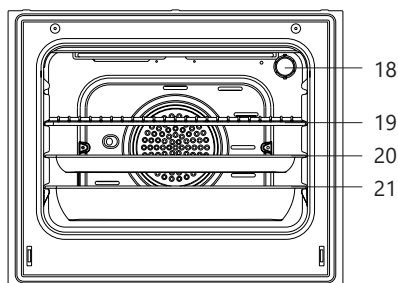
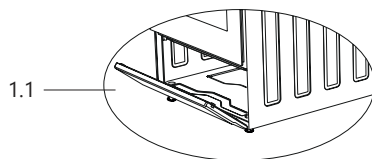
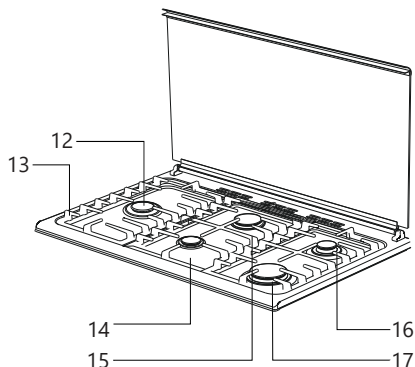
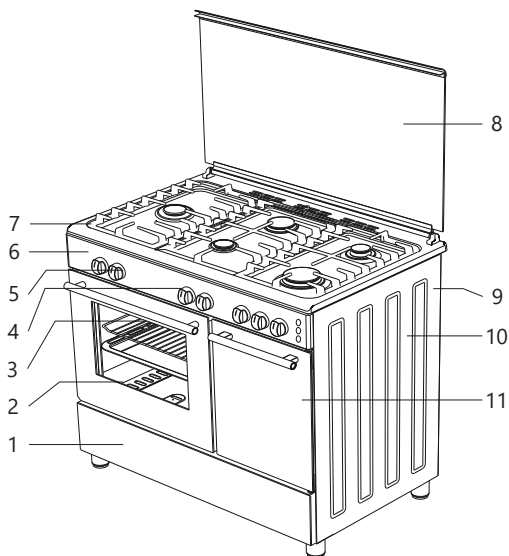


Figure 13



# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

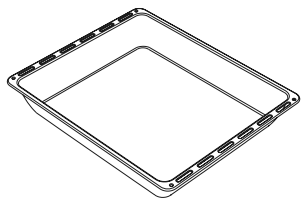


- 1.** Dishwarmer
- 1.1.** Flap door
- 2.** Glass oven door
- 3.** Door handle
- 4.** Push button switches
- 5.** Command knobs
- 6.** Command panel
- 7.** Top cooker plate
- 8.** Glass top lid
- 9.** Hose entry
- 10.** Side panel
- 11.** Bottle gas location section

- 12.** Wok burner
- 13.** Cooker grids
- 14.** Burner
- 15.** Small burner
- 16.** Big burner
- 17.** Lamp
- 18.** Grill
- 19.** Standard tray
- 20.** Deep tray
- 21.** Wok burner \*

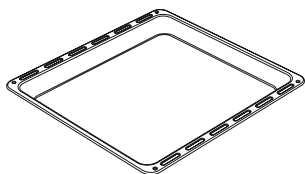
The components marked with \* depend on the model.

## Accessories



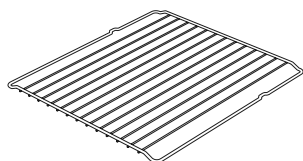
### Deep tray \*

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



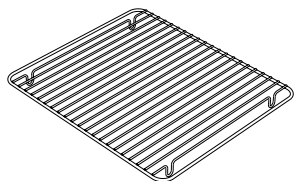
### Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



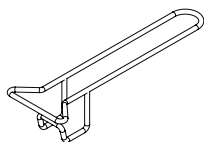
### Wire grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



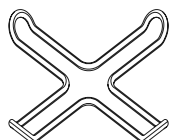
### In tray wire grill \*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



### Tray handle \*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.

The accessories marked with \* depend on the model and it may not be include in the one you have purchased.

## Technical Features Of Your Oven

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

The accessories marked with \* depend on the model and it may not be include in the one you have purchased.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

# INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

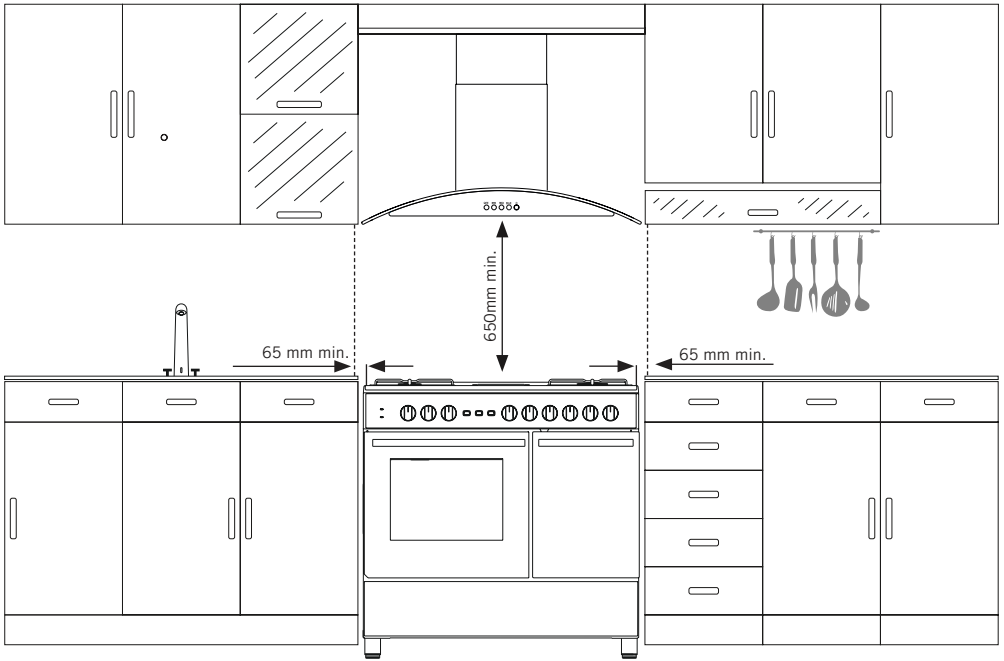
**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

## Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (Min. 650 mm)



**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

## Installation Of The Oven Feet

### In order to install the oven feet

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 14). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 15).
2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.
3. If your oven has plastic food as in (figure 16) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

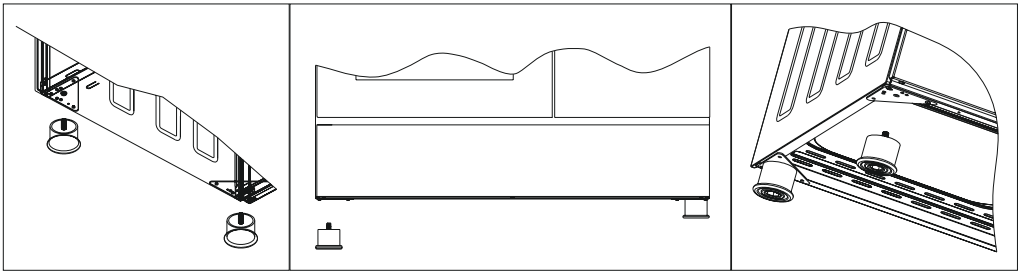
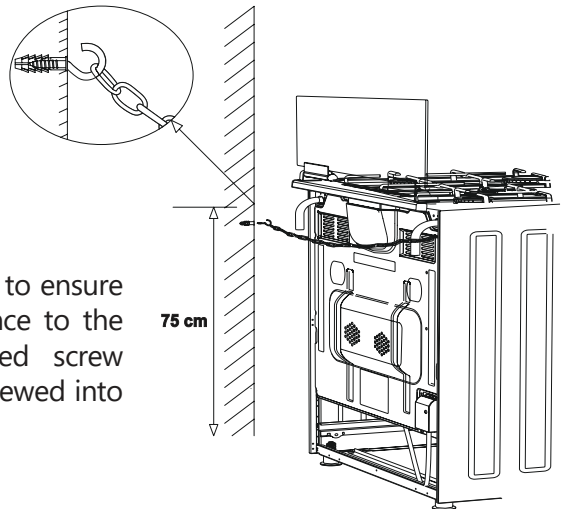


Figure 14

Figure 15

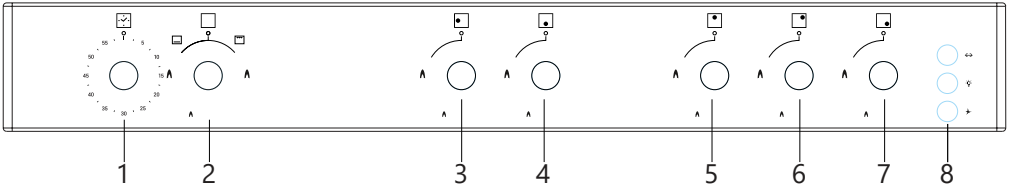
Figure 16

### Chain Lashing Illustration



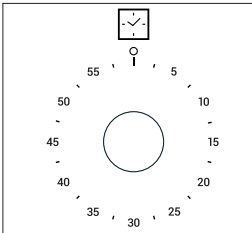
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

# CONTROL PANEL



1. Timer
2. Function selection button
3. Wok burner
4. Front center burner
5. Rear center burner
6. Rear right burner
7. Front right burner
8. Power, light and chicken roasting buttons

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to burners is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes.

# USING OVEN SECTION

## Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

## Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (Gas grill)

## Using The Chicken Roasting \*

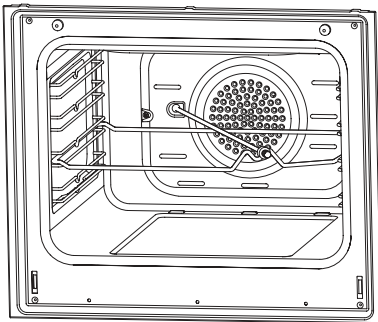
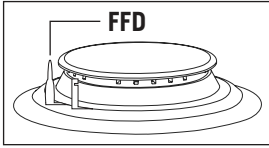


Figure 17

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastik handle to the skewer and take out the food from oven.

# Using Cooker Section

## Using Gas Burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

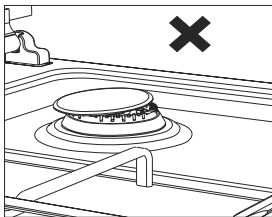


Figure 18

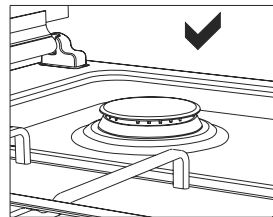


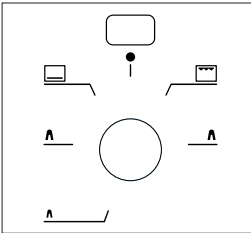
Figure 19

## Pot Sizes







90x60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 cm



## PROGRAM TYPES



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Lower heating element		Grill
	Flame		Ignition lighter
	Lamp		Roast chicken

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

# MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

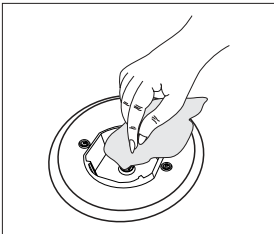


Figure 20

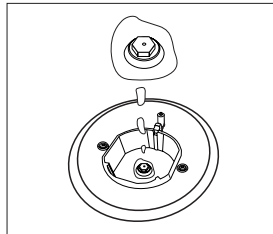


Figure 21

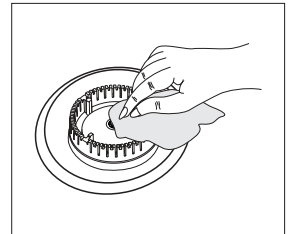


Figure 22

# Installation Of The Oven Door

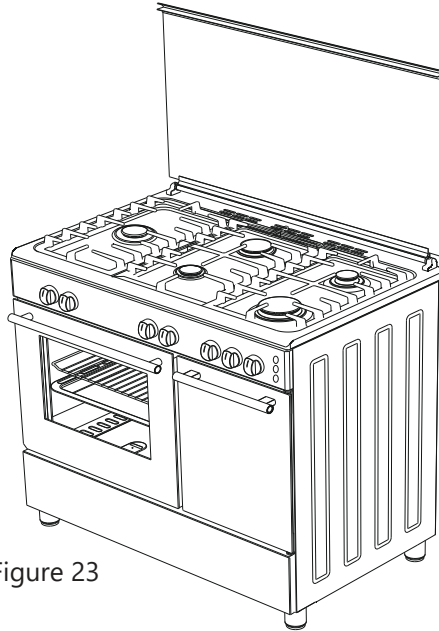


Figure 23

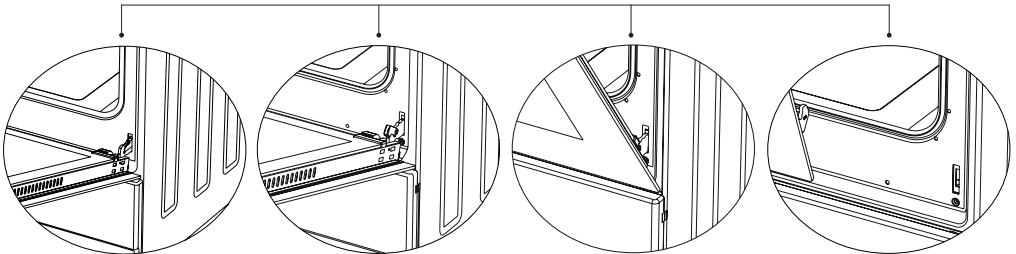


Figure 23.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 23.1**.

Figure 23.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 23.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Figure 23.3

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 23.3**.

Figure 23.4

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 23.4**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 24 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 25. Then remove the inner-glass as shown in figure 26. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

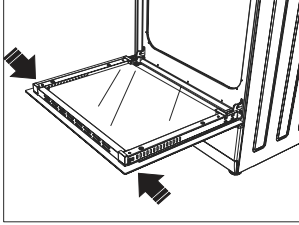


Figure 24

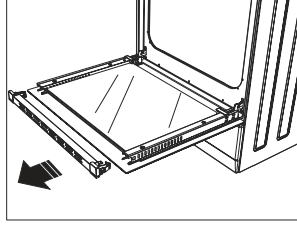


Figure 25

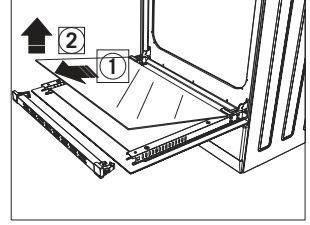


Figure 26

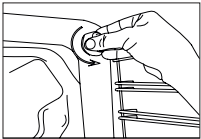
## Changing The Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC

15-25 W

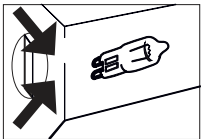
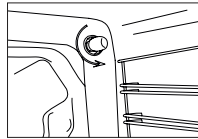


Figure 27

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC

15 W

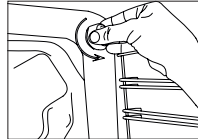


Figure 28

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## Using The Grill Deflector Sheet \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING:** If the cooker has the "closed grill functioned" option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

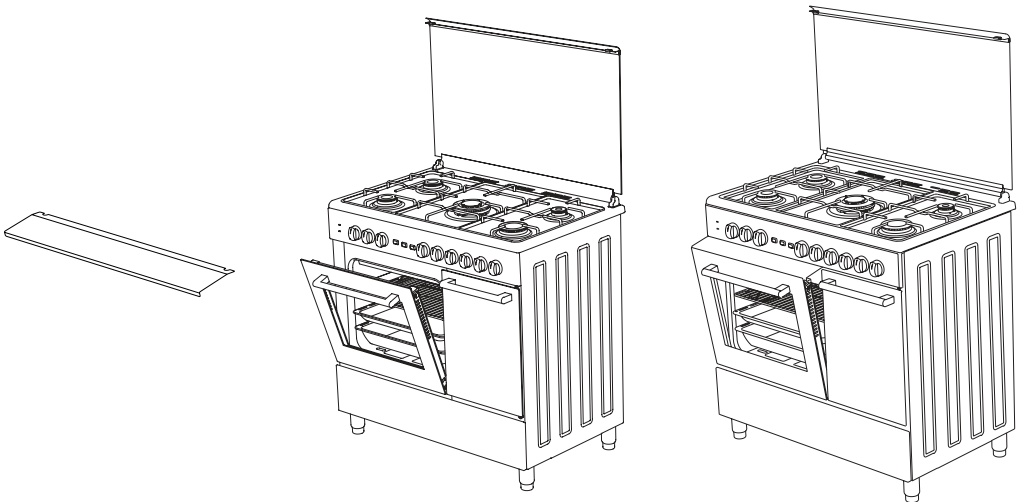


Figure 29

Figure 30

Figure 31

# TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

## Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## **HANDLING RULES**

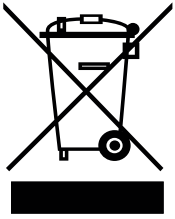
- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## **RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING**

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

## WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

**Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.**

## **Chers utilisateurs,**

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

**Remarque:** Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (\*) sont optionnels.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET N'ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.**

**« Conforme à la directive DEEE. »**

# CONTENU

FR

- 4 Avertissements importants
- 15 Connexion électrique
- 16 Connexion de gaz
- 21 Présentation de l'appareil
- 22 Accessoires
- 23 Caractéristiques techniques de votre four
- 26 Installation de votre four
- 28 Illustration d'arrimage de chaîne
- 29 Panneau de commande
- 30 Utilisation de la section de four
- 30 Utilisation du grill
- 30 Utilisation de la rôtissoire pour poulet
- 31 Utilisation de la table de cuisson
- 32 Types de programmes
- 33 Maintenance et nettoyage
- 34 Assemblage de la porte du four
- 35 Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four
- 35 Remplacement de l'ampoule du four
- 36 Utilisation de la feuille de déflecteur de grill
- 37 Dépannage
- 39 Règles de manutention
- 39 Recommandations pour économiser l'énergie
- 40 Mise au rebut respectueuse de l'environnement
- 40 Informations relatives à l'emballage
- 41 Garantie

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un «**SERVICE AUTORISÉ**». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.
3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.
4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.
5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.**
6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**
7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**
8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (Ou sur la plaque signalétique)
9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
10. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**
11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

**12.** Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

**13.** N'essayez **JAMAIS** d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**14.** Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

**15.** Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

**16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.**

**17.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

**18.** Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

**19.** Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

**20.** Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

**21.** Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

- 22.** Gardez les canaux de ventilation ouverts.
- 23.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- 24.** Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.
- 25.** La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.
- 26.** Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- 27.** Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- 28.** N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.
- 29.** Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- 30.** Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.
- 31.** Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.
- 32.** Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.
- 33.** N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

**34.** Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

**35.** Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

**36.** Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et/ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.

**37.** Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

**38.** Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

**39.** Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

**40.** Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

**41.** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

**42.** Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

**43.** Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitrocéramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

**44.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

**45.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.

**46.** De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.

**47.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

**48.** Faites attention si un récipient de cuisson sur la table de cuisson se renverse et retirez-le pour éviter tout contact avec des aliments chauds. Il y a un risque de brûlure.

**49.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.

**50.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

**51.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

**52.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

**53.** Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

**54.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

**55.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

**56.** Le point de fixation du câble doit être protégé.

**57. AVERTISSEMENT: N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.**

**58.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

**59.** Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.

## **Sécurité électrique**

**1.** Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

**2.** Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.
4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentaion est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.
6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.
7. **AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.**
8. **AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.**
9. **AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.**
10. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.
11. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.
12. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.
13. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

- 14.** Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.
- 15.** Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.
- 16.** Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.
- 17.** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.
- 18.** Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.
- 19.** L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.
- 20.** Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

## Sécurité du gaz

- 1.** Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.
- 2.** Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.
- 3.** Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.
- 4.** Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.
- 5.** Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.
- 6.** Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

**7.** Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

**8.** Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

**9.** Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

**10.** Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

**11.** Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique; même de petites quantités ont un effet létal.

## **Que faire en cas de détection d'odeur de gaz**

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.

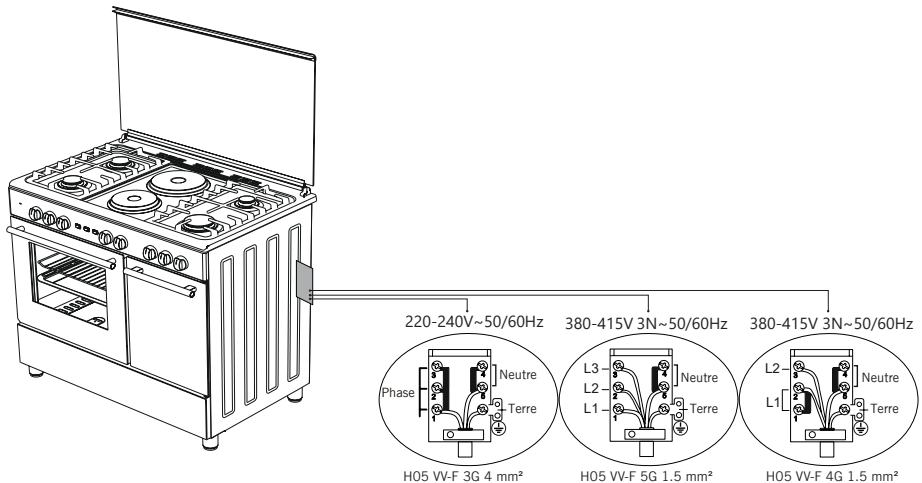
## **Utilisation prévue**

- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
- 6.** La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

## Connexion Electrique

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du/au réseau.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

## Connexion électrique schéma



## Connexion de gaz

**AVERTISSEMENT:** Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

Veillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

**1.** Avant de brancher votre appareil à l'arrivée de gaz, vérifiez que les catégories de gaz et les spécifications concernant la pression correspondent à celles de l'arrivée de gaz. Si nécessaire, contactez le service autorisé pour l'adaptation de la catégorie de gaz.

**2.** L'appareil doit être installé conformément aux lois en vigueur et doit être utilisé uniquement dans un endroit aéré. Bien lire les instructions avant l'installation et l'utilisation du matériel. Dans un souci de sécurité, l'appareil doit être installé et/ou mis en service par une personne compétente, comme le mentionnent les manuels de recommandations de sécurité du gaz.

**3.** L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce sans fenêtre ou sans ouverture. S'il est installé dans une pièce sans porte donnant directement sur l'extérieur, une ouverture permanente est exigée. La circulation de l'air doit être de 2 m<sup>3</sup>/h par brûleur.

**4.** Le branchement du gaz peut être effectué par la droite ou par la gauche. N'oubliez pas de changer le robinet de la tuyère, la prise et le dispositif d'étanchéité.

**5.** Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

**6.** Si vous effectuez le raccordement avec un tuyau en métal flexible, placez un joint d'étanchéité entre les deux.

**7.** Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le tuyau du butane est relié, doit être de 6mm pour les tuyaux à gaz de maison. Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le robinet du flexible est relié, doit être de 15 mm. Le tuyau doit être fermement fixé avec le robinet du flexible en serrant avec une pince.

**8.** Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.

**9.** La dimension de gas bouteille doit être maximum 300 millimètres.

**10. Attention!** Établissez le rapport de four à la soupape d'admission de gaz, la longueur de tuyau doit être courte et être sûre qu'il n'y a aucune fuite. Pour la sécurité, le tuyau utilisé ne doit pas être plus long que 125 cm.

**11.** En plaçant votre four à son endroit, assurez-vous qu'il est au contre-niveau. Apportez-le au contre-niveau en ajustant les pieds si nécessaire.

## Passage pour le tuyau de gaz

1. Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.

2. Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

**AVERTISSEMENT:** Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.

3. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

4. Lors de la mise en place de l'appareil assurezvous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.

5. Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

**AVERTISSEMENT:** Avant l'installation de l'appareil, vérifiez que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) sont conformes aux paramètres du produit.

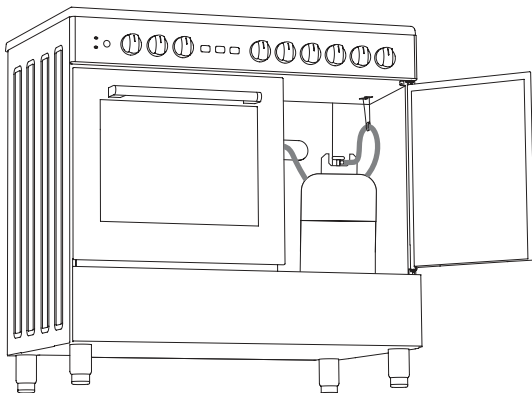


Figure 1

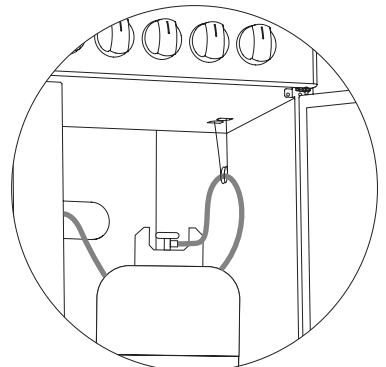


Figure 1.1

## Instructions pour le changement de gicleur

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (Figure 2)
2. Veuillez retirer le gicleur (figure 3) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (Figure 4)

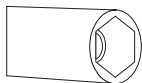


Figure 2

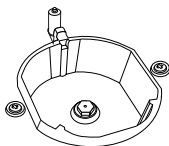


Figure 3

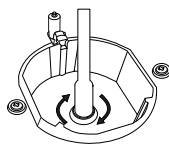


Figure 4

## Ventilation de la chambre

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> et 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Supérieur à 10 m <sup>3</sup>	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
  2. Retirez le bouton du robinet à gaz.
  3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane-propane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.  
« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm ».
  4. Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.
  5. Pour le dernier contrôle, amenez le brûleur à la fois à la position inférieure et supérieure et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
- En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.
- Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, effectuez le réglage pour une flamme réduite en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets à gaz ainsi que les changements du gicleur. (Figure 5 et 6)

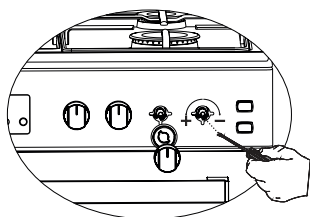


Figure 5

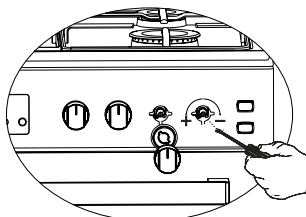


Figure 6

## Desassemblage des brûleurs du haut et du bas du four a gaz et fixation des injecteurs

### Désassembler le brûleur du haut:

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur le figure 7. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 8. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 9. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 7

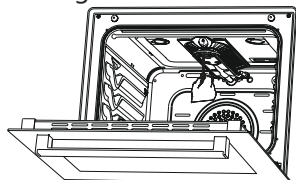


Figure 8

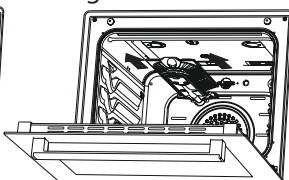
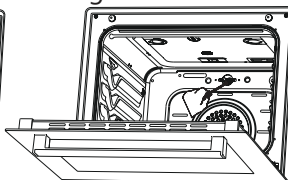


Figure 9



### Désassembler le brûleur du bas:

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur le figure 10. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le figure 11. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 12. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 13. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 10

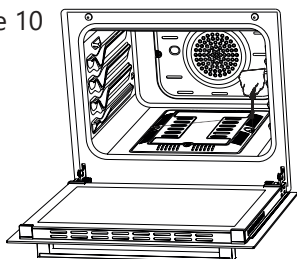


Figure 11

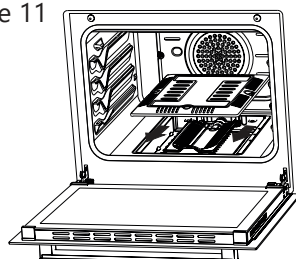


Figure 12

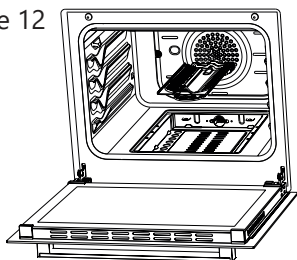
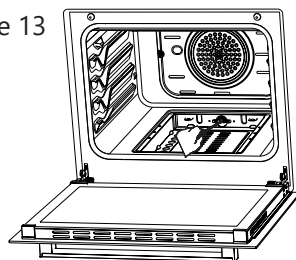
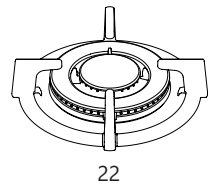
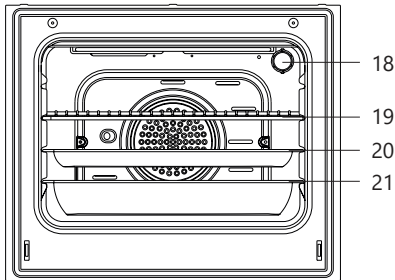
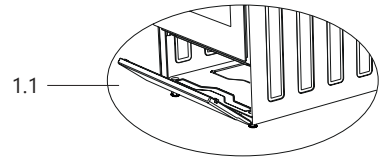
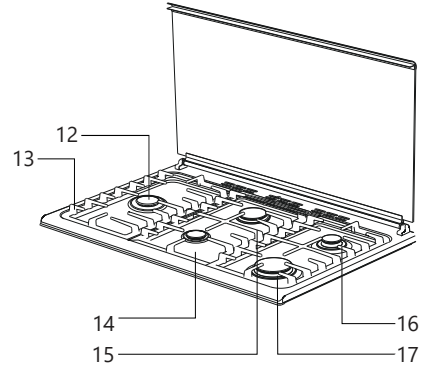
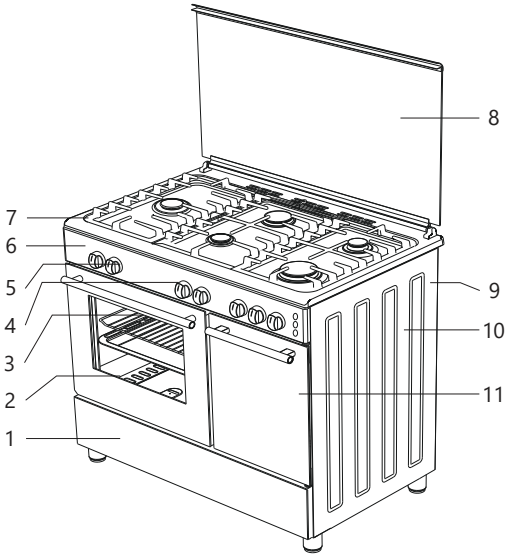


Figure 13



# PRESENTATION DE L'APPAREIL

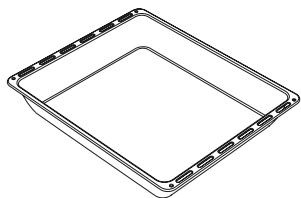


- 1.** Chauffe-plats
- 1.1.** Porte battante
- 2.** Porte du four
- 3.** Poignée
- 4.** Interrupteurs
- 5.** Commandes
- 6.** Panneau de commande
- 7.** Grilles de cuisson
- 8.** Porte en verre
- 9.** Entrée du tuyau
- 10.** Panneau latéral
- 11.** Support de bouteille de butane
- 12.** Brûleur pour wok

- 13.** Grille de la table de cuisson
- 14.** Brûleur
- 15.** Brûleur
- 16.** Brûleur
- 17.** Lampe
- 18.** Etagère grille
- 19.** Plateau standard
- 20.** Plateau profond
- 21.** Brûleur wok \*

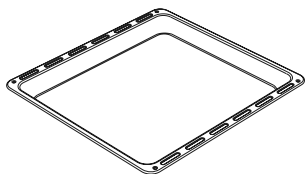
Les éléments marqués d'un \* dépendent du modèle.

## Accessoires



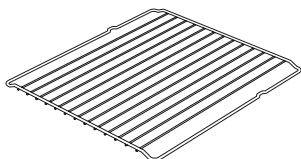
### **Bac profond \***

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.



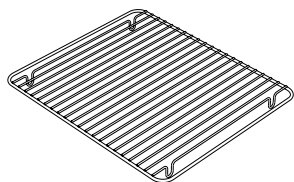
### **Plateau**

Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



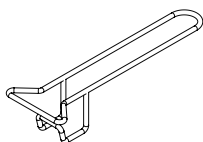
### **Grille métallique**

Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.



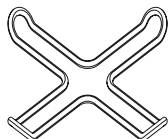
### **Dans le grillage \***

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.



### **Poignée du plateau \***

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.



### **Unité de support pour cafetière \***

Peut être utilisé pour la cafetière

Les accessoires marqués d'un \* dépendent du modèle et le modèle que vous avez acheté peut ne pas les inclure.

## Caracteristiques techniques de votre four

Spécifications	90x60
Largeur extérieure	900 mm
Profondeur extérieure	610 mm
Hauteur extérieure	925 mm
Puissance de la lampe	15-25 W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz

**AVERTISSEMENT:** Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

**AVERTISSEMENT:** Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Les composants marqués d'un \* dépendent du modèle et celui que vous avez acheté peut ne pas les inclure.

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
<b>Wok Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	<b>Consumption</b>	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
<b>Grand Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	<b>Consumption</b>	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
<b>Brûleur Moyen</b>	<b>Injecteur</b>	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	<b>Consumption</b>	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
<b>Petit Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	<b>Consumption</b>	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
<b>Brûleur du Haut Grill</b>	<b>Injecteur</b>	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	<b>Consumption</b>	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
<b>Brûleur du Bas Four</b>	<b>Injecteur</b>	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	<b>Consumption</b>	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
<b>Wok Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	<b>Consuption</b>	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
<b>Grand Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	<b>Consuption</b>	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
<b>Brûleur Moyen</b>	<b>Injecteur</b>	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
<b>Petit Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	<b>Consuption</b>	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
<b>Brûleur du Haut Grill</b>	<b>Injecteur</b>	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	<b>Puissance</b>	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
<b>Brûleur du Bas Four</b>	<b>Injecteur</b>	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	<b>Consuption</b>	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	<b>Puissance</b>	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

**AVERTISSEMENT:** Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

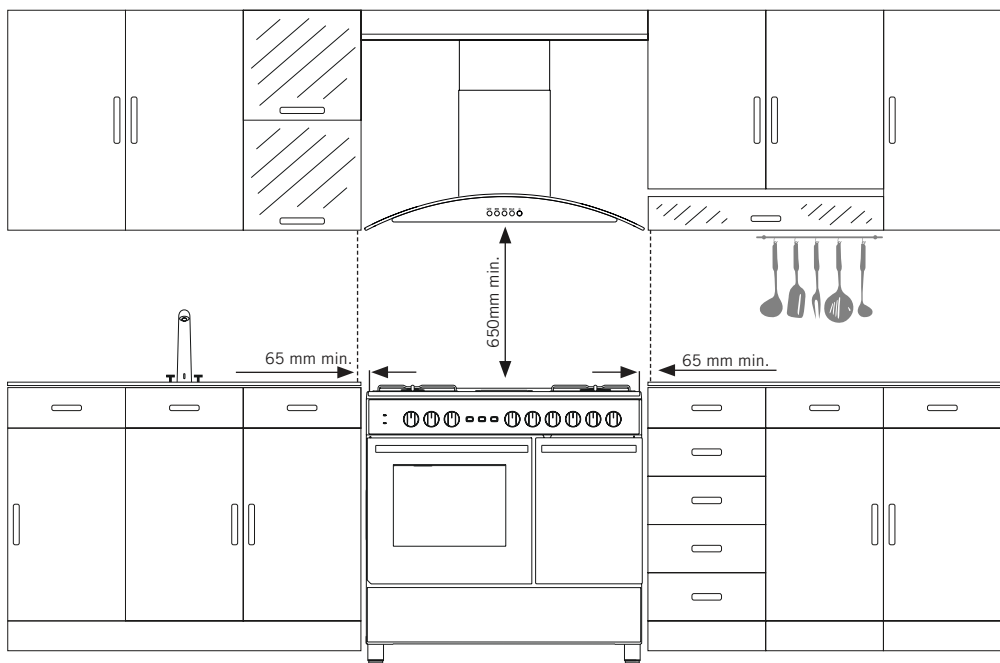
**AVERTISSEMENT:** Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

### **Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants**

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)



**AVERTISSEMENT:** Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

**AVERTISSEMENT:** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

## Installation des pieds du four

### Afin d'installer les pieds du four;

1. Les vis d'installation des pieds sont positionnées en dessous du four (figure 14) Des écrous de fixation sont situés sur ces vis dans le but de fixer les pieds. (Figure 15)
2. Complétez l'installation des pieds en vissant les pieds à l'écrou (figure 16).
3. Vous pouvez stabiliser votre four en serrant ou desserrant les vis selon le type de surface.

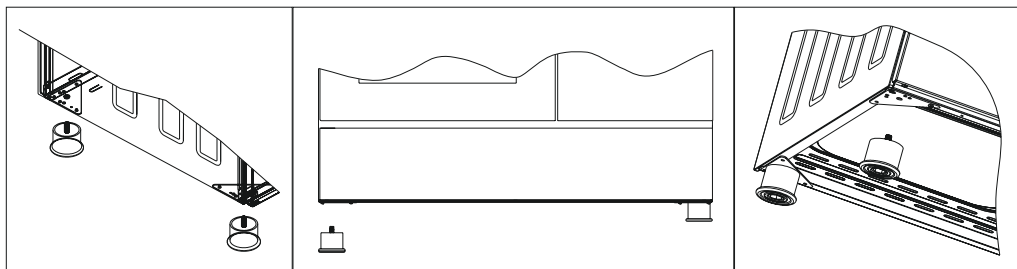


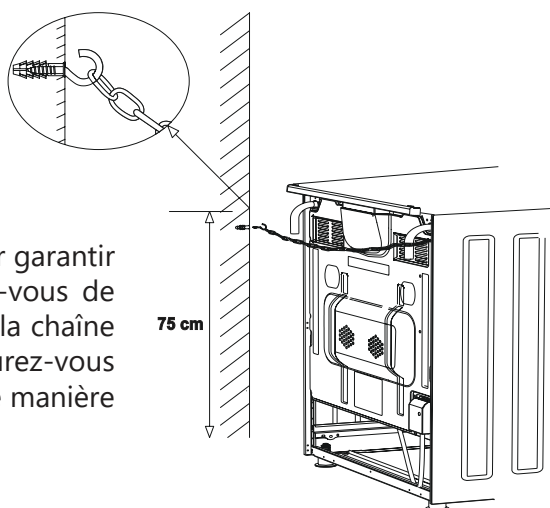
Figure 14

Figure 15

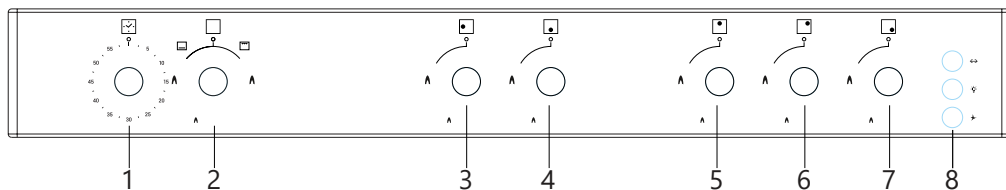
Figure 16

### Illustration d'arrimage de chaîne

Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

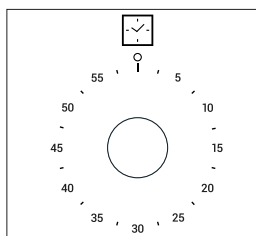


# PANNEAU DE COMMANDE



1. Minuterie
2. Bouton de sélection de fonctions
3. Feu gauche Wok
4. Feu avant central
5. Feu arrière central
6. Feu arrière droit
7. Feu avant droit
8. Boutons d'alimentation, d'éclairage et de rôtisserie

**AVERTISSEMENT:** Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



**Minuterie mécanique\*:** Utilisée pour déterminer la période pour la cuisson au four. Lorsque la durée réglée est expirée, l'alimentation des feux est coupée et un signal d'avertissement sonore est émis. La minuterie mécanique peut être ajustée à la période souhaitée entre 0 et 90 minutes.

## UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

### Utilisation des brûleurs de four

1. Si votre four est équipé des brûleurs qui fonctionnent à l'aide de gaz, utilisez le bouton approprié pour les allumer. Certains modèles sont équipés de boutons avec dispositif d'allumage automatique; il permet d'allumer le brûleur en tournant simplement le bouton. Vous pouvez également allumer les brûleurs en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant une allumette.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

### Utilisation du grill

1. Lorsque vous placez le grill sur le panier supérieur, les aliments sur le grill ne doivent pas toucher le grill.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du grill pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

### Pour allumer le grill:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

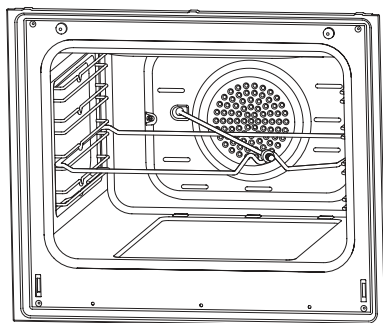
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du grill.

### Pour éteindre le grill

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

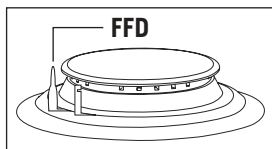
### Utilisation de la rôtissoire pour poulet \*



Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

# Utilisation de la table de cuisson

## Utilisation des brûleurs à gaz



**Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD);** Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

1. Les vannes de commande des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule la cuisinière commandée s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la vanne de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

3. Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

4. ● Fermé 🔥 Complètement ouvert 🔥 Ouvert à moitié

5. Avant d'allumer votre plaque, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.

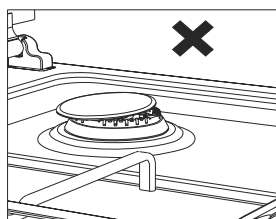


Figure 18

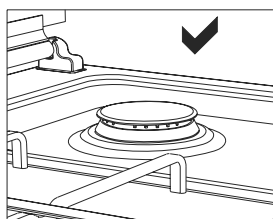


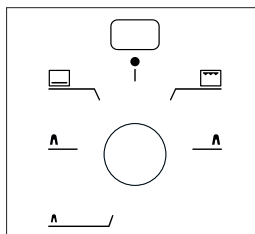
Figure 19

## Dimensions du pot

90*60	
Petit brûleur	12-18 cm
Brûleur moyen	18-22 cm
Grand brûleur	22-26 cm
Wok brûleur	26-32 cm



## TYPES DE PROGRAMMES



**Boutons de fonction:** Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Élément chauffant inférieur		Gril
	Flamme		Allumage
	Lampe		Tourne broche

**AVERTISSEMENT:** Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

# MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.
2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyeurs spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
10. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

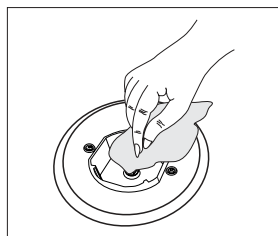


Figure 20

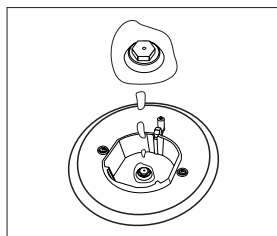


Figure 21

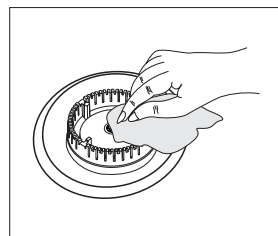


Figure 22

## Assemblage de la porte du four

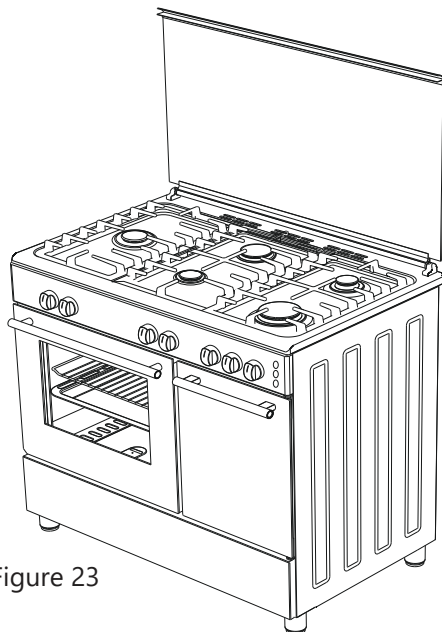


Figure 23

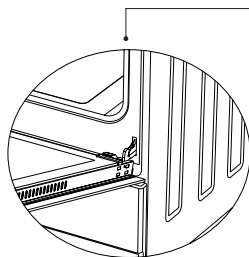


Figure 23.1

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **figure 23.1**, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

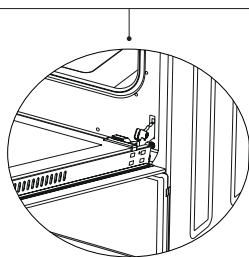


Figure 23.2

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **figure 23.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

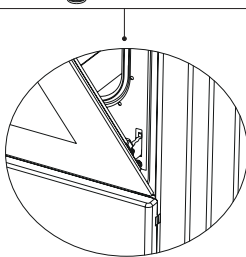


Figure 23.3

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **figure 23.3**.

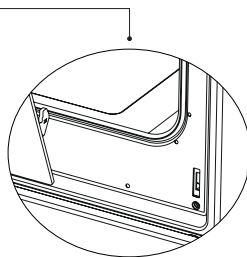


Figure 23.4

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **figure 23.4**.

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

## Nettoyage et entretien de la vitre de la porte avant du four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 24, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 25. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 26. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

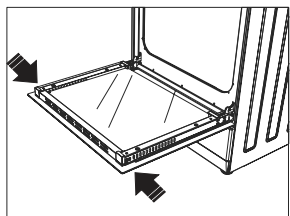


Figure 24

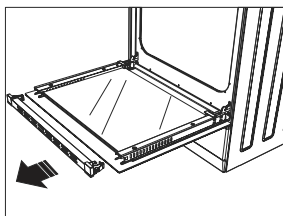


Figure 25

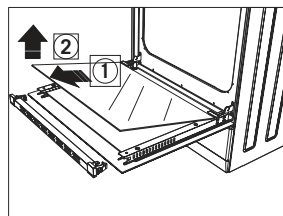


Figure 26

## Remplacement de l'ampoule du four

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

### Type de lampe G9



220-240 V, AC  
15-25 W

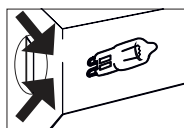


Figure 27

### Type de lampe E14



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

**AVERTISSEMENT:** Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

## Utilisation de la feuille de déflecteur du grill \*

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 29)

2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 30)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 31)

5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

**AVERTISSEMENT:** Si la cuisinière possède l'option "gril fermé" avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du grill sera inutile.

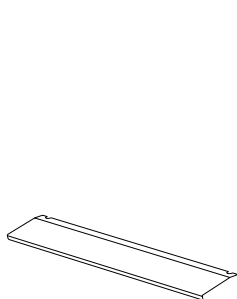


Figure 29

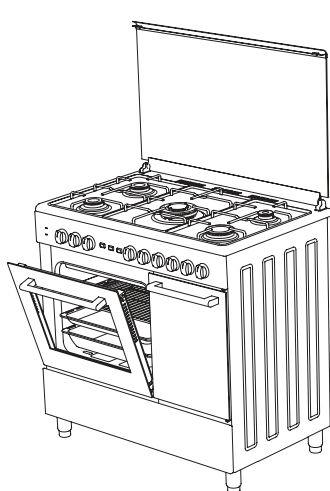


Figure 30

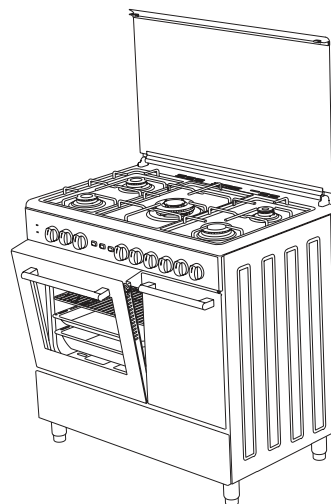


Figure 31

# DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

## Point de contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action	
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.	
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible	Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte.	
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.	
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.	
	Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.		
	<b>Le four s'arrête lors de la cuisson.</b>	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
	<b>S'éteint pendant la cuisson.</b>	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
		Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
<b>La porte du four ne s'ouvre pas correctement.</b>	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez de ré-ouvrir la porte.	
<b>Le briquet ne fonctionne pas.</b>	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz	
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.	
<b>Un choc électrique lors du contact avec le four.</b>	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.	
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.		

<b>Problème</b>	<b>Causes probables</b>	<b>Action</b>
<b>De l'eau qui goutte.</b>	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
<b>Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.</b>		
<b>L'eau reste à l'intérieur du four.</b>		
<b>Le four ne chauffe pas</b>	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
<b>Fumée qui sort Au cours de l'utilisation.</b>	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
<b>Lors de l'utilisation du four une odeur de brûlé ou de plastique en sort.</b>	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
<b>Le four ne cuit pas bien.</b>	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
<b>La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.</b>	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

## **RÈGLES DE MANUTENTION**

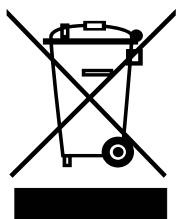
- 1.** N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- 2.** Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
- 3.** Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
- 4.** Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
- 5.** Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
- 6.** Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

## **RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE**

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

- 1.** Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
- 2.** Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
- 3.** N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
- 4.** Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
- 5.** Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
- 6.** Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
- 7.** Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

### EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

## **Caro Utilizador,**

O nosso objetivo é fazer com que este produto lhe forneça o melhor do que é fabricado nas nossas modernas instalações num ambiente de trabalho minucioso, em conformidade com o conceito de qualidade total.

Portanto, sugerimos que antes de usar o produto leia o manual do utilizador com atenção e que o mantenha permanentemente à sua disposição.

**Nota:** Este manual do utilizador está preparado para mais do que um modelo. Algumas das funções especificadas no manual podem não estar disponíveis no seu aparelho.

Todos os nossos aparelhos são apenas para uso doméstico, não para uso comercial.

Os produtos marcados com (\*) são opcionais.

**“ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO APENAS NUM ESPAÇO VENTILADO. LER AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO”**

**“Em conformidade com a regulamentação REEE.”**

# CONTEÚDO

PT

- 4 Advertências importantes
- 14 Ligação elétrica
- 15 Ligação do gás
- 20 Apresentação do aparelho
- 21 Acessórios
- 22 Funções técnicas do seu forno
- 25 Instalação do seu forno
- 27 Ilustração da fixação da corrente
- 28 Painel de controlo
- 29 Usar a secção do forno
- 29 Usar o grelhador
- 29 Usar o assador de frango
- 30 Usar a secção do fogão
- 31 Tipos de programa
- 32 Manutenção e limpeza
- 33 Montagem da porta do forno
- 34 Limpeza e manutenção da porta de vidro
- 34 Substituição da lâmpada do forno
- 35 Usar a chapa defletora do grelhador
- 36 Resolução de problemas
- 38 Regras de manuseamento
- 38 Recomendações de eficiência energética
- 39 Eliminação amiga do ambiente
- 39 Informação sobre a embalagem
- 40 Garantia

## **ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES**

- 1.** A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **“ASSISTÊNCIA AUTORIZADA”**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
- 2.** Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.
- 3.** O forno deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.
- 4.** Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.
- 5. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes enquanto usar o grelhador. Manter afastado de crianças.**
- 6. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.**
- 7. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.**
- 8.** As condições de montagem deste dispositivo são especificadas na etiqueta. (Ou na chapa de dados)
- 9.** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- 10. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.**
- 11.** Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- 12.** Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

**13. NUNCA** tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

**14.** Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

**15.** Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

**16. CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.**

**17.** Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.

**18.** Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico.

**19.** As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

**20.** Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

**21.** Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

**22.** Manter os canais de ventilação abertos.

**23.** O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- 24.** Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
- 25.** A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.
- 26.** Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- 27.** Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.
- 28.** Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.
- 29.** Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.
- 30.** Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
- 31.** Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não utilizar o aparelho.
- 32.** Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.
- 33.** Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- 34.** Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).
- 35.** Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.

**36.** É importante colocar a grelha de arame e bandeja corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira. Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas guias e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

**37.** Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

**38.** Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

**39.** Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

**40.** Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

**41.** Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

**42.** Não colocar o aparelho numa superfície coberta com carpetes. As partes elétricas sobreaquecem, já que não haverá ventilação a partir de baixo. Isto provocará avaria do aparelho.

- 43.** Não bater em superfícies de vidro de placas de vitrocerâmica com um metal duro, a resistência pode ficar danificada. Isso pode provocar um choque elétrico.
- 44.** O utilizador não deve tratar do forno por si mesmo.
- 45.** O uso deve ser cuidadoso ao limpar queimadores a gás. Pode causar danos pessoais.
- 46.** O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.
- 47.** Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.
- 48.** Tenha cuidado se um recipiente de cozedura na placa de fogão tombar e retire-o para evitar o contacto com alimentos quentes. Existe o risco de queimaduras.
- 49.** Não colocar objetos pesados quando a porta do forno estiver aberta, risco de queda.
- 50.** O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.
- 51.** Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.
- 52.** A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.
- 53.** Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

**54.** Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

**55.** Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

**56.** O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

**57. ADVERTÊNCIA: Não usar o forno e queimadores do grelhador ao mesmo tempo.**

**58.** Não deve cozinhar os alimentos diretamente sobre o tabuleiro/grelha. Deve colocar os alimentos dentro ou sobre ferramentas adequadas antes os pôr no forno.

**59.** Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.

## **Segurança elétrica**

**1.** Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados no quadro de especificações técnicas.

**2.** Pedir a um electricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

**3.** Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

**4.** O cabo de alimentação (o cabo com ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.

**5.** Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

**6.** Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.

**7. ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.**

**8. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.**

**9. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.**

**10.** Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

**11.** Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do produto for instalada.

**12.** A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

**13.** Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

**14.** Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.

**15.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada de modo a evitar alguma situação perigosa.

**16.** Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

**17.** Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

**18.** É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

**19.** O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"**. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

## **Segurança do gás**

**1.** Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Devem ser consideradas condições referentes à ventilação.

**2.** Quando um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Antes de mais nada, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando o aparelho funcionar e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.

**3.** Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.

- 4.** Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler este manual antes de instalar ou usar este produto.
- 5.** Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.
- 6.** O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
- 7.** Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.
- 8.** Este aparelho está ajustado para gás natural (GN). Se precisar de usar o seu produto com um tipo de gás diferente, terá que solicitar a assistência autorizada para a conversão.
- 9.** Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.
- 10.** O gás deve queimar bem em produtos gasosos. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.
- 11.** Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

## **O que fazer quando for detetado odor a gás**

1. Não usar chama livre e não fumar.
2. Não ligar nenhum interruptor elétrico. (Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)
3. Não usar telefone ou telemóvel.
4. Abrir as portas e janelas.
5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.
6. Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.
7. Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.
8. Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

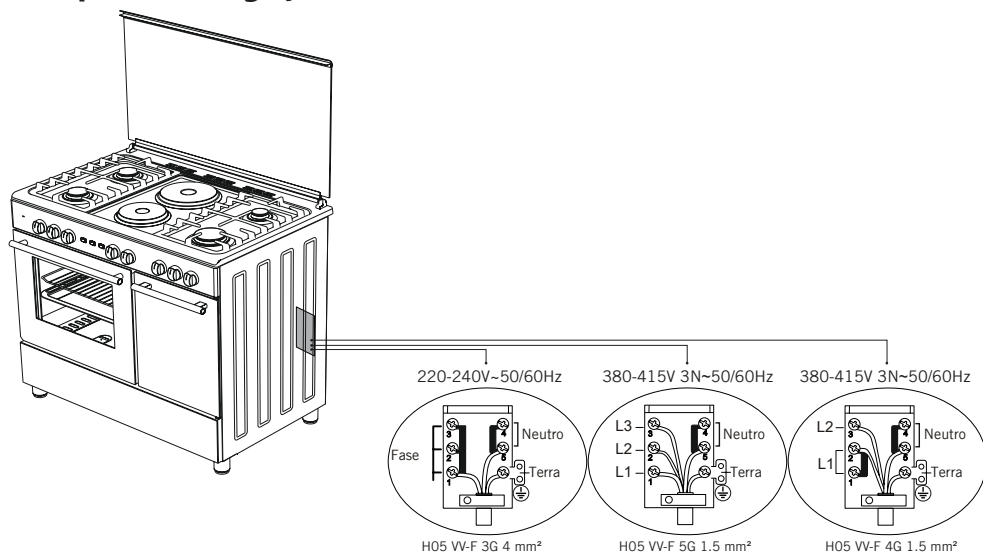
## **Utilização prevista**

1. Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
2. Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
4. O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
5. Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste produto são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

## Ligação elétrica

1. O seu forno necessita de 16 ou 32 amperes de acordo com a potência do aparelho. Se necessário, é recomendada a instalação por um electricista qualificado.
2. O seu forno está ajustado de acordo com a alimentação elétrica de 220-240V CA/380-415V CA 50/60Hz. Se as redes forem diferentes deste valor especificado, entrar em contacto com a assistência autorizada.
3. A ligação elétrica do forno só deve ser feita pelas tomadas com sistema de terra instalado em conformidade com os regulamentos. Se não houver nenhuma tomada adequada com o sistema de terra no local onde o forno vai ser colocado, contactar imediatamente um electricista qualificado. O fabricante nunca será responsável pelos danos que surgirão devido às tomadas ligadas ao aparelho sem sistema de ligação à terra. Se as extremidades do cabo de ligação elétrica forem abertas, de acordo com o tipo de aparelho, fazer um interruptor adequado instalado na rede elétrica na qual todas as extremidades possam ser desligadas em caso de ligação/desligamento de/para a rede elétrica.
4. Se o seu cabo de alimentação elétrica estiver com defeito, deve ser substituído pela assistência autorizada ou electricistas qualificados para evitar perigos.
5. O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
6. Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.

## Esquema de ligação elétrica



## Ligação do gás

**ADVERTÊNCIA:** Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.

**1.** Antes de ligar o seu aparelho ao fornecimento de gás, verifique se o tipo de gás e especificações de pressão indicado na placa de identificação corresponde com o seu fornecimento de gás. Se necessário, consulte um serviço autorizado para ajustar o tipo de gás que necessita.

**2.** Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor e serão utilizadas apenas em espaços bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho. No interesse da segurança, este aparelho deve ser instalado por um Técnico qualificado, tal como previsto nos regulamentos de segurança de gás actuais.

**3.** O aparelho não deverá ser instalado em compartimentos sem janela ou outra abertura controlável. Se estiver instalado em um compartimento sem uma porta que abra directamente para o exterior, uma abertura permanente será necessária. A circulação de ar deverá ser de 2 m<sup>3</sup>/h por kW dos queimadores.

**4.** A ligação do gás deve ser realizada a partir da direita ou esquerda. Por este motivo, alterar o bocal da mangueira, ficha e selos de segurança.

**5.** Utilize uma mangueira flexível para a ligação do gás.

**6.** Se fizer uma ligação com uma mangueira de metal flexível, coloque uma vedação entre as principais condutas de gás.

**7.** O diâmetro interior do tubo flexível, para o bocal da mangueira de gás butano deverá ser de 6mm para os tubos do tipo de gás de casa. O diâmetro interior do tubo flexível, para o bocal da mangueira para gás natural, deverá ser de 15mm. A mangueira deverá ser firmemente instalada no bocal da mangueira, apertando com uma braçadeira.

**8.** A mangueira deverá ser substituída antes da sua última data de expiração.

**9.** O diâmetro da garrafa de gás deve ser no máximo de 300 mm.

**10. Cuidado!** Faça a ligação do forno para a válvula de entrada de gás, o comprimento da mangueira deve ser curto e ter a certeza de que não há vazamento. A mangueira utilizada não deve ser superior a 125 cm para salvaguardar a segurança da mesma.

**11.** Ao colocar o fogão no local escolhido, verifique se este fica ao nível da bancada. Caso seja necessário ajuste os respectivos pés para a altura desejada.

## Mangueira de gás

1. Ligue o aparelho à torneira da canalização de gás pelo caminho mais curto possível e de um modo que garanta que não ocorrerá qualquer fuga.

2. Para efetuar uma verificação de aperto e vedação de segurança, certifique-se de que os botões no painel de controlo estão fechados e a botija de gás está aberta.

**AVISO:** Ao efetuar uma verificação de fuga de gás, nunca utilize qualquer espécie de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância combustível semelhante.

3. Aplique espuma de sabão nos pontos de ligação. Se existir qualquer tipo de fuga ocorrerá a formação de bolhas.

4. Ao inserir o aparelho no local, assegure-se de que ele está ao mesmo nível da bancada. Se necessário, ajuste as pernas de forma a nivelar com a bancada.

5. Use o aparelho numa superfície nivelada e num ambiente bem ventilado.

**ADVERTÊNCIA:** Antes de instalar o aparelho, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão) estão de acordo com as definições do produto.

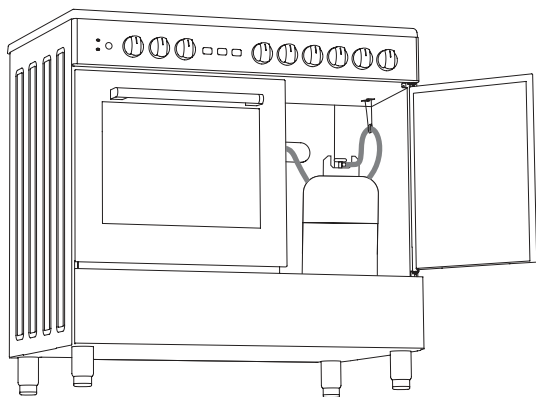


Figura 1

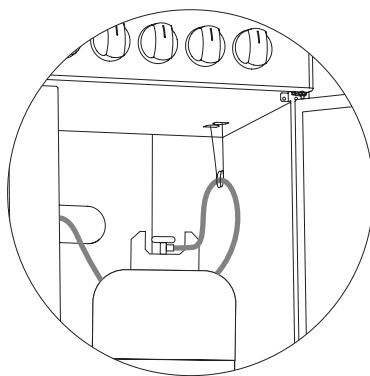


Figura 1.1

## Operação de troca de bicos

1. Deve usar chave com cabeça especial para retirar e instalar os bicos. (Figura 2)
2. Deve retirar o bico (figura 3) do queimador com chave de bicos especial e instalar o novo bico. (Figura 4)

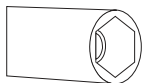


Figura 2

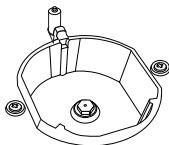


Figura 3

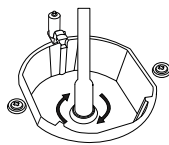


Figura 4

## Ventilação do espaço

O ar necessário para queimar é recebido a partir do ar existente no espaço e os gases libertados são diretamente libertados para o espaço. Para um funcionamento seguro do seu produto, é condição essencial uma boa ventilação do espaço. Se não for para ser utilizada uma janela para ventilação do espaço, deve ser instalada ventilação adicional. No entanto, se o espaço tiver uma porta a abrir para o exterior, não são necessários orifícios de ventilação.

<b>Dimensão do espaço</b>	<b>Abertura de ventilação</b>
Inferior a 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Superior a 10 m <sup>3</sup>	não é necessário
Em cave ou adega	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Definição da taxa de fluxo de gás reduzida para as torneiras de fogão

1. Acender o queimador que deve ser ajustado e rodar o botão para a posição reduzida.
2. Retirar o botão da torneira de gás.
3. Usar uma chave de fenda de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste da taxa de fluxo. Para GPL (butano-propano) rodar o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deve rodar uma vez o parafuso no sentido anti-horário.

“O comprimento normal de uma chama reta na posição reduzida deve ser de 6-7 mm.”

4. Se a chama estiver mais alta que a posição desejada, rodar o parafuso no sentido horário. Se estiver mais baixa, rodar no sentido anti-horário.

5. Para o último controlo, levar o queimador para as posições de chama alta e reduzida e verificar se a chama se mantém ou se apaga.

Dependendo do tipo de torneira usada no seu aparelho, a posição do parafuso de ajuste pode variar.

Para ajustar o seu forno para o tipo de gás, fazer o ajuste para a chama reduzida cuidadosamente rodando com uma chave de fenda pequena, como mostrado abaixo, no parafuso no meio das torneiras de gás, bem como trocar os bicos. (Figura 5 e 6)

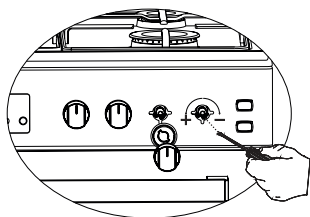


Figura 5

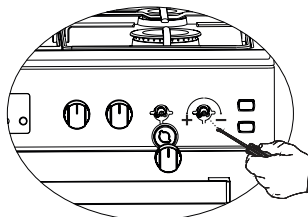


Figura 6

## Desmontagem do fundo do forno a gás e queimador superior e instalação do injetor

### Desmontagem do queimador superior:

Remova o parafuso com uma chave de fendas, conforme se mostra na figura 7. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 8. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 9. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 7

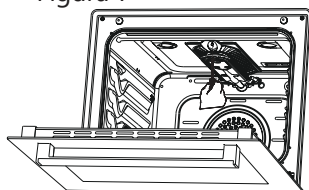


Figura 8

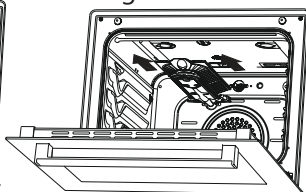
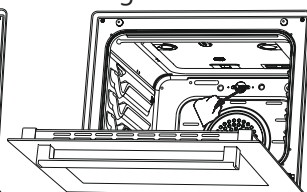


Figura 9



### Desmontagem do queimador inferior

A tampa do queimador inferior é fixada com 2 parafusos; remova-os, conforme pode ver na figura 10. Puxe a tampa para cima e remova conforme mostra a figura 11. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 12. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 13. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 10

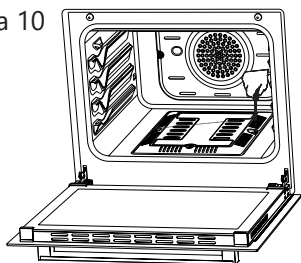


Figura 11

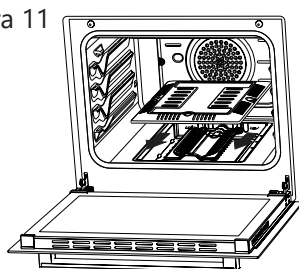


Figura 12

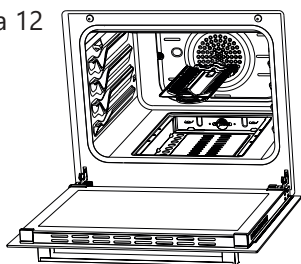
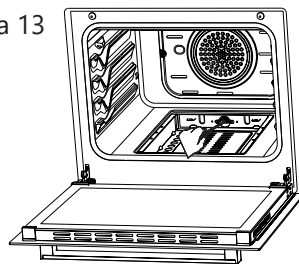
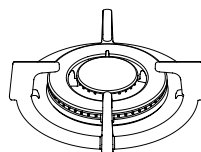
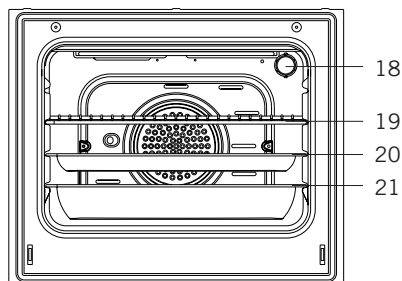
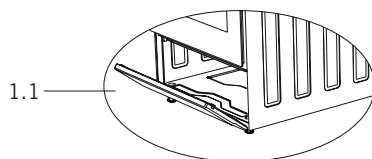
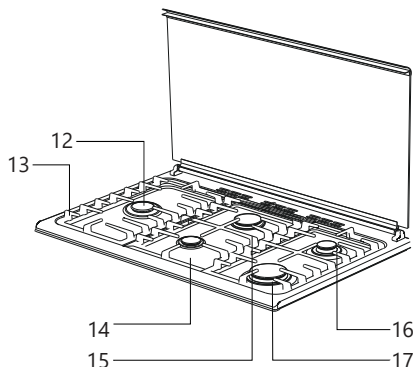
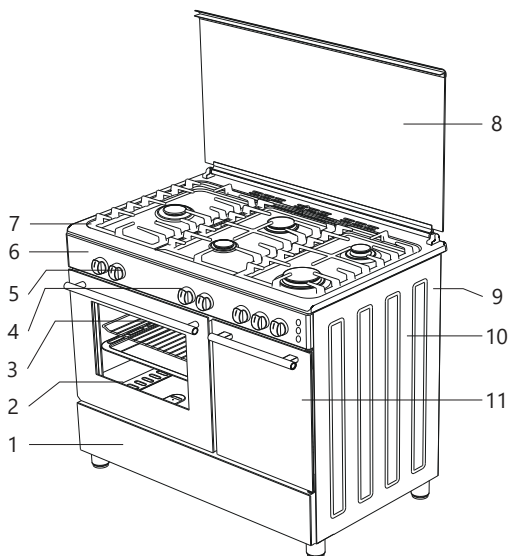


Figura 13



# APRESENTAÇÃO DO APARELHO

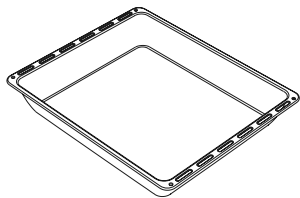


1. Aquecedor de placas
- 1.1. Cobertura da aba
2. Porta do forno
3. Puxador da porta
4. Interruptores
5. Comandos
6. Pannel de controlo
7. Grelhas do fogão
8. Tampa de vidro
9. Entrada mangueira
10. Pannel lateral
11. Suporte do cilindro
12. Queimador Wok

13. Grelhas de cozedura
14. Queimador
15. Queimador
16. Queimador
17. Lâmpada
18. Grelhador
19. Tabuleiro normal
20. Tabuleiro fundo
21. Queimador Wok \*

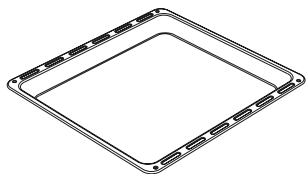
Os componentes assinalados com \* dependem do modelo.

## Acessórios



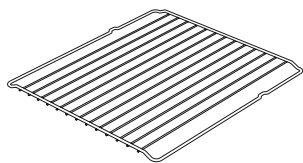
### **Tabuleiro fundo \***

Utilizado para produtos de pastelaria, grandes assados, alimentos cozidos com água. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de óleo se assar diretamente no grelhador bolos, alimentos congelados e pratos de carne.



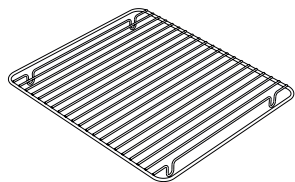
### **Tabuleiro**

Utilizado para produtos de pastelaria (bolachas, biscoitos, etc), alimentos congelados.



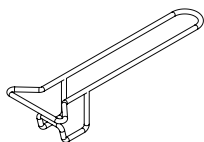
### **Grelha de arame**

Utilizada para assar ou colocar alimentos que serão assados, gratinados e congelados no rack pretendido.



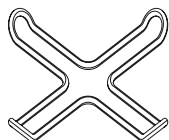
### **Grelha de arame sobre o tabuleiro \***

Os alimentos que aderem ao cozinhar, como bifes, devem ser colocados na grelha do tabuleiro. Desse modo impede-se o contacto do alimento com o tabuleiro.



### **Pega do tabuleiro \***

É usada para segurar tabuleiros quentes.



### **Unidade de suporte da cafeteira \***

Pode ser usada para cafeteiras.

Os acessórios assinalados com \* dependem do modelo e o modelo que adquiriu pode não os incluir.

## Funções técnicas do seu forno

Especificações	90x60
Largura exterior	900 mm
Profundidade exterior	610 mm
Altura exterior	925 mm
Tensão de alimentação	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz

**ADVERTÊNCIA:** Deve ser considerada esta tabela para a modificação ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

**ADVERTÊNCIA:** Para aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

**ADVERTÊNCIA:** Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respectivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

Queimador Especificações	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
Wok Queimador	Injetor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Fluxo de gás	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Queimador	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fluxo de gás	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rápido Queimador	Injetor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Queimador	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Fluxo de gás	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	Injetor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Fluxo de gás	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Queimador Especificações	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Queimador	Injetor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Queimador	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rápido Queimador	Injetor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Queimador	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	Injetor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**ADVERTÊNCIA:** Os valores de diâmetro gravados no injetor são especificados sem vírgula. Por exemplo; O diâmetro de 1,70 mm é especificado como 170 no injetor.

## INSTALAÇÃO DO SEU FORNO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não será responsável por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

**ADVERTÊNCIA:** É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

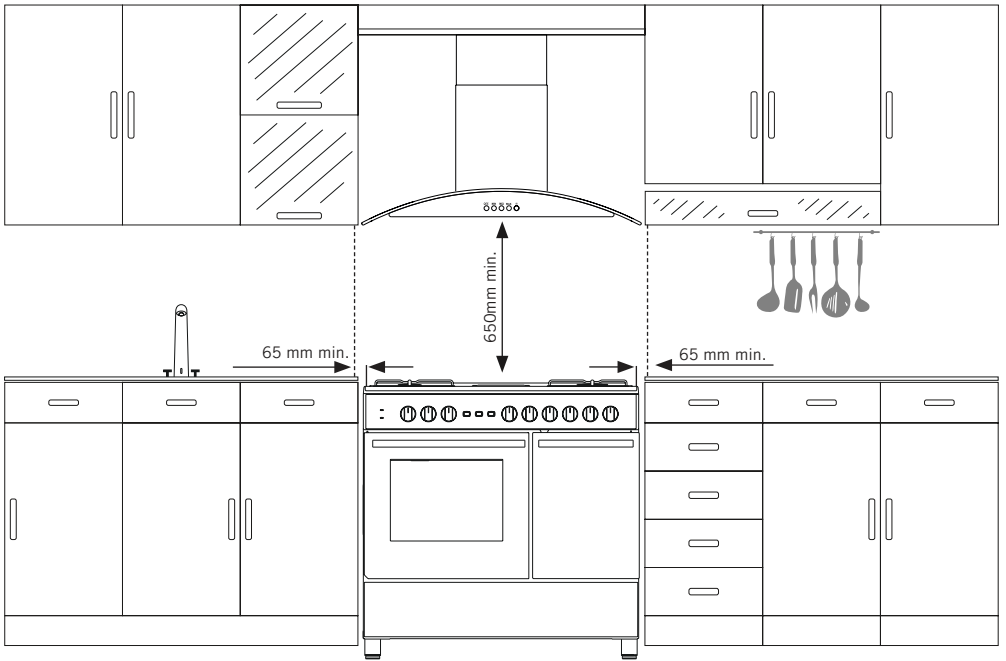
**ADVERTÊNCIA:** Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

**ADVERTÊNCIA:** Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o produto se estiver danificado. Produtos danificados causam riscos à sua segurança.

### **Local correto para instalação e advertências importantes**

Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como tapetes. O piso da cozinha deve ser durável para suportar o peso da unidade e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser usado no forno.

O aparelho é adequado para uso em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado numa estrutura. Se for instalado um exaustor ou aspirador acima do fogão, seguir as instruções do fabricante para a altura da montagem. (mín. 650 mm)



**ADVERTÊNCIA:** O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor.

**ADVERTÊNCIA:** Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

**ADVERTÊNCIA:** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

## Colocação dos pés do fogão

### Para instalar os pés do fogão:

1. Os orifícios de instalação dos pés são colocados na parte de baixo do fogão, como mostrado na figura 14. De modo a enroscar os pés, coloque as porcas nesses orifícios figura 15.
2. Pode equilibrar o seu fogão rodando os pés enroscados de acordo com o tipo de superfície utilizado.
3. Se o seu fogão tem pés de plástico como na figura 16, pode regular a altura do seu fogão rodando-os no sentido dos ponteiros do relógio ou ao contrário.

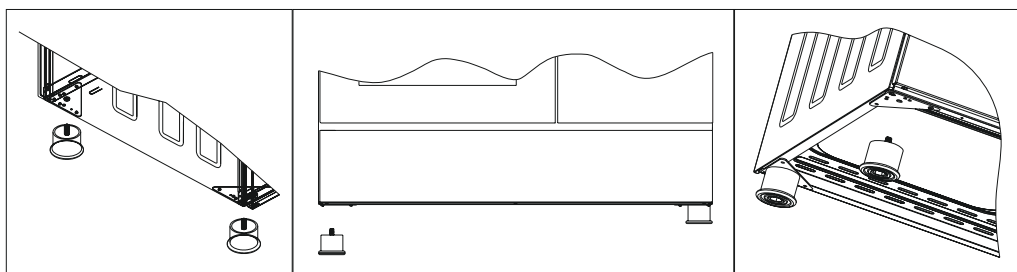


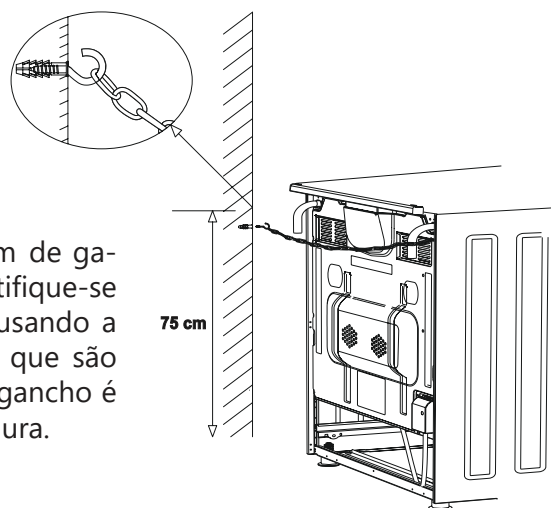
Figura 14

Figura 15

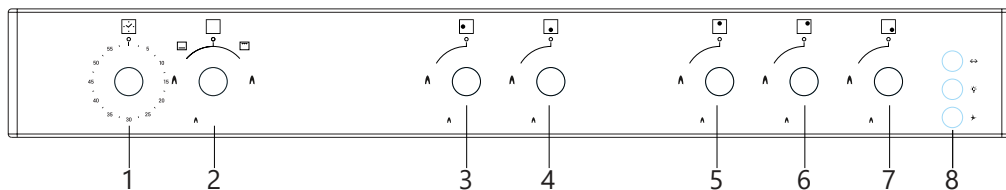
Figura 16

### Ilustração da fixação da corrente

Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se de que fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos. Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.

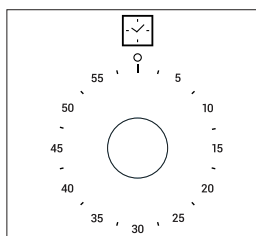


# PAINEL DE CONTROLO



1. Temporizador
2. Botão de seleção de função
3. Fogo esquerdo do Wok
4. Fogo central frontal
5. Fogo central traseiro
6. Fogo traseiro direito
7. Fogo dianteiro direito
8. Botões de alimentação, de luz e do assador

**ADVERTÊNCIA:** O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.



**Temporizador mecânico\*:** Usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo ajustado terminar, a energia dos aquecedores é desligada e é emitido um sinal sonoro de aviso. O temporizador mecânico pode ser ajustado para o período pretendido entre 0-90 minutos.

## USAR A SECÇÃO DO FORNO

### Usar os queimadores do forno

1. Se seu forno estiver equipado com queimadores que funcionam a gás, deve ser usado o botão apropriado para acender os queimadores. Alguns modelos têm ignição automática a partir do botão; É fácil acender o queimador rodando o botão. Além disso, os queimadores podem ser acesos premindo o botão de ignição ou com um fósforo.

2. Não usar continuamente o acendedor durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar um minuto no mínimo antes de tentar de novo. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controle de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

### Usar o grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.

2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.

3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

### Ligar o grelhador

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.

Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

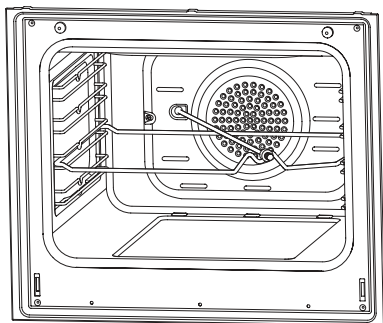
### Desligar o grelhador

Colocar o botão de função na posição desligado.

**ADVERTÊNCIA:** Manter a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar.

(Grelhador a gás)

### Usar O Assador De Frango \*

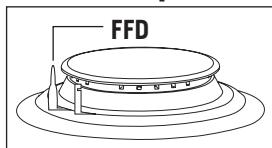


Colocar o espeto no suporte. Deslizar o espeto rotativo no forno no nível pretendido. Localizar uma caçarola no fundo para recolher a gordura. Adicione um pouco de água na caçarola para facilitar a limpeza. Não esquecer de retirar a parte de plástico do espeto. Depois de grelhar, enroscar a pega de plástico no espeto e retirar os alimentos do forno.

Figura 17

# Usar a secção do fogão

## Usar os queimadores a gás



### Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD):

funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre as placas superiores.

1. As válvulas que controlam os fogões a gás possuem mecanismo de segurança especiais. Para acender o fogão, premir sempre o interruptor para a frente e levá-lo para o símbolo de chama, rodando no sentido anti-horário. Devem funcionar todos os isqueiros e apenas acender-se o queimador que está a controlar. Manter o interruptor premido até que a ignição seja realizada. Premir o botão do isqueiro e rodar o botão no sentido anti-horário.

2. Não usar continuamente o acendedor durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar um minuto no mínimo antes de tentar de novo. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

3. Nos modelos com sistema de segurança de gás, quando a chama do queimador se extingue, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para operar os queimadores com sistema de segurança de gás, deve premir o botão e rodar no sentido anti-horário. Após a ignição, deve esperar cerca de 5 a 10 segundos para ativação dos sistemas de segurança de gás. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

4. ● Fechado    Totalmente aberto    Semi-aberto

5. Antes de usar o seu fogão, assegurar que as tampas dos queimadores estão bem posicionadas. A colocação correta das tampas dos queimadores é mostrada abaixo.

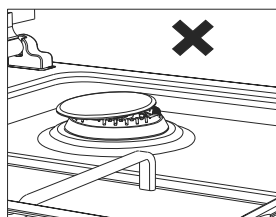


Figura 18

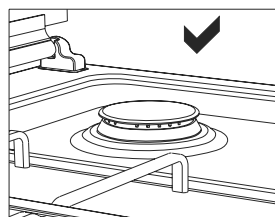


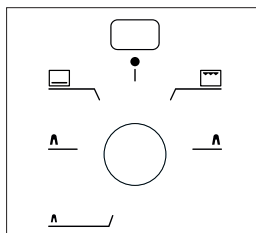
Figura 19

## Dimensões das panelas

90*60	
Queimador pequeno	12-18 cm
Queimador normal	18-22 cm
Queimador grande	22-26 cm
Queimador WOK	26-32 cm



## TIPOS DE PROGRAMA



**Botão de função:** Usado para determinar os aquecedores que serão usados para cozinhar o prato a ser cozinhado no forno. Os tipos de programa do aquecedor neste botão e as suas funções são descritos abaixo. Todos os tipos de aquecedores e tipos de programa compostos por esses aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

	Elemento de aquecimento inferior		Grelhador
	Chama		Isqueiro de ignição
	Lâmpada		Espeto rotativo

**ADVERTÊNCIA:** Todos os tipos de aquecedores e tipos de programa compostos por esses aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Desligar da tomada a ficha que fornece eletricidade ao forno.
2. Enquanto o forno estiver a funcionar ou pouco depois de começar a funcionar, fica extremamente quente. Deve evitar tocar nos elementos de aquecimento.
3. Nunca limpar a parte interior, o painel, a tampa, os tabuleiros e todas as outras partes do forno com ferramentas como escova dura, malha de limpeza ou faca. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.
4. Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, lavá-lo e secá-lo bem com um pano macio.
5. Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.
6. Não limpar o seu forno com equipamentos de limpeza a vapor.
7. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpar o líquido derramado para fora da tampa. Além disso, antes de fechar a tampa, assegurar que a mesa do fogão está suficientemente fria.
8. Nunca usar agentes inflamáveis como ácido, diluente e gasolina ao limpar o seu forno.
9. Não lavar qualquer peça do seu forno na máquina de lavar loiça.
10. Para limpar a tampa frontal de vidro do forno; Retirar os parafusos de fixação que fixam o manípulo com uma chave de fendas e retirar a porta do forno. Em seguida, limpar e enxaguar bem. Depois de secar, colocar o vidro do forno corretamente e voltar a instalar a pega.

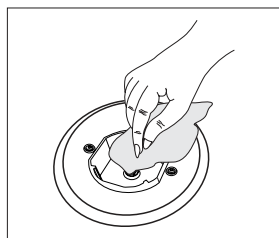


Figura 20

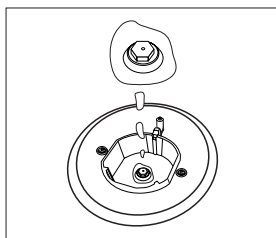


Figura 21

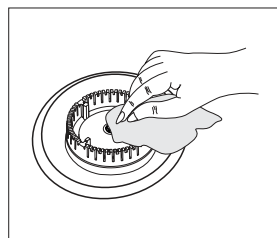


Figura 22

# Montagem da porta do forno

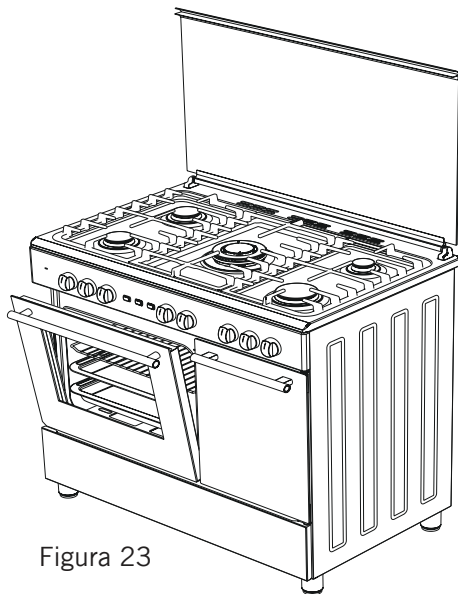


Figura 23

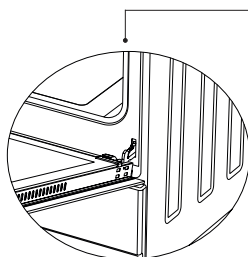


Figura 23.1

Puxe a porta do forno para si e abra a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na **Figura 23.1**, usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

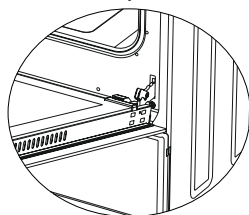


Figura 23.2

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a **Figura 23.2**. Coloque ambas as dobradiças da portado forno na mesma posição.

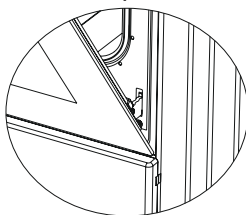


Figura 23.3

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a **Figura 23.3**.

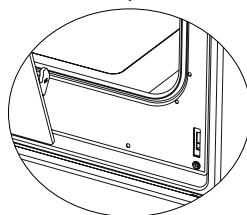


Figura 23.4

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a **Figura 23.4** quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

Para recolocar a porta do forno na posição, siga os passos acima na ordem inversa.

## Limpeza e manutenção da porta de vidro na frente do forno

Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a figura 24 e puxando o perfil para si, como pode ver na figura 25. Em seguida, retire o vidro interior conforme se vê na figura 26. Se necessário, o vidro do meio pode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, volte a montar o vidro e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

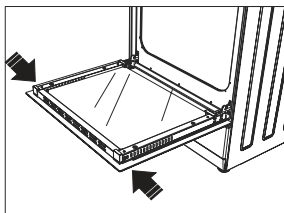


Figura 24

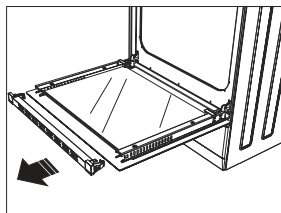


Figura 25

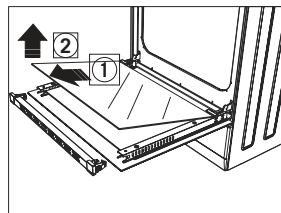


Figura 26

## Substituição da lâmpada do forno

**AVISO:** Para evitar choques elétricos, certifique-se de que o circuito do aparelho está aberto antes de trocar a lâmpada. (O circuito aberto significa que a energia está desligada)

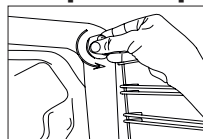
Primeiro, desligue a alimentação do aparelho e certifique-se de que o mesmo está arrefecido.

Remova o vidro de proteção rodando conforme indicado na figura do lado esquerdo. Se tiver dificuldades para o rodar, utilize luvas de plástico para ajudar na tarefa.

Em seguida, remova a lâmpada rodando, instale a lâmpada nova com as mesmas especificações.

Reinstale a proteção do vidro, ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada elétrica e conclua a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

### Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC  
15-25 W

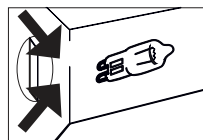


Figura 27

### Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC  
15 W



Figura 28

**AVISO:** Este produto tem fonte de luz com classe de eficiência energética G.

## Usar A Chapa Defletora Do Grelhador \*

1. Um painel de segurança é projetado para proteger o painel de controlo e os botões quando o forno estiver no modo de grelhador. (Figura 29)

2. Deve usar este painel de segurança para evitar que o calor danifique o painel de controlo e os botões quando o forno estiver no modo de grelhador.

**ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. Manter as crianças afastadas.

3. Colocar o painel de segurança sob o painel de controlo abrindo o vidro da tampa frontal do forno. (figura 30)

4. Em seguida, fixar o painel de segurança entre o forno e a tampa frontal, fechando suavemente a tampa. (figura 31)

5. É importante para cozinhar que mantenha a tampa aberta na distância especificada quando cozinhar em modo de grelhador.

6. O painel de segurança fornecerá uma condição ideal para cozinhar, protegendo o painel de controlo e os botões.

**ADVERTÊNCIA:** Se o fogão tiver a opção "Grelhador fechado" com termóstato, pode manter a porta do forno fechada durante o funcionamento; neste caso, a chapa defletora do grelhador será desnecessária.

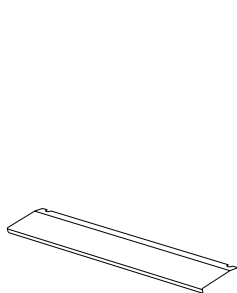


Figura 29

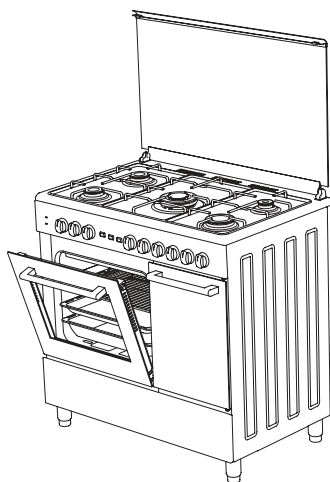


Figura 30

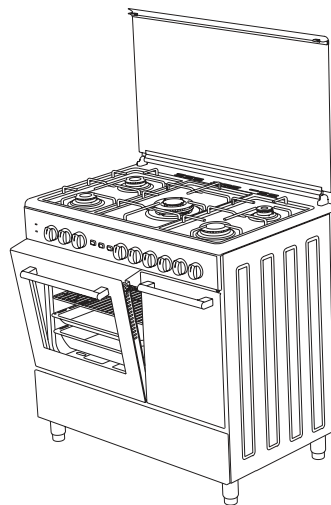


Figura 31

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

## Pontos de verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões.

Problema	Causa Possível	O que fazer
<b>O forno não funciona.</b>	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar a fonte de alimentação.
	Fornecimento de gás não disponível.	Verificar se a válvula principal do gás está aberta.
		Verificar se a mangueira de gás está dobrada ou torcida.
		Assegurar que a mangueira de gás está ligada ao forno.
	Verificar se está a ser usada a válvula adequada do gás.	
<b>O forno para durante a cozedura.</b>	A ficha sai da tomada da parede.	Voltar a instalar a ficha na tomada de parede.
<b>Desliga-se durante a cozedura.</b>	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede.	Usar apenas uma ficha para cada tomada de parede.
<b>A porta do forno não está a abrir adequadamente.</b>	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
<b>Isqueiro não está a funcionar.</b>	Extremidades ou corpo das fichas de ignição estão entupidos.	Limpar as extremidades ou o corpo das fichas de ignição dos queimadores a gás.
	Tubos dos queimadores de gás estão entupidos.	Limpar os tubos dos queimadores de gás.
<b>Choque elétrico quando tocar no forno.</b>	Ligação à terra não adequada.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Está a ser usada tomada de parede sem ligação à terra.	

<b>Problema</b>	<b>Causa Possível</b>	<b>O que fazer</b>
<b>Está a pingar água.</b>	Sob certas condições, pode ser gerada água ou vapor, dependendo do alimento a ser cozinhado. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
<b>Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.</b>		
<b>Água existente no interior do forno.</b>		
<b>Forno não aquece.</b>	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Controlos do forno não estão ajustados corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	Fusível desarmado ou disjuntor desligado.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um electricista.
<b>Fum a sair durante o funcionamento.</b>	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.
<b>Quando o forno funciona odor a queimado ou plástico sai.</b>	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	A temperaturas elevadas, usar acessórios de vidro adequados.
<b>O forno não cozinha bem.</b>	Porta do forno é aberta. Frequentemente durante a cozedura.	Não abrir frequentemente a porta do forno se o alimento que estiver a cozinhar não precisar de ser rodado. Se abrir a porta frequentemente a temperatura interior cai e consequentemente o resultado da cozedura será influenciado.
<b>A luz interior está fraca ou não funciona.</b>	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.

## **REGRAS DE MANUSEAMENTO**

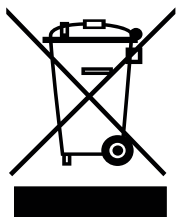
- 1.** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- 2.** Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
- 3.** Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
- 4.** Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
- 5.** Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
- 6.** Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

## **RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o produto ecológica e economicamente.

- 1.** Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.
- 2.** Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.
- 3.** Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- 4.** Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.
- 5.** Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.
- 6.** Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
- 7.** Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

## ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

## INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

## CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutra país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

### EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controlos remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

**O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.**



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones  
Scan for manual in other languages and further updates  
Manuel dans d'autres langues et mis à jour  
Manual em outras línguas e atualizações

**johnson**

Polígono Industrial San Carlos,  
Camino de la Sierra S/N Parcela 11  
03370 - Redován (Alicante)

[www.ponjohnsonentuvda.es](http://www.ponjohnsonentuvda.es)

Toda la documentación del producto  
*Complete documents about the product*  
*Documentation plus complète sur le produit*  
*Mais documentação do produto*

