

EN ENGLISH

Health and Safety guide	3
Quick guide	7
Installation guide	73

عربي

AR

32	دليل الصحة والسلامة
35	الدليل السريع
73	دليل التركيب

ES ESPAÑOL

Guía de seguridad y salud	59
Guía rápida	63
Guía de instalación	73

FR FRANÇAIS

Consignes de santé et sécurité	18
Guide rapide	22
Guide d'installation	73

PT PORTUGUÊS

Guia de saúde e segurança	45
Guia rápido	49
Guia de Instalação	73

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, please refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION : Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the

hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION : In case of hotplate glass breakage:- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The device shall not be operated for more 15 s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

Connection with rigid pipe (copper or steel).

If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with the current National Regulations.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.



if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain must be installed. Refer to the instructions for installation.

GAS CONNECTION

⚠ **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING** : The configuration conditions of this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It

must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ **IMPORTANT** : When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING** : This operation must be performed by a qualified technician

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)
Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carryout using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT**: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.


⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING**: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

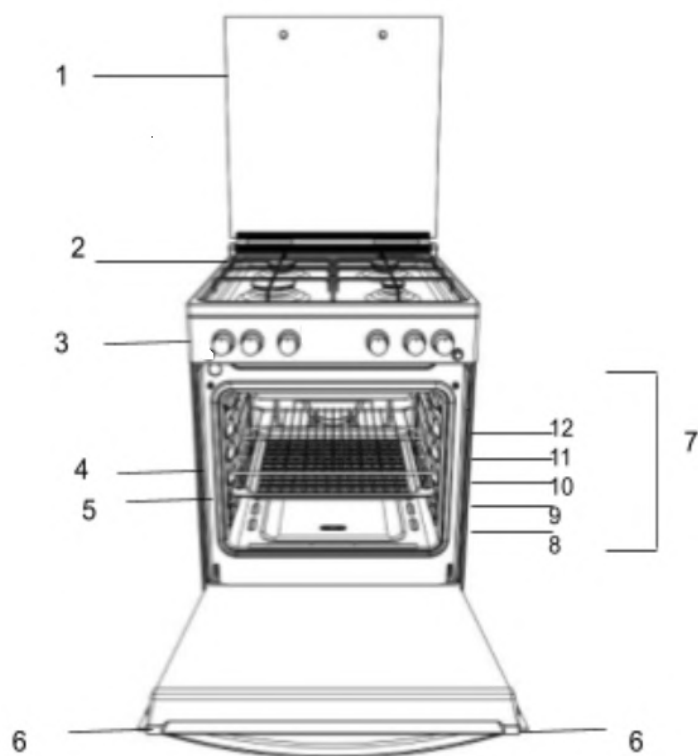
Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 15181. This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

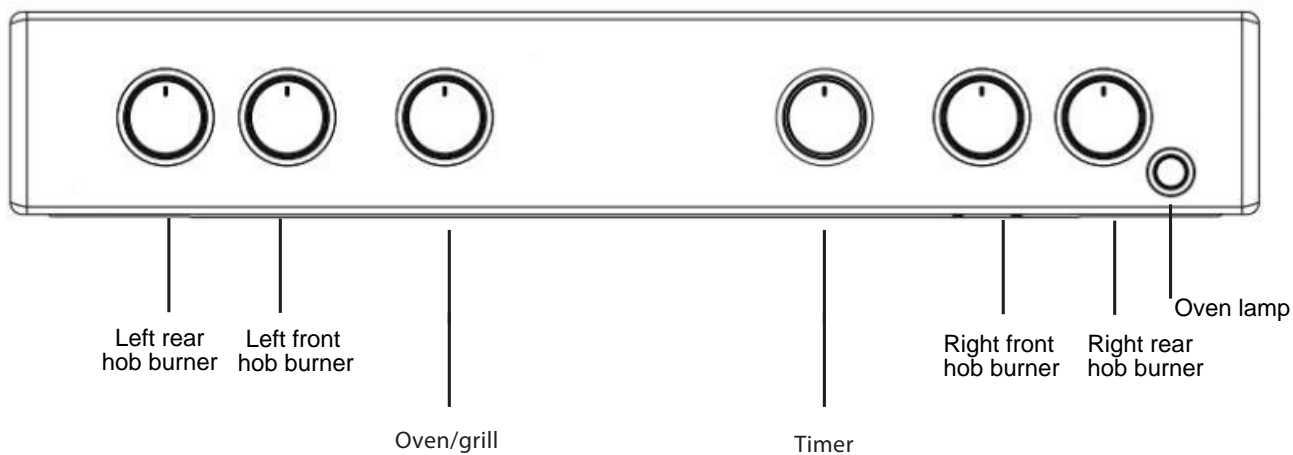


PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Glass lid
- 2. Hob Grid
- 3. Control panel
- 4. Whireshelf
- 5. Baking tray
- 6. Door
- 7. GUIDE RAILS for the sliding racks
- 8. position 1
- 9. position 2
- 10. position 3
- 11. position 4
- 12. position 5

CONTROL PANEL



INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. **Do not install this cooker on an artificial base of any kind.**

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm or 65mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 750mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

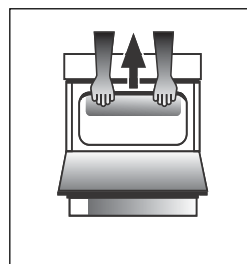


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

Electrical connection

Power supply voltage and frequency: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

The supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents. Should you require it, you may use a longer cable, however, you must ensure that the cable supplied with the appliance is replaced by one of the same specifications in accordance with current standards and legislation.

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

the supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents.

Gas connection

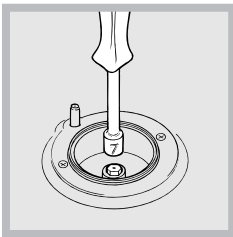
The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type

of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the cooker touching hot parts.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the

new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

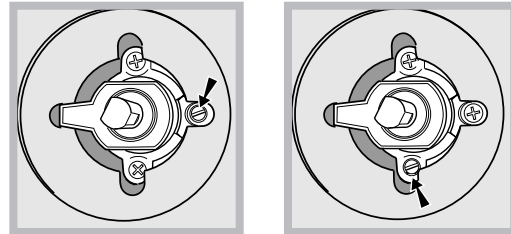
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady. If the appliance is connected to a liquid gas supply, the bypass screw must be set to a minimum.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

Upon completion of adjustment, reseal using sealingwax or an equivalent material.

The hob burners do not require primary air adjustment.



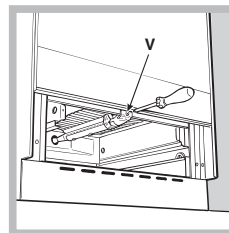
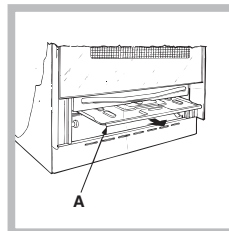
After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Adapting the oven

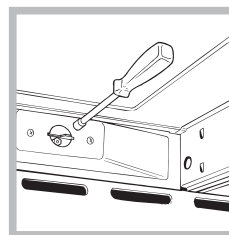
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.



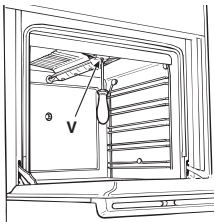
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner – minimum setting:

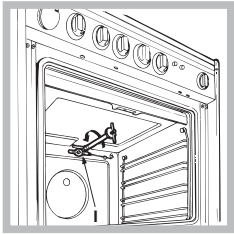
1. Light the burner (see *Start-up and Use*).
 2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
 3. Remove the knob.
 4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see *figure*) until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the bypass screw must be adjusted to minimum.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see *figure*).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see *figure*) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see *Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas					
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Thermal Power kW (p.c.s*)		Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
		Nominal	Reduced			***	**	Nominal	Reduced		
Oven	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grill	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rapid (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37			20	
		Minimum (mbar)				20	25			17	
		Maximum				35	45			25	

*with dry gas 15°C 1013 mbar
 ** Propane P.C.S.=50,37 MJ/Kg
 *** Butane P.C.S.=49,47MJ/kg
 Natural G20 P.C.S.=37,78Mj/m³


FIRST TIME USE
DAILY USE


Using the hob



Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

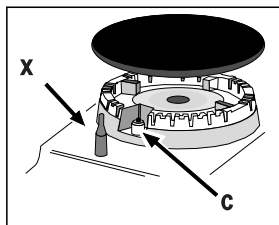
To light one of the burners on the hob:


1. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .

For the models with the electronic ignition button (), press the button and then turn the knob.

2. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the




symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

The burner may be extinguished when the

knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 10 power levels, from maximum to minimum with 5 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Triple Crown (TC) / Fast (R)	24 - 26
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi Fast (S)	16 - 20

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto, keeping warm small portions of just-cooked preparation
4 - 5	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish)using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling
6 - 7	Ideal for sautéing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy
8 - 9	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil
10	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids (water)

USING THE OVEN FIRST TIME AND DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven

Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting

For the models with the electronic ignition button (★), press the button and then turn the knob.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (145°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Conventional Oven	
Gas mark	°C
MIN	MIN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MAX	240

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ⌚ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ⌚ to set the desired length of time.

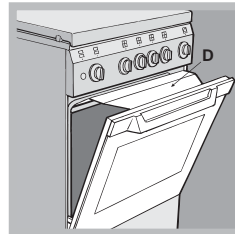
Grill

To light the grill, press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the [▼], position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

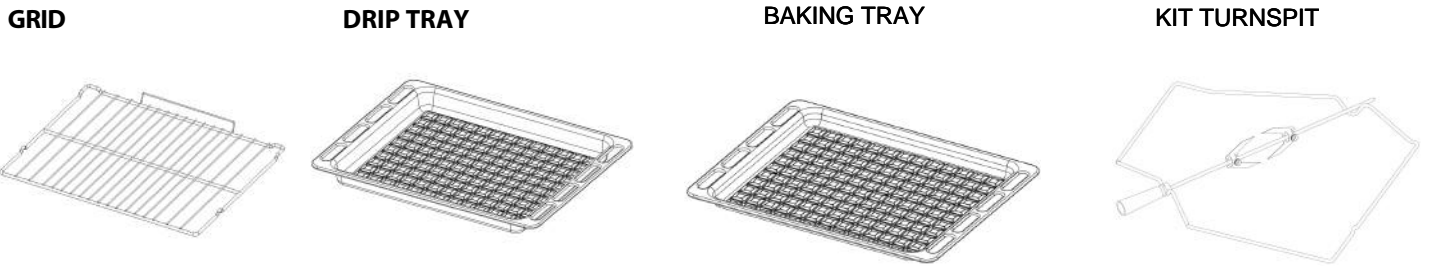
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.

! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.



ACCESSORIES



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. insert the wire shelf horizontally, with the raised part "a" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

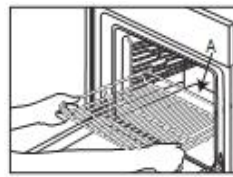


Fig. 1a

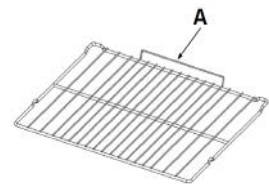


Fig. 1B

2. other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

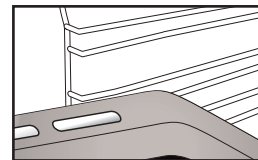


Fig. 2

MOUNTING LATERAL GRIDS

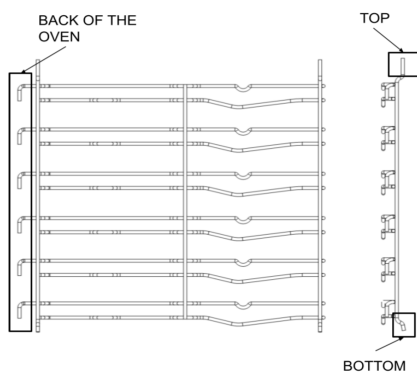


Fig. 1

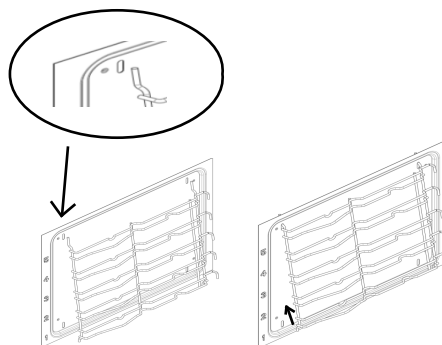


Fig. 2

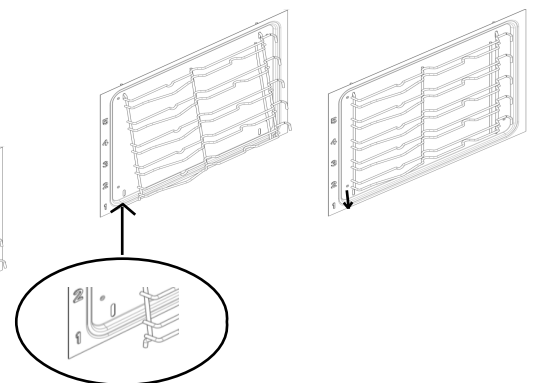


Fig. 3














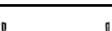
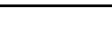





Your new cooker comes with 2 chrome shelf supports packed in the oven with the shelves.






Note the top rods are longer than the bottom and the hooks are at the back of the oven. See fig. 1.

The top of the shelf support engage in slots in the side wall of the oven as in Fig. 2.

Once engaged at the top, then push the bottom rods into the lower slots in the oven side walls. Now allow the shelf supports to lower slightly and engage. See Fig. 3

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / POWER LEVEL	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES	
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	15'	160	35 - 60	L-3	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	15'	170	40 - 60	L-3	
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	15'	150	30 - 60	L-3	
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	15'	160	30 - 40	L-3	
Choux buns	CONVENTIONAL	15'	170	20 - 40	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thin	CONVENTIONAL	15'	220 - 250	15 - 30	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thick	CONVENTIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVENTIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3	
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	CONVENTIONAL	10'	170 - 190	70 - 90	L-3	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3	
Turkey / Goose 3 kg	CONVENTIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3	
Fish fillets / Steaks	GRILL	10'	MAX	15 - 35	L-3	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	L-3	
Vegetable gratin	GRILL	10'	MAX	15 - 40	L-3	
Toast	GRILL	10'	MAX	3 - 5	L-3	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	10'	MAX	20 - 40	L-3	
Roast potatoes	CONVENTIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3	
Leg of lamb / Shanks	CONVENTIONAL	10'	170 - 200	50 - 100	L-3	

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING. BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.
Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.
Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply

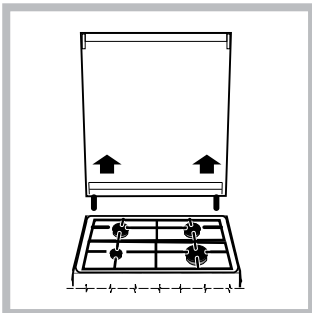
Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

The cover *



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

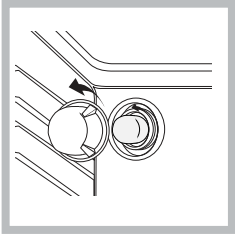
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

*Only available in ceratian models

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



3. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40 W/230 V type **G9**

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

This product contains a light source of energy efficiency class G

CATALYTIC CLEANING

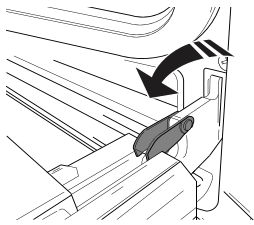
These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

Nevertheless, the following should be avoided:

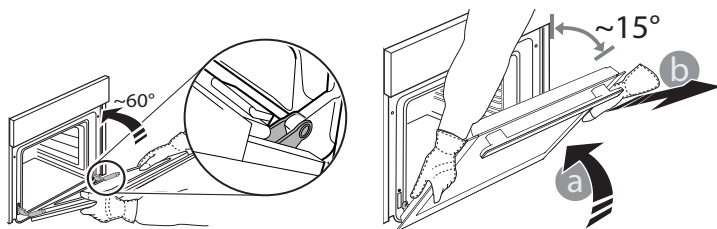
- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

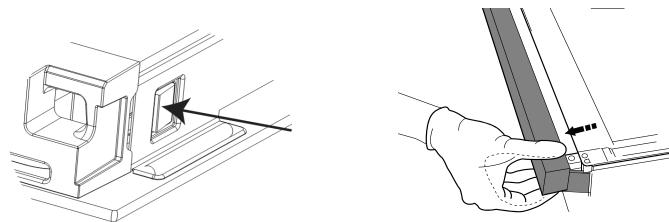
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

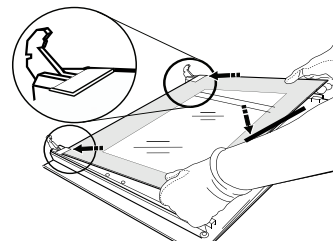
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

What to do if...

Possible reasons

Solutions

The oven is not working.

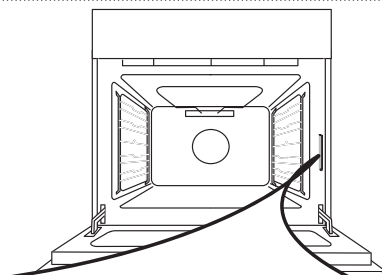
Power cut.
Disconnection from the mains

Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ MISE EN GARDE : L'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz provoque de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Il convient de s'assurer que la cuisine est bien aérée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé : maintenir les trous de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un

incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Si le verre du foyer se brise : - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil



Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de

15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau spécifique). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole.

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite, de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type, deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ Les raccordements électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau

(éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Activez uniquement l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.

⚠ Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm² ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait

faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

S'il s'avère difficile de tourner les boutons pour le brûleur, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer la vanne du brûleur si elle s'avère défectueuse.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier). Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.



Si l'appareil est placé sur une base, elle doit être de niveau et fixée à la paroi par la chaîne de retenue fournie, pour éviter que l'appareil ne glisse de la base.



AVERTISSEMENT : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. La rampe de distribution com-

prend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Brancher un tuyau d'acier inoxydable flexible et sans joint à un raccord fileté

Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « S'adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc ou en acier flexible, conformément à la législation nationale en vigueur.

ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération nécessite d'être réalisée par un technicien qualifié.)

⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ **IMPORTANT** : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de

l'alimentation électrique en le débranchant si la prise est accessible, ou par le biais d'un commutateur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales. ⚠ Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, une fois installé dans son logement, à l'alimentation principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique du fabricant, son agent de maintenance ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout risque de choc électrique.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole ♻ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

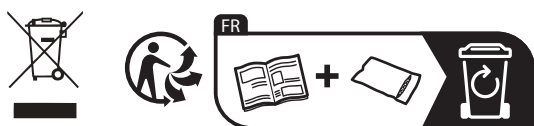
CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur. Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

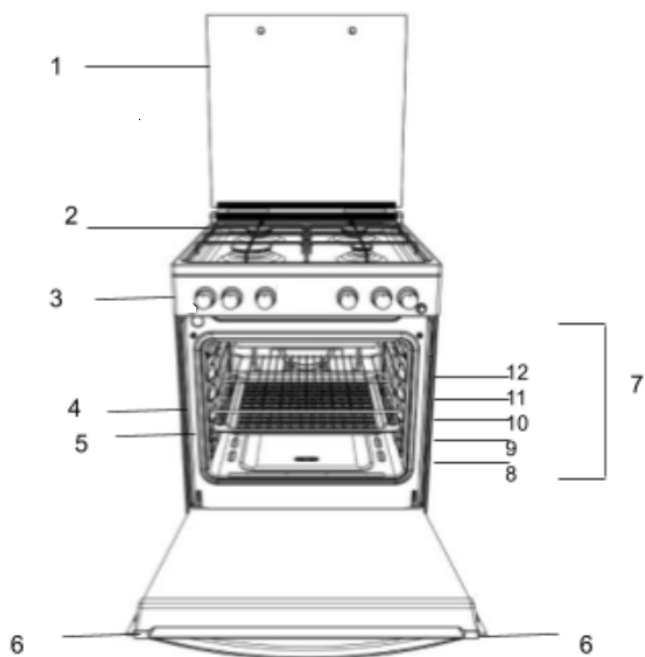
DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les normes suivantes : Conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ; Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 15181.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

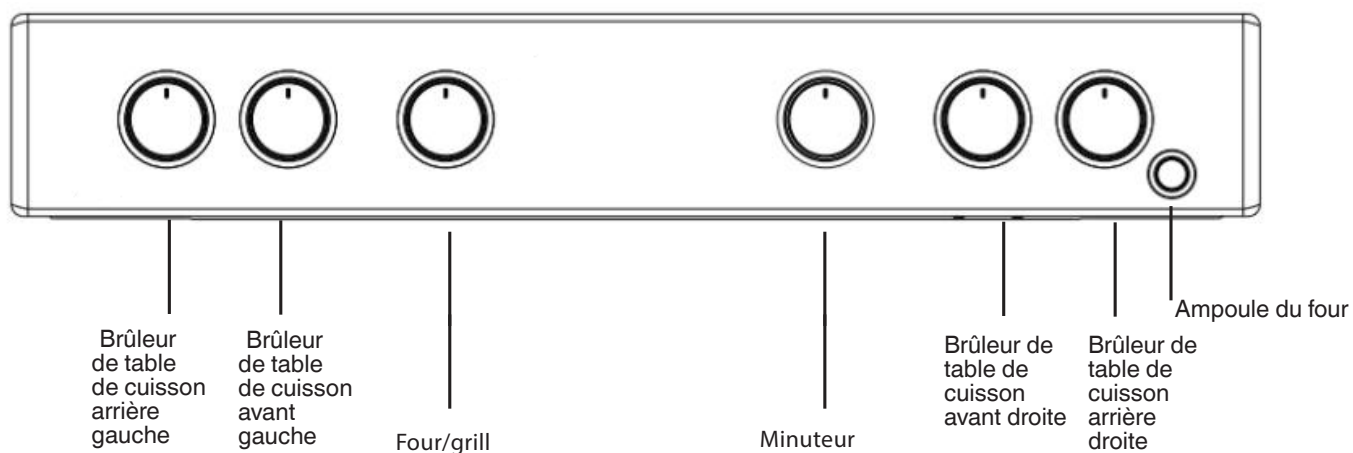


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Couvercle de verre
2. Grille de table de cuisson
3. Bandeau de commande
4. Grille
5. Lèchefrite
6. Porte
7. RAILS DE GUIDAGE pour les grilles coulissantes
8. position 1
9. position 2
10. position 3
11. position 4
12. position 5

PANNEAU DE COMMANDES



INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé.

L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Des parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson ne doivent jamais s'en rapprocher de plus de 150 mm ou de 65 mm et elles doivent être protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 750 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnère, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

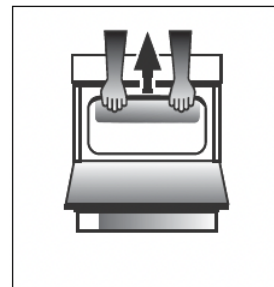


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde. Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Branchement électrique

Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz. Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus.

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Raccordement au gaz

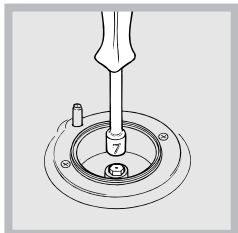
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ».

Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

Adaptation à différents types de gaz

Il est possible d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui par défaut (cela est indiqué sur l'étiquette signalétique sur le capot).

Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

1. Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses adaptées au nouveau

type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

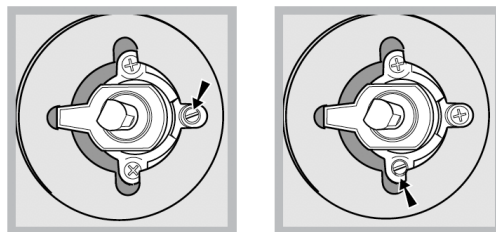
3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

Ajuster le réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson :

1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable. Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.
3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

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

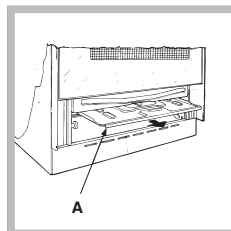


Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés). Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

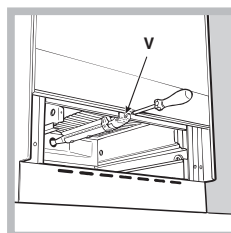
Adaptation du four

Remplacer la buse de brûleur de four :

1. Enlever le compartiment du four.

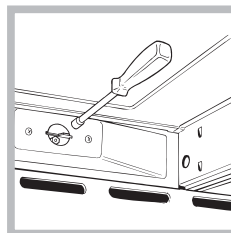


2. Faites coulisser le panneau de protection A (voir diagramme).



3. Enlevez le brûleur du four après avoir dévissé les vis V (voir figure).

L'ensemble de l'opération sera plus facile si la porte du four est enlevée.



4. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille spéciale pour buses (voir figure) ou avec une clé à douille de 7 mm, et remplacez-la par une buse neuve qui est adaptée au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

Réglage minimum du brûleur de four à gaz

1. Allumez le brûleur (voir Démarrage et utilisation).
2. Tourner le bouton sur la position minimale (MIN) après l'avoir laissé sur la position maximale (MAX) pendant environ 10 minutes.
3. Enlever le bouton.
4. Serrer ou desserrer les vis de réglage à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

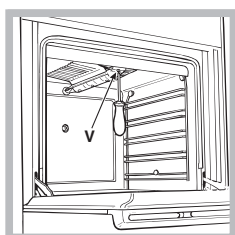
! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.

5. Tournez le bouton de la position MAX à la position MIN rapidement ou ouvrez et fermez la porte du four pour vérifier si le brûleur ne s'éteint pas.

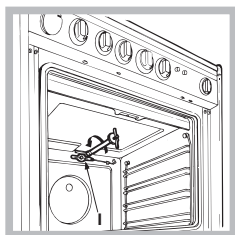
! Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

Adaptation du grill

Remplacement de la buse de brûleur de grill :



1. Enlevez la vis « V » puis le brûleur du four (voir figure).



2. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille spéciale pour buses (voir figure) ou, de préférence, avec une clé à douille de 7 mm, et remplacez-la par une buse neuve qui est adaptée au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

! Faire attention aux fils des bougies d'allumage et aux tubes de thermocouple.

! Les brûleurs de four et de grill ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.

! Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacer l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés).

Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Gaz liquide						Gaz naturel					
		Puissance thermique kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Couler g/h		Puissance thermique kW (p.c.s*)		G20		G25	
		Nominale	Réduite			***	**	Nominale	Réduite	Injecteur 1/100 (mm)	Couler l/h	Injecteur 1/100 (mm)	Couler l/h
Four	-	2.60	1.00	50	79 T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248	115 T2	288
Gril	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209	112 T2	244
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.30	1.50	116	286	125 F3	332
Semi-rapide (Intermédiaire) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190	100 Y	221
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95	72 F1	111
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima				28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30	

* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

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

*** Butane P.C.S=49,47MJ/kg






Naturel G20 P.C.S=37,78Mj/m³

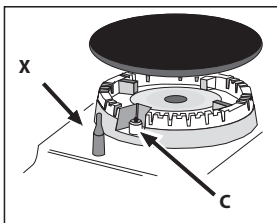
PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

Utilisation de la table de cuisson

Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton de BRÛLEUR, il existe un cycle complet montrant la force de la flamme pour le brûleur correspondant. Pour allumer un des brûleurs sur la table de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum .
 - Pour les modèles avec allumeurs électriques () , appuyez sur la touche puis tournez le bouton.
 2. Réglez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton du BRÛLEUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Il peut s'agir du réglage minimum , du réglage maximum  ou de toute position entre les deux.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif d'éclairage électronique* (C), appuyez sur le bouton d'allumage, marqué du symbole , puis maintenez le bouton du BRÛLEUR abaissé et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers le réglage de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Si cela se produit, répétez l'opération, en maintenant le bouton vers le bas plus longtemps.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de coupure de flamme (X)*, appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2-3 secondes pour maintenir la flamme allumée et activer le dispositif.

Pour couper le brûleur, tournez le bouton jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt •.

Réglage de la flamme selon les niveaux

Le réglage de la flamme selon les niveaux d'intensité de flamme du brûleur peut être ajusté avec le bouton selon 10 niveaux de puissance, du niveau maximum au niveau minimum avec 5 positions intermédiaires :



un clic indiquera le changement d'un niveau à un autre lorsque vous tournez le bouton. Le système garantit un réglage plus précis, permet de reproduire l'intensité de la flamme et d'identifier facilement le niveau préféré pour différentes opérations de cuisson.

Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de la façon la plus efficace possible, et pour économiser le gaz consommé, il est recommandé de n'utiliser que des casseroles qui disposent d'un couvercle et d'une base plate. Elles doivent également être adaptées à la taille du brûleur.

Brûleur	Diamètre de casserole (cm)
Triple couronne (TC) / Rapide (R)	24 - 26
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi rapide (S)	16 - 20

Pour identifier le type de brûleur, consulter les diagrammes contenus dans les « Spécifications des brûleurs et des buses ».

NI-VEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat au bain-marie, faire décongeler de petites portions, faire un risotto crémeux, garder au chaud de petites portions de préparations à peine cuites
4 - 5	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon), et pour préparer la sauce des pâtes, en maintenant une lente ébullition
6 - 7	Idéal pour les légumes sautés, à la vapeur, des cuissons longues, le préchauffage d'accessoires, la cuisson jusqu'à atteindre une texture crémeuse
8 - 9	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, porter à ébullition rapide, frire des produits surgelés, griller la viande et le poisson, maintenir une ébullition vive
10	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou pour chauffer les liquides (eau)

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé. Utilisez uniquement la position 1 dans le four lors de la cuisson de la broche à rôtir.

Éclairage du four

Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum. Pour les modèles avec allumeurs électriques (✦), appuyez sur la touche, puis tournez le bouton.

Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, relâchez le bouton, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer.

! Le four est équipé d'un dispositif de sécurité et il est donc nécessaire de maintenir le bouton de commande du FOUR enfoncé pendant environ 6 secondes.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer le four.

Réglage de la température

Pour régler la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton de commande du FOUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Les températures sont affichées sur le panneau de commande et elles peuvent varier entre MIN (145°C) et MAX (250°C).

Une fois que la température réglée a été atteinte, le four la maintiendra constante en utilisant son thermostat.



Four à convection naturelle	
Marque de gaz	°C
MIN	MIN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MAX	240

Éclairage du four


La lumière peut être allumée à tout moment en appuyant sur le bouton ÉCLAIRAGE DU FOUR.

Minuterie

Pour activer la minuterie, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton MINUTERIE dans le sens des aiguilles d'une montre  sur presque un tour complet pour régler le buzzer.
2. Tournez le bouton MINUTERIE dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre  pour régler la durée souhaitée.

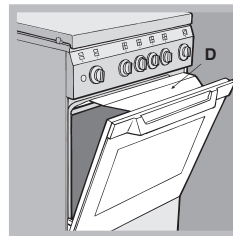
Grill

Pour allumer le grill, appuyer sur le bouton de commande du FOUR, tout en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position . Le grill permet de dorer uniformément la surface des aliments et il est particulièrement adapté pour des rôtis, des escalopes panées et des saucisses. Placez la grille en position 4 ou 5 la lèchefrite en position 1 pour récupérer les graisses et empêcher la formation de fumée.

! Le grill est équipé d'un dispositif de sécurité et il est donc nécessaire de maintenir le bouton de commande du FOUR vers le bas pendant environ 6 secondes.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

! Lors de l'utilisation du grill, laissez la porte entrebâillée, en positionnant le déflecteur D entre la porte et le panneau de commande (voir figure) afin d'empêcher que les boutons ne surchauffent.



ACCESSOIRES

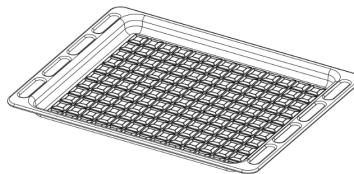
GRILLE



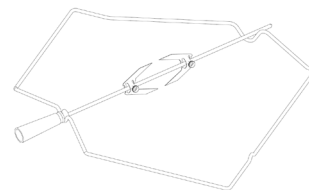
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

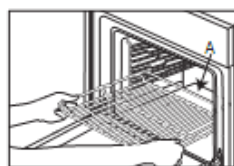


Fig. 1a

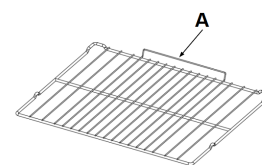


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

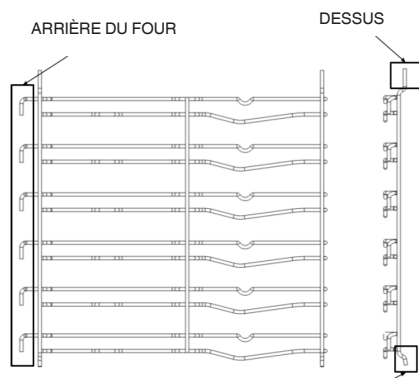


Fig. 1

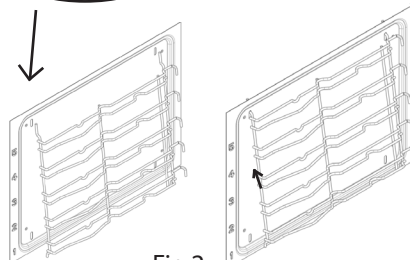


Fig. 2

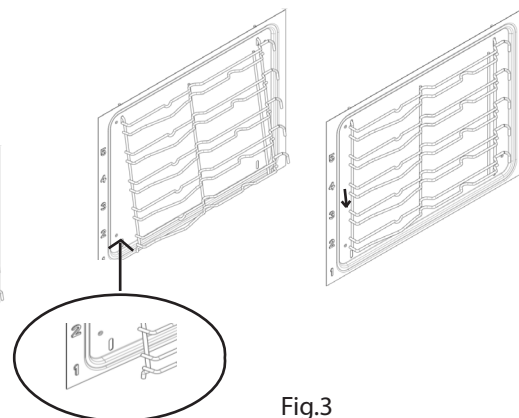







Fig. 3

Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles. Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1. Le haut du support de grille s'engage dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2. Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les réglages les plus bas recommandés et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez à des réglages supérieurs. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson métalliques foncés. Vous pouvez également utiliser des plats et accessoires en Pyrex ou en grès, mais n'oubliez pas que les temps de cuisson seront légèrement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / PUISSANCE NIVEAU	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	15'	160	35 - 60	L-3 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	15'	170	40 - 60	L-3 
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	15'	150	30 - 60	L-3 
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	15'	160	30 - 40	L-3 
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pain / Fougasse fine	CONVENTIONNELLE	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pain / Fougasse épaisse	CONVENTIONNELLE	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filets de poisson/steaks	GRILL	10'	MAX	15 - 35	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	L-3 
Gratin de légumes	GRILL	10'	MAX	15 - 40	L-3 
Pain grillé	GRILL	10'	MAX	3 - 5	L-3 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	10'	MAX	20 - 40	L-3 
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Gigot d'agneau/jarrets	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique..

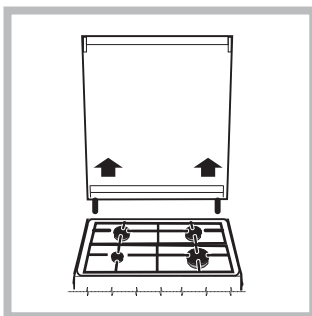
Respecter et préserver l'environnement

- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il vous d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de votre temps de cuisson programmé et d'utiliser la chaleur que le four continue de générer.
- Maintenez les joints propres pour éviter toute perte d'énergie au niveau de la porte
- Si vous disposez d'un contrat d'électricité à tarif horaire, l'option « cuisson retardée » vous permettra de gagner de l'argent en déplaçant l'opération pendant les heures creuses.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chaude. Si elle est plus petite, de l'énergie précieuse sera gaspillée et les casseroles qui débordent laissent des restes incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Il convient de cuire vos aliments dans des casseroles et poêles fermées avec des couvercles bien ajustés et d'utiliser le moins d'eau possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie
- Utilisez des casseroles et poêles bien plates
- Si vous cuisinez un plat qui prend du temps, il peut être utile d'utiliser une cocotte-minute, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers de l'énergie.

Arrêt de l'appareil

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer un quelconque travail dessus.

Le couvercle *



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

! Ne fermez pas le couvercle

lorsque les brûleurs sont allumés ou quand ils sont encore chauds.

Inspection des joints du four

Vérifiez régulièrement les joints de porte autour du four. Si les joints sont endommagés, contactez votre Centre de service

après-vente agréé le plus proche. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le four tant que les joints n'ont pas été remplacés.

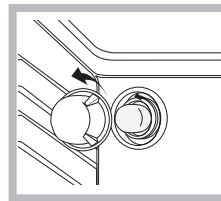
Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit être remplacé.

! Cette procédure doit être effectuée par un technicien qualifié autorisé par le fabricant.

REMPLENER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type **G9**

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une

pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.

N'utilisez pas le four tant que

le couvercle de l'ampoule n'a pas été remis en place.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G

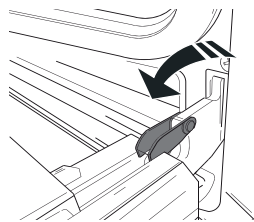
NETTOYAGE PAR CATALYSE

Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème. Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs

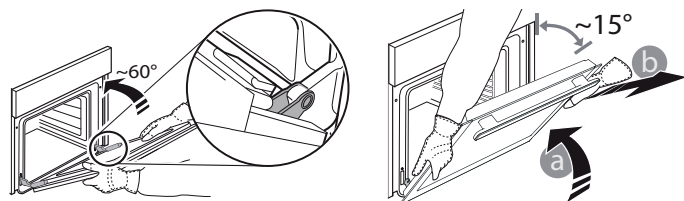
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

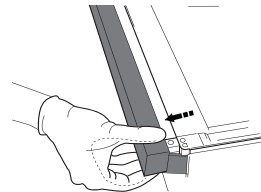
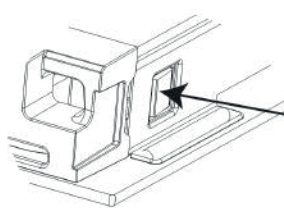
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

cédentes.

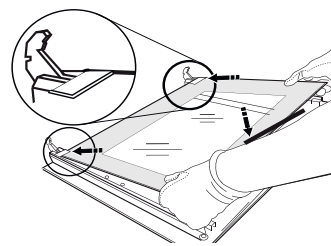
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

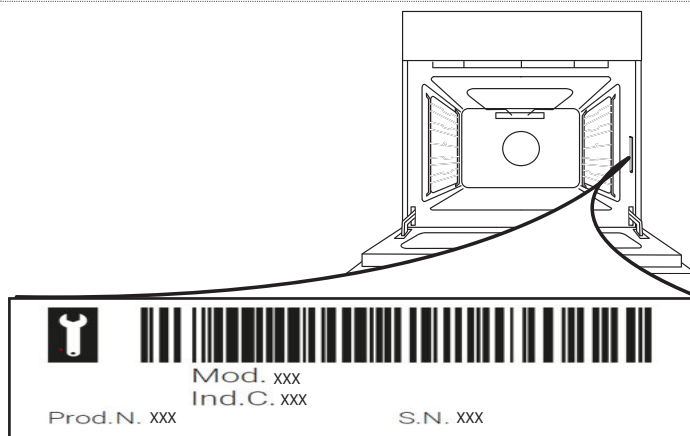
Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.



قد يتلف الغطاء الزجاجي في حالة تسخينه. قبل غلق الغطاء قم بإطفاء كافة الشعلات والألواح الكهربائية. لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة

⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم

⚠ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والكماليات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

عند وضع الرف في الداخل، تأكد أن المصد موجه لأعلى وفي الجانب الخلفي للحيز.

يجب ألا يستمر تشغيل الجهاز لمدة 15 ثانية أخرى. إذا لم يتم تشغيل الشعلة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحيز الداخلي و/أو انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق، الموتيلات، الفنادق الصغيرة والأماكن السكنية الأخرى.

⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عيوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

⚠ استخدم الأواني والقدر التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد عنه قليلاً (انظر الجدول المعني). تأكد أن الأوعية المستندة على دعائم لا تبرز خارج حافة الموقد.

⚠ الاستخدام غير الصحيح للشبكات يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالموقد: لا تضع الشبكات بشكل مقلوب أو تحركها على الموقد.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

من المهم قراءتها والالتزام بها

⚠ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يرجى الرجوع إلى التعليمات الفنية التي تتيح الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواءم مع ظروف الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي إنتاج حرارة ورطوبة ومنتجات احتراق في الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). الاستخدام المكثف لفترات طويلة للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية، مثل فتح النافذة، أو مزيد من التهوية الأكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن ذلك).

⚠ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بالضبط إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى أضرار مادية أو إصابة الأفراد.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز.

احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق.

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز.

يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ تنبيه: في حالة كسر زجاج سطح التسخين:- قم بغلق جميع الشعلات على الفور وأي عنصر تسخين كهربائي وافصل الجهاز من مصدر التيار، لا تقم بلمس سطح الجهاز، -لا تستخدم الجهاز

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. ناشرات السخونة، مثل الشبكات المعنية، أو أية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت لوعاء واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فينصح بإعادة التشغيل باستخدام المفتاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير. في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الموقد لمعرفة المسافة الصحيحة.

تمثل القدم المطاطية الوقائية بالشبكات خطر اختناق للأطفال الصغار. بعد خلع الشبكات، يرجى التأكد من تركيب القدم بالكامل بشكل صحيح.

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠ يجب أن تكون وصلات الكهرباء والغاز متوائمة مع الضوابط المحلية.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال

- خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصاعقة كهربائية. قم فقط بتفعيل الجهاز

⚠ تحذير: تعديل الجهاز وطريقة تركيبه من الأمور الهامة لاستخدام الجهاز بصورة آمنة وصحيحة في جميع البلدان الأخرى.

⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يساهم في تصريف أدخنة الاحتراق.

⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 م³/ساعة لكل كيلو واط من القدرة المقررة.

⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء مباشرة من الخارج بواسطة أنبوب بمقطع عرضي داخلي يبلغ على الأقل 100 سم²، يجب ألا تكون الفتحة عرضه للانسداد.

⚠ ويمكن للنظام أيضا توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، على سبيل المثال من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. إلا أنه يجب ألا تكون هذه الغرف هي المخصصة للمعيشة أو النوم أو التي يوجد بها خطر نشوب حريق.

⚠ يترسب غاز البترول المسال على الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشتمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. ووفقا لهذا فإنه يحظر تركيب أسطوانات غاز البترول المسال سواء ممتلئة جزئيا أو

كليا، أو تخزينها في الغرف أو في مناطق تخزين أسفل سطح الأرض (كالسراديب، إلخ). ننصح ببقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن

مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفايات والمواقد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50°م.

إذا واجهتك صعوبة في تدوير مفاتيح الشعلات، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، حيث بإمكانها استبدال محبس الشعلة إذا كان متعطل.

لا يجب أبدا تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

⚠ لا تخلع الجهاز من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ).

إذا كان ضغط الغاز مختلف عن القيمة الموصى بها، يجب تركيب منظم غاز مناسب بأنبوب السحب وفقا للتشريعات المحلية المتبعة.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.



عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.



تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.

وصلة الغاز

⚠ تحذير: قبل التركيب، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) ومن أن تهيئة الجهاز متوافقة.

⚠ تحقق من أن ضغط إمداد الغاز يتوافق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات الشعلة والفوهة").

⚠ تحذير: شروط التهيئة الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو لوحة البيانات).

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيزة لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المتبعة. يجب الانتباه جيدا للمتطلبات الخاصة بالتهوية.

⚠ في حالة توصيل الجهاز بالغاز المسال، فيجب تثبيت برغي الضبط وإحكامه قدر الإمكان.

⚠ هام: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسي).

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

⚠ استخدم خرطوم مرن أو معدني صلب فقط لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ) يجب أن يتم توصيل نظام الغاز بطريقة تخلو من وجود أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تجهيزة أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرى إمداد الجهاز وهي مزودة بطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائما بعد تدوير التجهيزة الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز).

التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

⚠ توصيل أنبوب مرن خال من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب

التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يتعدى طولها 2000 مم وهي ممدودة بالكامل. بمجرد أن يتم التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أي من الأجزاء المتحركة وغير مضغوط. استخدم فقط الأنابيب وموانع التسرب التي تتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة.


⚠ هام: في حالة استخدام خرطوم استانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث (مثل الأدرج). ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق بحيث يمكن فحصه بكامل طوله.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية EU/19/2012، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعدلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإنامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل. استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66، تشريع تمييز الطاقة 2014/65، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 15181. هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 30-2-1.

⚠️ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز بالتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة. قبل القيام بالتوصيل، تأكد من أن الجهاز يتوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠️ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى 1* إلى الوضع الأدنى 2* للتحقق من ثبات اللهب. ⚠️ قد يتم التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو فولاذي، وفقاً للوائح الوطنية المتبعة.

الملائمة لأنواع المختلفة للغاز

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل.)

⚠️ لغرض مواءمة الجهاز مع نوع غاز آخر يختلف عن النوع المصمم له (موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة الواردة بعد رسومات التركيب.

التحذيرات الكهربائية

⚠️ هام: معلومات بشأن استهلاك التيار والجهد الكهربائي المذكورة بلوحة التصنيف.

⚠️ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠️ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرخاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠️ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويل بما يكفي حتى يتسنى توصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في موضعه، إلى مصدر الكهرباء الرئيسي. لا تسحب كابل مصدر التيار.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهابئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب.

لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قديمك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠️ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر وخطر الصعق الكهربائي.

⚠️ إذا لزم تغيير كابل الكهرباء، اتصل حينئذ بمركز خدمة معتمد.

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

التنظيف والصيانة

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار وخطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو الكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠️ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

⚠️ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

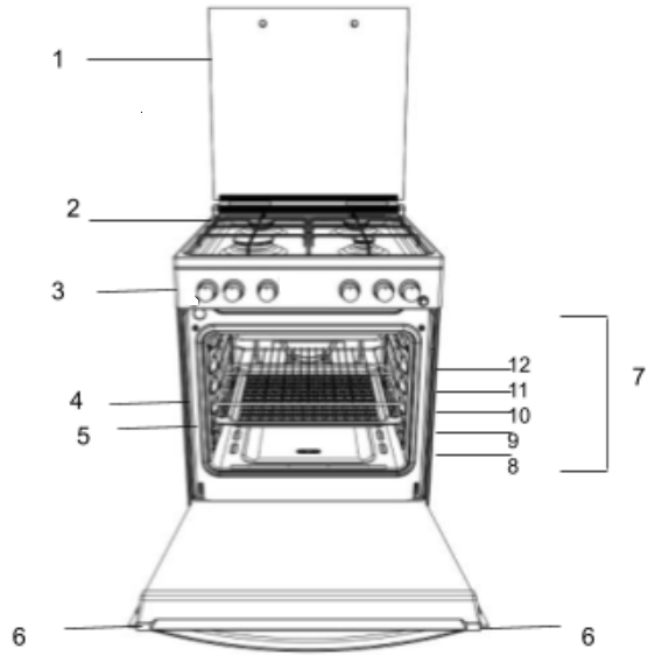
⚠️ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

⚠️ لتجنب إلحاق الضرر بتجهيزات الإشعاع الكهربائي، تجنب استخدامها عندما لا تكون الشعلات في موضعها.

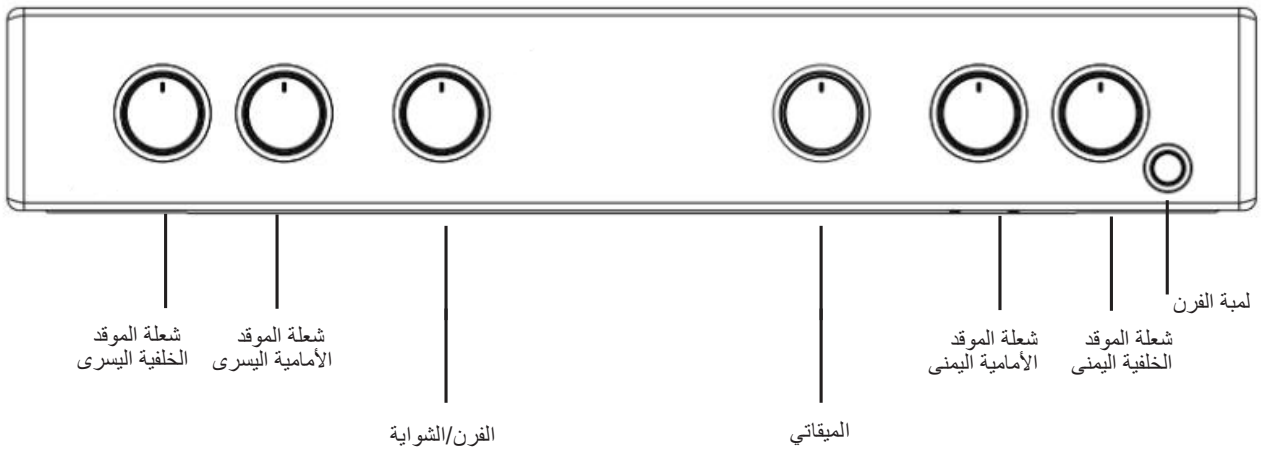
ارتدي قفازات واقية للتنظيف والصيانة.



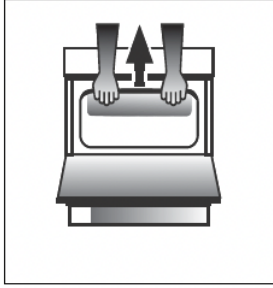
1. الغطاء الزجاجي
2. شبكة الموقد
3. لوحة التحكم
4. الرف السلكي
5. صينية الخبز
6. الباب
7. مجاري للرفوف المتحركة
8. الوضع 1
9. الوضع 2
10. الوضع 3
11. الوضع 4
12. الوضع 5



لوحة التحكم



قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:
تحريك الموقد



شكل أ

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضة بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (الشكل أ)
كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل. كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

الوصلة الكهربائية

جهد وتردد مصدر الإمداد بالطاقة: 230-240 فلف تيار متناوب 60/50 هرتز.
يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50°م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية. إذا طلبت ذلك، فيمكنك استخدام كابل أطول، ومع ذلك، يجب عليك التأكد من استبدال الكابل المزود بالجهاز بواحد من نفس المواصفات وفقًا للمعايير والتشريعات الحالية.

تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجه بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية من وحدة المستهلك إلى الموقد، عبر مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد، من النوع المقبول والتصنيف الحالي على النحو الوارد أعلاه.

يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50°م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.
يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.
يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.
يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للوائح الحالية.

التثبيت وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد. يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تتم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.
تأكد من أن الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90°م).
هام: لا تتم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بلامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد.

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.

تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزانات من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.
يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 أو 65 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 750 مم.
أ. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.
ب. يجب تثبيت الشفاطات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.
ج. يجب أن يكون الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.
د. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط خلف الجهاز.

وصلة الغاز

يجب أن يكون الموقد متصلاً بمصدر إمداد الغاز بواسطة فني معتمد للغاز. أثناء تركيب هذا المنتج، من الضروري تركيب محبس غاز معتمد لعزل الإمداد عن الجهاز من أجل الراحة في أي إزالة أو خدمة لاحقة. يجب أن يتم توصيل الجهاز بأنابيب الغاز أو الغاز المسال وفقاً للوائح الموصوفة السارية، و فقط بعد التأكد من أنه قابل للتكيف مع نوع الغاز المراد استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة بعنوان "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

في بعض الموديلات، يمكن توصيل مصدر الغاز إلى اليسار أو اليمين، حسب الضرورة، لتغيير الوصلة، اعكس موضع حامل الخرطوم مع الغطاء واستبدل الجوان (المرفق مع الجهاز). في حالة التوصيل بالغاز المسال، عن طريق الخزان، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع اللوائح المعمول بها. يجب توصيل مصدر الغاز إلى يسار الجهاز. تأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر الجزء الخلفي من الموقد ملامساً للأجزاء الساخنة.

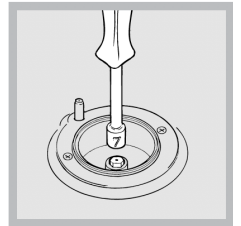
الملاءمة للأنواع المختلفة للغاز

من الممكن مواءمة الجهاز مع نوع غاز آخر غير النوع الافتراضي (يشار إلى ذلك على ملصق التصنيف على الغلاف).

مواءمة الموقد

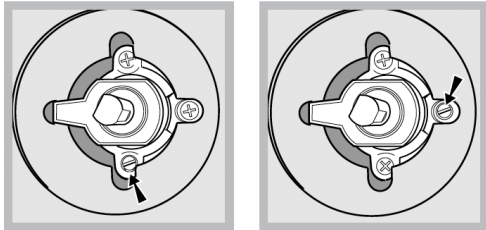
استبدال فوهات شعلات الموقد:

1. قم بإزالة شبكات الموقد وحرك الشعلات من قواعدها.
2. قم بفك مسامير الفوهات باستخدام مفتاح ربط 7 مم (انظر الشكل)، واستبدلها بفوهات مناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).
3. استبدل جميع المكونات باتباع التعليمات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.



ضبط الحد الأدنى من إعدادات شعلات الموقد:

1. أدر المحبس إلى أدنى موضع.
2. قم بإزالة المفتاح وضبط برغي التنظيم، الذي يتم وضعه داخل أو بجانب خابور المحبس، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكنه ثابت. إذا كان الجهاز متصلاً بمصدر غاز مسال، فيجب ضبط برغي التفريجة على الحد الأدنى.
3. أثناء اشتعال الشعلة، قم بتغيير موضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس بالعكس عدة مرات، مع التأكد من عدم إطفاء اللهب. بعد الانتهاء من الضبط، أعد إحكام الأجزاء باستخدام شمع إحكام أو مادة مناسبة. لا تتطلب شعلات الموقد تعديل الهواء الأساسي.



بعد ضبط الجهاز، بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات من مراكز المساعدة الفنية المعتمدة).

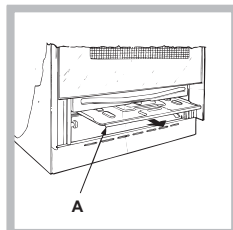
إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخل وفقاً للمواصفات الحالية EN 88-1 و EN 88-2 المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

مواءمة الموقد

استبدال فوهة شعلة الفرن:

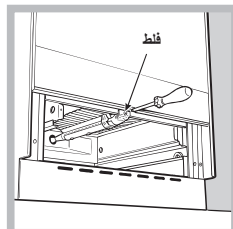
1. أزل مبيت الفرن.

2. حرك لوح الحماية للخارج (انظر الشكل).



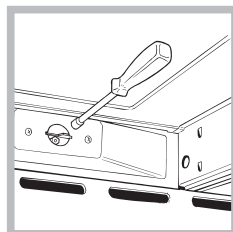
3. قم بإزالة شعلة الفرن بعد فك البراغي V (انظر الشكل).

ستكون العملية بأكملها أسهل إذا تمت إزالة باب الفرن.



4. قم بفك الفوهة باستخدام مفتاح ربط بفتحة خاصة (انظر الشكل) أو باستخدام مفتاح ربط 7 مم واستبدلها بفوهة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).

2. حرك لوح الحماية للخارج (انظر الشكل).



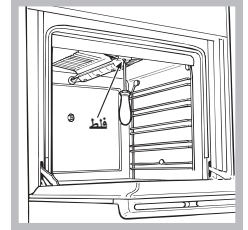
ضبط الحد الأدنى لإعدادات شعلة الفرن الغازي

1. قم بإشعال الشعلة (انظر التشغيل والاستخدام).
 2. أدر المفتاح إلى أدنى وضع (MIN) بعد أن يكون في أقصى وضع (MAX) لمدة 10 دقائق تقريبًا.
 3. أزل المفتاح.
 4. قم بربط أو فك براغي الضبط الموجودة على الجزء الخارجي من خابور الثرموستات (انظر الشكل) حتى يصبح اللهب صغيرًا ولكنه ثابت.
- ! إذا كان الجهاز متصلًا بالغاز المسال، فيجب ضبط برغي التفريجة إلى الحد الأدنى.
5. أدر المفتاح من الوضع MAX إلى الوضع MIN بسرعة أو افتح باب الفرن وأغلق ، مع التأكد من عدم إطفاء الشعلة.

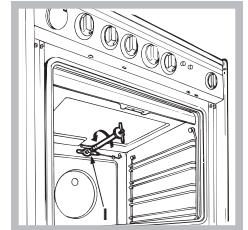
مواصفة الشواية

استبدال فوهة شعلة الشواية:

1. قم بإزالة شعلة الفرن بعد فك البرغي V (انظر الشكل).



2. قم بفك فوهة شعلة الشواية باستخدام مفتاح ربط بفتحة خاصة (انظر الشكل) أو من الأفضل باستخدام مفتاح ربط 7 مم واستبدالها بفوهة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).



! كن حذرًا من أسلاك شمعة الإشعال وأنابيب المزودة الحرارة.

! لا تتطلب شعلات الفرن والشواية ضبطًا للهواء الأساسي.

! بعد ضبط الجهاز، بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات مراكز المساعدة الفنية المعتمدة).

! إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفًا (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخل وفقًا للتشريعات المحلية الحالية المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

جدول مواصفات الشعلة والفوهة




التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	الغاز الطبيعي				الغاز المسال				القطر (مم)	الشعلة
		طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التدفق* جرام/ساعة		طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التفريجة 100/1 (مم)			
		مخفض	الاسمي	**	***	مخفض	الاسمي	مخفض	الاسمي		
248	112 T2	0.70	2.60	186	189	79T2A	50	1.00	2.60	-	فرن
209	110 T2	1.50	2.20	157	160	78 T2A	-	2.00	2.20	-	شواية
286	116	0.70	3.00	214	218	86	41	0.70	3.00	100	سريعة (R)
190	103	0.40	2.00	143	145	70	30	0.40	2.00	75	متوسطة السرعة (متوسطة) (S)
95	79	0.40	1.00	71	73	50	30	0.40	1.00	55	إضافية الشعلة اصغيرة (A)
20				37	28-30						الإمداد قيم الضغط
17				25	20						الاسمي (مللي بار)
25				45	35						الحد الأدنى (مللي بار)
											الحد الأقصى

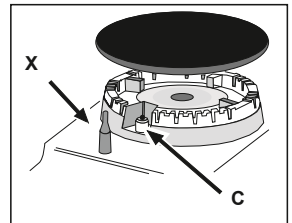
* مع الغاز الجاف 15°م 1013 مللي بار
** بروبان P.C.S = 50,37 ميغا جول/كجم
*** بيوتان P.C.S = 49,47 ميغا جول/كجم
غاز طبيعي G20 P.C.S = 37,78 ميغا جول/م³

استخدام الموقد

إشعال الشعلات

يوجد لكل مفتاح شعلة حلقة كاملة تعرض شدة اللهب للشعلة المعنية. لتشغيل إحدى الشعلات بالموقد:

1. اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يشير إلى أقصى وضع ضبط للشعلة.  بالنسبة للموديلات المزودة بزر إشعال إلكتروني (★)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.
2. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال إدارة مفتاح الشعلة عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وقد يكون ذلك أدنى وضع ضبط  أو وضع الضبط الأقصى  أو أي وضع بينهما. إذا كان الجهاز مزوداً بتجهيز إشعال إلكترونية* (C)، اضغط على زر الإشعال المميز بالرمز ★، ثم اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أقصى وضع ضبط للهب حتى تشتعل الشعلة. قد تنطفئ الشعلة عند ترك المفتاح. إذا حدث ذلك كرر العملية مع الضغط على المفتاح لمدة أطول من الوقت.



! إذا انطفأ اللهب دون قصد، أوقف الشعلة وانتظر دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعالها.

إذا كان الجهاز مزوداً بتجهيز أمان عند انطفاء اللهب (X)*، فاضغط على مفتاح الشعلة حوالي 2-3 ثوانٍ لإبقاء اللهب مشتعلًا ولتفعيل تجهيز الأمان.

لإطفاء الشعلة أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع الإيقاف •.

ضبط اللهب حسب المستويات

يمكن ضبط شدة اللهب باستخدام المفتاح وفقاً لـ 10 مستويات قدرة، من أقصى وضع إلى أدنى وضع مع 5 أوضاع وسيطة:



ويشير صوت طقطقة إلى التغيير من مستوى إلى آخر عند إدارة المفتاح. يضمن النظام ضبطاً أكثر دقة، ويسمح بمضاعفة شدة اللهب وتحديد المستوى بسهولة لعمليات الطهي المختلفة.

نصائح عملية حول استخدام الشعلات

لكي تعمل الشعلات بأقصى فعالية يمكن ولتوفير الغاز المستهلك، يوصى بالاقتراب على استخدام المقالي المزودة بغطاء وقاعدة مسطحة. ويجب أن تكون أيضاً مناسبة لحجم الشعلة.

قطر إناء الطهي (سم)	الشعلة
24 - 26	تاج ثلاثي (TC) / سريعة (R)
10 - 14	الشعلة الإضافية (A)
16 - 20	شبه سريعة (S)

لتحديد نوع الشعلة، يرجى الرجوع إلى المخططات الموجودة في "مواصفات الشعلة والفوهة".



طريقة الطهي
"موصى به لـ"

المستوى	طريقة الطهي "موصى به لـ"
1 - 2 - 3	مثالي لإذابة الزبد والصهر البطيء للشيكولاته على حمام ماء، وإذابة الكميات الصغيرة ولتغليظ الريزوتو بالكريمة، والحفاظ على سخونة الوجبات الصغيرة المحضرة للتو
4 - 5	مثالي لوصفات الطهي البطيء (الأرز والصوص واللحم المشوي والأسماك) باستخدام السوائل (الماء والبيض والمرقة) ولتغليظ المعجنات والحفاظ على غليان خفيف
6 - 7	مثالي للسوتيه وطهي الخضروات ببطء لفترة طويلة وإحماء الملحقات وتغليظ الطعام
8 - 9	مثالي للتحمير وبدء الطهي وغلي السوائل بسرعة والقلي السريع للمجمدات وشواء اللحم والأسماك والحفاظ على غليان نشط
10	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة أو لتسخين السوائل (الماء)


استخدام الفرن للمرة الأولى

الميفاتي

لتفعيل الميفاتي، تصرف كالتالي:

1. أدر مفتاح TIMER (الميفاتي) في اتجاه عقارب الساعة  لما يقرب من لفة كاملة لضبط صافرة التنبيه.
2. أدر مفتاح TIMER (الميفاتي) عكس اتجاه عقارب الساعة  لضبط الفترة المرغوبة.

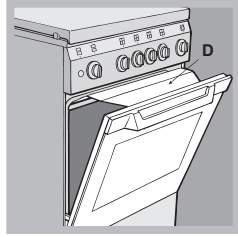
وظيفة الشواية

لإضاءة الشواية، اضغط على مفتاح التحكم OVEN (الفرن) أثناء تدويرها في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى الوضع . تتيح الشواية تحمير سطح الطعام بشكل متساوٍ، وهي مناسبة بشكل خاص للأطباق المشوية والشنيتزل والنفاق. ضع الرف في الموضع 4 أو 5 ووعاء التنقيط في الموضع 1 لتجميع الدهون ومنع تكون الدخان.

! الشواية مزودة بجهاز أمان، ولذلك فمن الضروري الإمساك بمفتاح التحكم OVEN (الفرن) لمدة 6 ثوانٍ تقريبًا.

! إذا انطفئ اللهب عن طريق الخطأ، أطفئ الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الشواية.

! عند استخدام الشواية، اترك باب الفرن مفتوحًا، مع وضع العاكس د بين الباب ولوحة التحكم (انظر الشكل) لمنع ارتفاع درجة حرارة المفاتيح.



! الاستخدام الأول للجهاز، قم بتسخين الفرن فارغًا بينما يابِه مغلَقًا على أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة على الأقل. تأكد من تهوية الغرفة جيدًا قبل إيقاف الفرن وفتح بابِه. قد يصدر من الجهاز روائح كريهة نسبيًا ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

! يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

استخدم فقط الوضع 1 في الفرن عند الطهي عن طريق السبخ الدوار.

إضاءة الفرن

اضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يشير إلى أقصى إعداد للهب مع الموديلات ذات مفتاح الإشعال الإلكتروني (★)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.

إذا استمر عدم اشتعال الشعلة بعد مرور 15 ثانية، اترك المفتاح وافتح باب الفرن وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعاله مرة أخرى.

! الفرن مزود بجهاز أمان

ولذلك فمن الضروري الضغط على مفتاح التحكم OVEN (الفرن)

لأسفل لمدة 6 ثوانٍ تقريبًا.

! إذا انطفئ اللهب عن طريق الخطأ، أطفئ الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الفرن.

ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة، أدر مفتاح التحكم OVEN (الفرن) في اتجاه عقارب الساعة. يتم عرض درجات الحرارة على لوحة التحكم وقد تختلف بين MIN (145°م) و MAX (250°م). بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سيحافظ عليها الفرن ثابتة باستخدام الترموستات الخاص به.

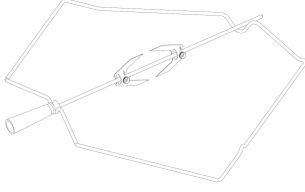
الفرن التقليدي	
م°	علامة الغاز
أدنى	أدنى
145	1
150	2
160	3
170	4
180	5
190	6
200	7
210	8
220	9
230	10
240	حد أقصى

ضوء الفرن

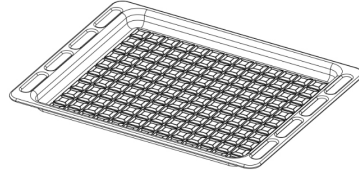
يمكن تشغيل الضوء في أي وقت من خلال الضغط على زر OVEN LIGHT (ضوء الفرن).

الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبز



صينية عميقة

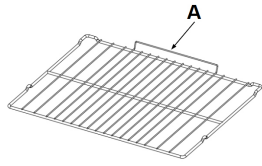


شبكة

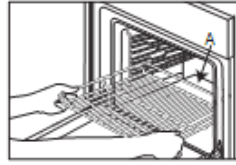


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1B



شكل 1A

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)



شكل 2

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).

تساعد الشبكات السطحية

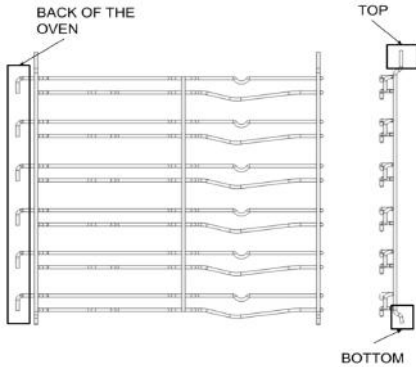


Fig. 1

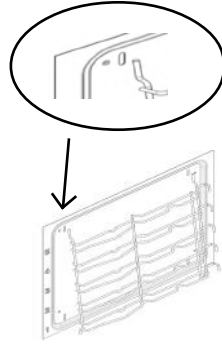


Fig. 2

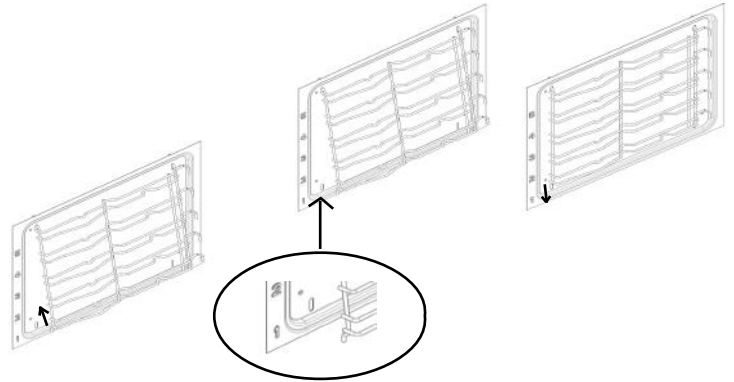







Fig. 3

يأتي طبخك الجديد مزوداً بدعامتين من أرفف الكروم معبأة في الفرن مع الأرفف. لاحظ أن القضبان العلوية أطول ثم القاع والخطافات في مؤخرة الفرن. انظر الشكل 1. يدخل الجزء العلوي من دعامة الرف في فتحات في الجدار الجانبي للفرن كما في الشكل 2 بمجرد تعشيقها من الأعلى، ادفع القضبان السفلية إلى الفتحات السفلية في الجدران الجانبية للفرن. اسمح الآن بدعامات الرف بالهبوط قليلاً والانخراط. انظر الشكل 3

يسرد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس أو الفخار، ولكن انتبه إلى أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

المستوى (رقم-L) والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (°م) / الطبقة المستوى	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
 L-3	60 - 35	160	15'	الطهي التقليدي	كيك مختمر/كيك اسفنجي
 L-3	60 - 40	170	15'	الطهي التقليدي	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
 L-3	60 - 30	150	15'	الطهي التقليدي	كعك / بسكويت شورت بريد
 L-3	40 - 30	160	15'	الطهي التقليدي	قطع كيك صغيرة/مافن
 L-3	40 - 20	170	15'	الطهي التقليدي	معجنات الشو
 L-3	30 - 15	250 - 220	15'	الطهي التقليدي	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا الرقيق
 L-3	40 - 20	220 - 190	10'	الطهي التقليدي	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا السميك
 L-3	60 - 35	180 - 170	15'	الطهي التقليدي	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
 L-3	30 - 15	180 - 170	15'	الطهي التقليدي	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
 L-3	60 - 40	190 - 170	15'	الطهي التقليدي	لازانيا/فطائر / معكرونة مخبوزة/كانيلوني
 L-3	90 - 70	170 - 190	10'	الطهي التقليدي	لحم ضأن/ لحم عجل/ لحم بقرة/ لحم دسم 1 كجم
 L-3	50 - 25	190 - 170	15'	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
 L-3	170 - 130	170 - 150	10'	الطهي التقليدي	ديك رومي/أوز 3 كجم
 L-3	35 - 15	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	سمك فيليه / شرائح ستيك
 L-3	60 - 30	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	خضروات محشبة (طماطم، كوسة، بانجان)
 L-3	40 - 15	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	جراتان الخضروات
 L-3	5 - 3	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	التوست
 L-3	40 - 20	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	السجق/الكباب / لحم الضلوع/هامبرجر
 L-3	60 - 35	220 - 180	10'	الطهي التقليدي	بطاطس محمرة
 L-3	100 - 50	200 - 170	10'	الطهي التقليدي	فخذ ضأن/سيقان

					الكماليات
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز مع إضافة 500 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.
قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع إيقاف.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر. أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي. استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

أفضل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء.

صيانة محبس الغاز

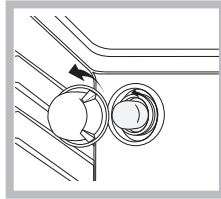
مع مرور الوقت، قد يحدث انسداد لمحابس الغاز أو يصبح من الصعب تدويرها. في حالة ذلك، يجب استبدال المحبس.

! يجب أن يتم هذا الإجراء بواسطة فني مؤهل مرخص له من قبل الجهة الصانعة.

تغيير اللبنة

1. أفضل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.

3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9 اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة CE 2009/244).



تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

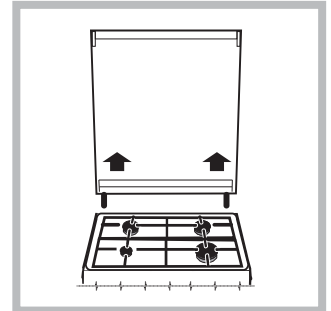
- لا تتعامل مع اللبنة بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة. يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة

إيقاف الجهاز

أفضل الجهاز الخاص بك من مصدر التيار قبل إجراء أي عمل عليه.

الغطاء *

في حالة تركيب الموقد المزود بغطاء زجاج، يجب تنظيف هذا الغطاء باستخدام ماء فاتر. لا تستخدم منتجات كاشطة. يمكن إزالة الغطاء لتنظيف المنطقة خلف الموقد بسهولة. افتح الغطاء بالكامل واسحبه لأعلى (انظر الشكل). ! لا تغلق الغطاء بينما الشعلة مشغلة أو مازالت ساخنة.



التنظيف الحفاز

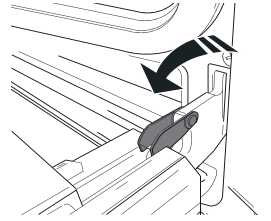
هذه الألواح مغطاة بمينا خاصة، قادرة على امتصاص الدهون التي تنتجها الأطعمة أثناء الطهي. طبقة المينا هذه قوية بعض الشيء، ولهذا قد تنزلق المحلقات العديدة (الأرفف، أو عية التنقيط، إلخ.) دون تلف طبقة المينا بها. قد تظهر علامات بيضاء على الأسطح، لا داعي للقلق من ظهور تلك العلامات. ورغم هذا، يجب تجنب التالي:
- كشط طبقة المينا باستخدام أدوات حادة (سكين، على سبيل المثال)،
- استخدام منظفات أو مواد كاشطة

فحص مانعات تسرب الفرن

افحص مانعات تسرب الباب حول الفرن بشكل دوري. في حالة تلف مانعات التسرب، يرجى الاتصال بأقرب مركز معتمد لخدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم تغيير مانعات التسرب.

إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

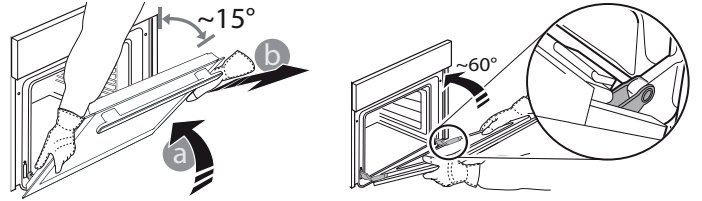
1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

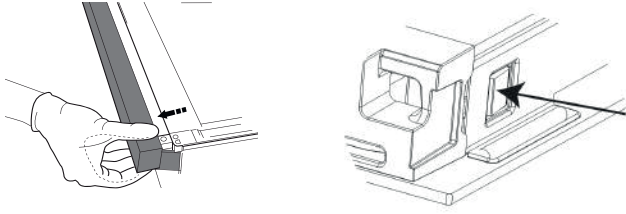
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.

قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: تأكد من إنزالهم إلى أسفل بشكل كامل.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

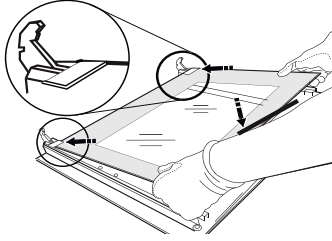
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكام مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قرأته.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

تحري الأعطال وإصلاحها
ماذا تفعل إذا...

الحلول

الأسباب المحتملة

تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أو وقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

انقطاع التيار الكهربائي.
الفصل من الشبكة الكهربائية

الفرن لا يعمل.

خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني.
كن على استعداد للاتي:

وصف مختصر للمشكلة،

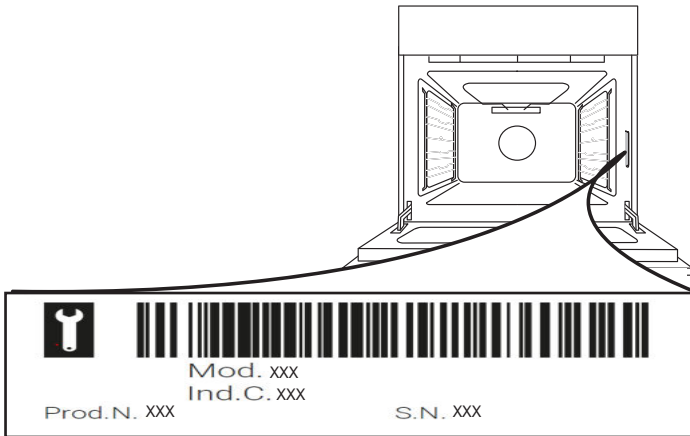
اذكر نوع المنتج والطراز بدقة،

كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على المنتج

والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،

عنوانك بالكامل،

رقم الهاتف.



يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد يضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة.
يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

⚠ Estas instruções são válidas se o símbolo do país constar no aparelho. Caso o símbolo não conste no aparelho, consulte as instruções técnicas que fornecem as instruções necessárias relativamente às condições de utilização específicas do país.

⚠ **ATENÇÃO:** A utilização do aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão onde estiver instalado. Garantir que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver a ser utilizado: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico). A utilização intensiva prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação adicional como, por exemplo, a abertura de janelas ou até de uma ventilação mais eficiente, aumentando o nível de ventilação mecânica (se possível).

⚠ A inobservância das instruções contidas no presente manual pode levar a uma explosão, causando danos pessoais ou à propriedade.

Antes de utilizar o aparelho, leia as instruções de segurança. Manter estas instruções disponíveis para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies onde prepara os alimentos.

⚠ **ATENÇÃO:** O processo de preparação de alimentos tem de ser supervisionado. Os processos de preparação de alimentos de curta duração devem ser continuamente supervisionados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A preparação de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho.

Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes do mesmo tenham ar-

refecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **ATENÇÃO:** Em caso de quebra do vidro da placa: - desligue de imediato todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da alimentação de corrente; - não toque na superfície do aparelho; - não utilize o aparelho



A tampa de vidro pode partir-se caso seja exposta ao calor. Desligue todos os queimadores e placas elétricas antes de fechar a tampa. Não feche a tampa caso algum queimador esteja ligado

⚠ **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam sob supervisão permanente.

⚠ Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta. Quando colocar a prateleira no interior do forno

certifique-se de que o bloqueio está direcionado para cima e no fundo da cavidade do forno.

O dispositivo não deve ser utilizado durante mais de 15 segundos. Se após os 15 segundos, o queimador não acender, pare o funcionamento do dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou aguarde durante pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente a ignição do queimador.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ CUIDADO: O aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; por clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não foi concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (ex.: gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas ao aparelho, pois existe o risco de incêndio.

⚠ Utilizar painéis e recipientes com fundos da mesma largura que os dos queimadores ou ligeiramente maiores (ver tabela específica). Certifique-se de que as painéis nas grelhas não vão para além do rebordo da placa.

⚠ A utilização inadequada das grelhas pode resultar em danos na placa: não coloque as grelhas de cima para baixo nem as arraste sobre a placa.

Não deixe que a chama do queimador vá para além do rebordo do fundo da placa.

Não deixe que a chama do queimador vá para além do rebordo do fundo da placa.

Não utilize: Frigideiras de ferro fundido, pedras para grelhador, painéis e recipientes de terracota. Difusores de calor tais como malhas de metal, ou de qualquer outro tipo. Dois queimadores em simultâneo para um utensílio (ex.: panela para peixe).

Caso as condições particulares do abastecimento de gás tornem difícil acender o queimador, recomendamos que repita a operação com o botão na posição da chama mais pequena.

Caso instale um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do mesmo quanto à distância correta a manter entre ambos os aparelhos.

Os pés de borracha protetores das grelhas representam um risco de asfixia para as crianças. Após remover as grelhas, certifique-se de que todos os pés estão instalados corretamente.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de corte.

⚠ As ligações do gás e elétricas devem estar em conformidade com os regulamentos locais.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessária) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não reparar nem substituir nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Manter as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certificar-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados fora do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ative apenas o aparelho quando a instalação estiver concluída.

⚠ ADVERTÊNCIA: A modificação do aparelho e do seu método de instalação são essenciais para uma utilização segura e correta do mesmo em todos os países adicionais.

⚠ Utilize reguladores de pressão adequados à pressão do gás indicada nas instruções.

⚠ O espaço deve dispor de um sistema de extração de ar que expulse os gases de combustão.

⚠ Além disso, o espaço deve dispor também de uma circulação de ar adequada, uma vez que é necessário existir ar para que a combustão ocorra normalmente. O fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada.

⚠ O sistema de circulação de ar pode transportar o ar diretamente a partir do exterior através de um tubo com uma secção transversal interna com, pelo menos, 100 cm²; a abertura não deve ser suscetível a bloqueios.

⚠ O sistema poderá fornecer o ar necessário à combustão de forma indireta, ou seja, a partir das divisões adjacentes que disponham de tubos de circulação de ar, como descrito acima. Contudo, estas divisões não deverão ser espaços comuns, quartos de dormir ou divisões que apresentem risco de incêndio.

⚠ O gás de petróleo liquefeito dissipa-se no chão, uma vez que é mais pesado do que o ar. Como tal, as divisões contendo botijas de GPL também devem dispor de ventilação para permitir a libertação do gás em caso de fuga. Isto significa que as botijas de GPL, quer estejam parcialmente ou totalmente cheias, não devem ser instaladas ou armazenadas em espaços ou áreas de armazenamento que estejam abaixo do nível do solo (caves, etc.). É recomendável que mantenha na divisão apenas a

botija em utilização, posicionada de forma a que não esteja sujeita ao calor produzido por fontes externas (fornos, lareiras, fogões, etc.), o que pode levar a um aumento da temperatura da botija para valores superiores a 50 °C.

Se tiver dificuldade ao rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda para proceder à substituição da tampa do queimador, caso verifique que está danificada.

As aberturas utilizadas para realizar a ventilação e dispersão do calor nunca devem ser cobertas.

⚠ Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

Ligação através de um tubo rígido (de cobre ou de aço).

Se a pressão do gás for diferente da pressão recomendada, é recomendável que instale um regulador de pressão adequado no tubo de admissão em conformidade com os regulamentos atuais do país em questão.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o risco de incêndio.



Se a placa for colocada sobre uma base, a mesma deve ser nivelada e fixada à parede pela corrente de retenção fornecida, para evitar que o aparelho escorregue da base.



AVISO: Para evitar a queda do aparelho, a corrente de retenção deve ser instalada. Consulte as instruções de instalação.

LIGAÇÃO DO GÁS

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis.

⚠ Assegure-se de que a pressão do fornecimento de gás é consistente com os valores indicados na Tabela 1 ("Especificações dos queimadores e bicos").

⚠ **ADVERTÊNCIA:** As condições de configuração para este aparelho encontram-se indicadas na tabela (ou na placa de características).

⚠ **ADVERTÊNCIA:** este aparelho não está ligado a um dispositivo de extração de produtos de combustão. Este deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Deve ser tomada atenção especial aos requisitos relevantes relativos à ventilação.

⚠ Se o aparelho estiver ligado a gás líquido, o parafuso de regulação deve ser apertado com o maior torque possível.

⚠ **IMPORTANTE:** Quando utiliza uma botija de gás, esta deve ser colocada adequadamente (na posição vertical).

⚠ **ADVERTÊNCIA:** esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

⚠ Para a ligação do gás, utilize apenas uma mangueira flexível ou rígida de metal.

⚠ **Ligação a um tubo rígido (cobre ou aço).** A ligação ao sistema de gás deve ser efetuada de forma a não sobrecarregar nenhum outro eletrodoméstico. Existe uma junta em forma de L no tubo de fornecimento que dispõe de vedação para evitar quaisquer fugas. A vedação deve ser substituída após a rotação do tubo de fornecimento (a vedação vem fornecida com o aparelho). A junta do tubo de entrada de gás tem uma rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

⚠ **Como ligar um tubo de aço inoxidável flexível sem juntas a uma rosca**

A junta do tubo de entrada de gás tem uma rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efetuada de maneira a que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior do que 2000 mm. Quando a ligação estiver concluída, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entra em contacto com as partes móveis ou fique amassado. Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as normas nacionais em vigor.

⚠ **IMPORTANTE:** Se usar um tubo de aço inoxidável, este deve ser instalado de forma a não tocar em qualquer parte móvel do armário (p. ex., numa gaveta). Este deve passar por uma área onde não existam obstruções e onde seja possível inspecioná-lo em todo o seu comprimento.

⚠ O aparelho deve estar ligado ao fornecimento de gás principal ou à botija de gás, em conformidade com as normas nacionais atuais. Antes de efetuar a ligação certifique-se de que o aparelho é compatível com o fornecimento de gás que pretende utilizar. Se não for o caso, siga as instruções indicadas no parágrafo "Adaptar a diferentes tipos de gás".

⚠ Após a ligação ao abastecimento de gás, procure se existem fugas usando água com detergente. Ligue os queimadores e rode os botões da posição máx. 1* para a posição mínima 2* para verificar a estabilidade da chama.

⚠ A ligação à rede de gás ou ao cilindro de gás pode ser efetuada utilizando uma mangueira flexível de borracha ou aço, de acordo com a legislação nacional em vigor.

ADAPTAR A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

(Esta operação deve ser efetuado por um técnico qualificado.)

⚠ Para adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente do tipo para o qual foi fabricado (indicado na etiqueta de classificação), siga as etapas específicas fornecidas após as figuras relativas à instalação.

AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

⚠ **IMPORTANTE:** As informações sobre a corrente e a tensão encontram-se indicadas na placa de características do aparelho.

⚠ A placa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais. ⚠ O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada elétrica da parede, depois de instalado no respetivo lugar. Não puxe o cabo de alimentação.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Se o cabo de alimentação precisar de ser substituído, contactar um centro de assistência autorizado.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. - risco de queimaduras.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques

elétricos.

⚠ Para evitar danificar o dispositivo de ignição elétrica, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados no respetivo alojamento.


Use luvas de proteção durante as operações de limpeza e manutenção.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻. As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi comprado. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com a regulamentação de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos 2013 (conforme alterada). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de preparação de alimentos ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estes absorvem melhor o calor. Utilize uma panela de pressão para poupar ainda mais energia e tempo.

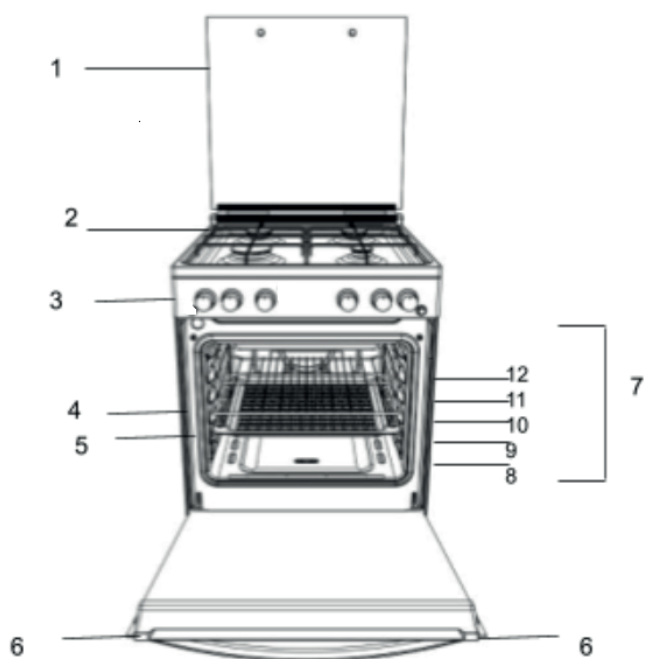
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho está em conformidade com: Requisitos de conceção ecológica do Regulamento Europeu n.º 66/2014; Regulamento de Rotulagem Energética n.º 65/2014; Os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 15181.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 30-2-1.

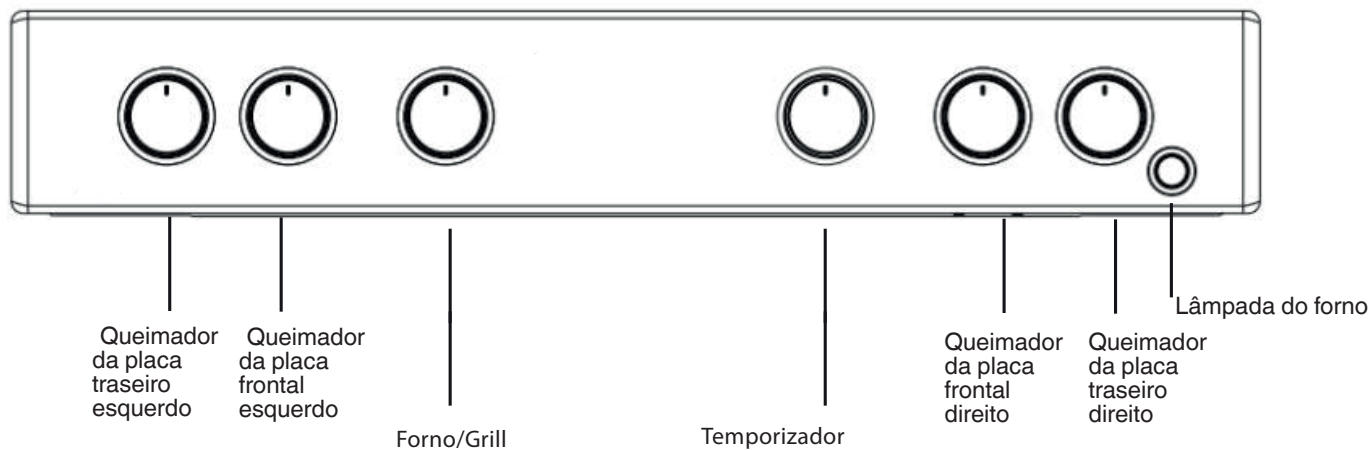


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Tampa de vidro
2. Grelha da placa
3. Painel de controlo
4. Prateleira metálica
5. Tabuleiro
6. Porta
7. CALHAS-GUIA para as prateleiras deslizantes
8. Posição 1
9. Posição 2
10. Posição 3
11. Posição 4
12. Posição 5

PAINEL DE CONTROLO



PT

INSTALAÇÃO

Antes de utilizar o seu novo aparelho, leia atentamente este manual de instruções. Contém informações importantes acerca da instalação e utilização seguras do aparelho.

Guarde estas instruções de utilização para referência futura. Certifique-se de que as instruções acompanham o aparelho, caso este seja vendido, oferecido ou deslocado.

O aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado, de acordo com as instruções fornecidas.

Qualquer ajuste ou manutenção necessário(a) deve ser efetuado(a) depois de desligar o aparelho da rede elétrica.

As seguintes instruções devem ser lidas por um técnico qualificado para garantir que o aparelho é instalado, regulado e alvo de uma manutenção técnica correta, em conformidade com os regulamentos em vigor.

Posicionamento e nivelamento

É possível instalar o aparelho junto a armários cuja altura não exceda a da superfície da placa.

Este fogão deve ser instalado diretamente no chão. Não instale este fogão sobre uma base artificial de qualquer natureza.

Certifique-se de que a parede em contacto com a parte de trás do aparelho é feita de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Importante: não instale este aparelho numa posição adjacente à porta ou a outro meio de acesso, para minimizar a probabilidade de contacto entre pessoas que usem a porta e os recipientes colocados sobre a superfície da placa.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento

Este aparelho não deve ser instalado sobre uma plataforma.

O fogão foi concebido para caber entre armários de cozinha espaçados 600 mm entre si. O espaço de cada lado só precisa de ser suficiente para permitir a retirada do fogão para manutenção. Pode ser utilizado com armários de um lado ou de ambos os lados, bem como num canto. Também pode ser usado isoladamente e de pé.

As paredes laterais adjacentes que se projetam acima do nível da placa, não devem estar a menos de 150 mm ou 65 mm do fogão e devem ser protegidas por material resistente ao calor. Qualquer superfície saliente ou exaustor não deve estar a menos de 750 mm.

- O fogão pode estar localizado numa cozinha, numa cozinha/sala de jantar ou de estar, mas não numa casa de banho ou numa sala de duche.
- Os exaustores devem ser instalados de acordo com os requisitos constantes do manual relativo aos exaustores.
- A parede em contacto com a parte de trás do fogão deve ser de material à prova de fogo.
- O fogão está equipado com uma corrente de segurança que deve ser presa a um gancho, fixada à parede atrás do aparelho.

Antes de deslocar o seu fogão, assegure-se de que o mesmo está frio, e desligue-o na respetiva unidade de controlo. A forma mais fácil de movimentar o seu fogão é levantando a parte frontal, como se segue:

Mover o fogão

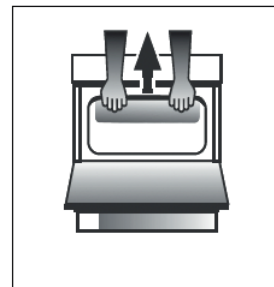


Fig. A

Abra a porta do forno o suficiente para que consiga pegar confortavelmente na extremidade frontal da parte superior do forno, evitando quaisquer elementos da grelha. (FIG. A)

Mova o fogão com cuidado, pois o mesmo é pesado. Certifique-se de que não danifica qualquer cobertura do piso.

Ligação elétrica

Tensão e frequência da fonte de alimentação: 230-240 V CA 50/60 Hz.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de tal forma, que nunca atinja uma temperatura 50°C mais alta do que a temperatura ambiente. O cabo deve ser afastado das saídas de ar traseiras. Caso o pretenda, pode usar um cabo mais comprido; no entanto, deve assegurar que o cabo fornecido com o aparelho é substituído por outro com as mesmas especificações, em conformidade com as normas e a legislação em vigor.

AVISOS: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

O fogão deve ser ligado à rede elétrica através de uma tomada do fogão com interruptor (polo duplo), corretamente fundida com uma capacidade apropriada à indicada na placa de características do fogão. Todos os cabos elétricos da unidade consumidora ao fogão, através da tomada do fogão com interruptor de polo duplo, devem ser de um tipo aceitável e possuir a classificação de corrente acima indicada.

O cabo de alimentação deve ser posicionado de tal forma, que nunca atinja uma temperatura 50°C mais alta do que a temperatura ambiente. O cabo deve ser afastado das saídas de ar traseiras.

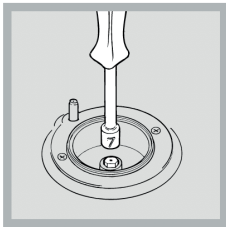
Ligação do gás

O fogão deve ser ligado ao fornecimento de gás por um instalador registado de segurança de gás. Durante a instalação deste produto, é essencial instalar uma torneira de gás aprovada para isolar o fornecimento do aparelho para permitir qualquer remoção ou manutenção posterior. A ligação do aparelho à rede de gás ou ao gás líquido deve ser efetuada de acordo com a regulamentação prescrita em vigor, e só depois de se verificar que é adaptável ao tipo de gás a ser utilizado. Se não for o caso, siga as instruções indicadas no parágrafo "Adaptar a diferentes tipos de gás". Em alguns modelos o fornecimento de gás pode ser ligado à esquerda ou à direita, conforme necessário; para mudar a ligação, inverter a posição do suporte da mangueira com a da tampa e substituir a junta (fornecida com o aparelho). No caso de ligação ao gás líquido, por tanque, utilizar reguladores de pressão que estejam em conformidade com a regulação em vigor. O fornecimento de gás deve ser ligado à esquerda do aparelho. Certifique-se de que a mangueira não passa através da parte de trás do fogão tocando nas partes quentes.

Adaptar a diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente do tipo por defeito (isto é indicado na etiqueta de classificação na tampa).

Como adaptar a placa



Para substituir os bicos dos queimadores da placa:

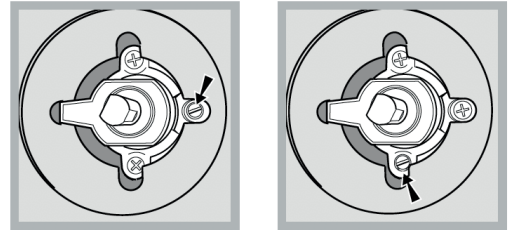
1. Remova as grelhas do fogão e faça deslizar os queimadores para fora dos respetivos alojamentos.
2. Desaperte os bicos dos queimadores utilizando uma chave tubular de 7 mm (ver figura) e substitua-

os por bicos adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela de especificações dos queimadores e dos bicos).

3. Substitua todos os componentes seguindo as instruções acima em ordem inversa.

Para ajustar a definição mínima dos queimadores da placa:

1. Rode a torneira para a posição mínima.
2. Remova o botão e ajuste o parafuso de regulação, que se encontra posicionado no interior ou próximo do pino da torneira, até que a chama do queimador seja pequena mas estável. Se o aparelho estiver ligado a um fornecimento de gás líquido, o parafuso de desvio deve ser ajustado a um mínimo.
3. Com a chama do queimador acesa, alterne rapidamente e várias vezes a posição do botão entre o nível mínimo e o nível máximo, certificando-se de que a chama não se apaga. Quando terminar o ajuste, torne a selar usando cera ou um material equivalente. Os queimadores da placa não necessitam de ajuste de ar primário.



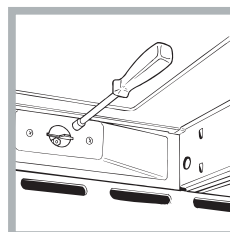
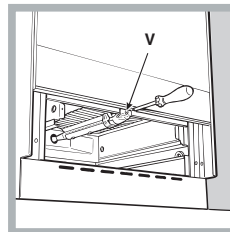
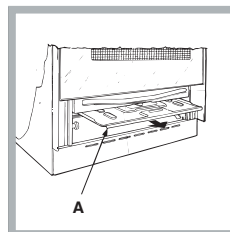
Após ajustar o aparelho para que possa ser utilizado com um tipo de gás diferente, substitua a etiqueta de classificação antiga por uma nova que corresponda ao novo tipo de gás (estas etiquetas estão disponíveis nos Centros de Assistência Técnica Autorizados).

Se a pressão do gás for diferente da pressão recomendada, é recomendável que instale um regulador de pressão adequado no tubo de admissão em conformidade com os regulamentos atuais EN 88-1 e EN 88-2 relativos a "reguladores para gás canalizado".

Como adaptar o forno

Para substituir o bico do queimador do forno:

1. Remova o compartimento do forno.
2. Deslize para fora o painel de proteção A (ver diagrama).
3. Remova o queimador do forno após desaparafusar os parafusos V (ver figura). Toda esta operação é muito mais fácil se remover a porta do forno.
4. Desaperte o bico utilizando uma chave tubular especial para bicos (ver figura) ou uma chave tubular de 7 mm, e substitua-o por um novo bico que seja adequado ao novo tipo de gás (ver a tabela de especificações dos queimadores e dos bicos).

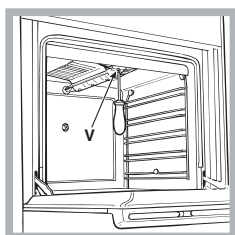


Ajuste da regulação mínima do queimador do forno a gás

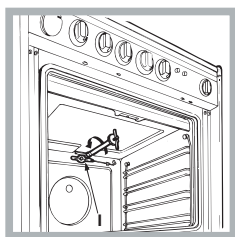
1. Ligue o queimador (ver "Colocação em funcionamento e utilização").
 2. Rode o botão até à posição mínima (MIN) depois de ter estado na posição máxima (MAX) durante aproximadamente 10 minutos.
 3. Remova o botão.
 4. Aperte ou desaperte os parafusos de ajuste na parte exterior do pino do termóstato (ver figura) até que a chama seja pequena mas estável.
- ! Se o aparelho estiver ligado a gás líquido, o parafuso de desvio deve ser ajustado ao mínimo.
5. Rode o botão desde a posição MAX até à posição MIN rapidamente ou abra e feche a porta do forno, certificando-se de que a chama do queimador não se apaga.

Como adaptar o grelhador

Para substituir o bico do queimador do grelhador:



1. Remova o queimador do forno depois de desapertar o parafuso V (ver figura).



2. Desaperte o bico dos queimadores utilizando uma chave tubular especial para bicos (ver figura) ou uma chave tubular de 7 mm, e substitua-o por um novo bico que seja adequado ao novo tipo de gás (ver a tabela de especificações dos queimadores e dos bicos).

! Tenha cuidado com os fios das velas e a tubagem do termopar.

! Os queimadores do fogão e do grelhador não requerem um ajuste do ar primário.

! Após ajustar o aparelho para que possa ser utilizado com um tipo de gás diferente, substitua a etiqueta de classificação antiga por uma nova que corresponda ao novo tipo de gás

(estas etiquetas estão disponíveis nos Centros de Assistência Técnica Autorizados).

! Se a pressão do gás for diferente da pressão recomendada, é recomendável que instale um regulador de pressão adequado no tubo de admissão em conformidade com os regulamentos nacionais sobre "reguladores para gás canalizado".

Tabela de especificações dos queimadores e bicos

Queimador	Diâmetro (mm)	Gás liquefeito				Gas natural					
		Energia térmica kW (p.c.s*)		Desvio 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Fluxo* g/h		Energia térmica kW (p.c.s*)		Bico 1/100 (mm)	Fluxo l/h
		Nominal	Capacidade			***	**	Nominal	Capacidade		
Horno	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Parrilla	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Semirrápido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliar (Pequeno) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Pressões de alimentação		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima				28-30 20 35	37 25 45			20 17 25	

*com gás seco 15°C 1013 mbar

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

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


P.C.S. Natural G20=37,78 MJ/m³

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA



Como utilizar o fogão

Como ligar os queimadores

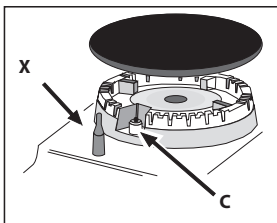
Existe um anel completo para cada botão dos QUEIMADORES que demonstra a força da chama para o queimador em questão. Para acender um dos queimadores da placa:

1. Prima o botão do QUEIMADOR e rode o mesmo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de chama máxima .

Para os modelos com botão de ignição eletrónica (★), prima e, depois, rode o botão.

2. Ajuste a intensidade da chama para o nível desejado rodando o botão QUEIMADOR no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Esta pode ser a configuração mínima , a configuração máxima  ou qualquer posição entre as duas.

Caso o aparelho disponha de um dispositivo de iluminação eletrónica* (C), prima o botão de ignição marcado com o símbolo ★ e, em seguida, mantenha premido o botão QUEIMADOR e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a definição de chama máxima até que o queimador se acenda.



O queimador pode ficar extinto quando soltar o botão. Neste caso, repita a operação, mantendo o botão premido durante um período de tempo mais longo.

! Caso a chama se apague acidentalmente, desligue o queimador e aguarde, pelo menos, um minuto antes de voltar a ligá-lo.

Se o aparelho estiver equipado com um dispositivo de segurança de falha de chama (X)*, prima e mantenha premido o botão QUEIMADOR durante aprox. 2 a 3 segundos para manter a chama acesa e para ativar o dispositivo.

Para desligar o queimador, rode o botão até à posição Stop •. Ajuste da chama de acordo com os níveis

a intensidade da chama do queimador pode ser ajustada com o botão de acordo com 10 níveis de potência, do máximo ao mínimo com 5 posições intermédias:



um clique indicará a mudança de um nível para outro ao rodar o botão. O sistema assegura um ajuste mais preciso, permite replicar a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para diferentes operações de preparação de alimentos.

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores

Para que os queimadores funcionem da forma mais eficiente possível e para poupar na quantidade de gás consumida, recomenda-se que apenas sejam utilizadas recipientes que tenham tampa e base plana. Além disso, deverão adequar-se ao tamanho do queimador.

Queimador	Diâmetro dos recipientes de cozedura (cm)
Tripla coroa (TC) / Rápido (R)	24 - 26
Auxiliar (A)	10 - 14
Semirrápido (S)	16 - 20

Para identificar o tipo de queimador, consulte os diagramas contidos na secção "Especificações dos queimadores e bicos".

NÍVEL	MÉTODO DE COZEDURA "sugerido para"
1 - 2 - 3	Ideal para amolecer manteiga, derreter levemente chocolate em banho maria, descongelar pequenas porções, preparar risoto cremoso, manter quentes pequenas porções de alimentos acabados de cozinhar
4 - 5	Ideal para receitas de cozedura lenta (arroz, molhos, assados, peixe) utilizando líquidos (água, vinho, caldo), e massas cremosas, manter uma cozedura leve
6 - 7	Ideal para saltar, estufar vegetais, cozinhar durante períodos mais longos, preaquecer acessórios, cozinhar até ficar cremoso
8 - 9	Ideal para dourar, começar a cozinhar, ferver rapidamente os líquidos, fritar alimentos congelados a baixas temperaturas, grelhar carne e peixe, manter uma cozedura forte
10	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura de alimentos ou para aquecer líquidos (água)

UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA

! Quando pretender utilizar o aparelho pela primeira vez, aqueça o forno vazio e com a porta fechada à temperatura máxima durante, pelo menos, meia hora. Certifique-se de que o espaço dispõe de uma boa ventilação antes de desligar o forno e abrir a porta do mesmo. O aparelho poderá produzir um odor ligeiramente desagradável causado pela queima das substâncias de proteção utilizadas durante o processo de fabrico.

! Nunca coloque objetos diretamente sobre a parte inferior do forno; isso poderá danificar o revestimento de esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas para cozinhar com o espeto.

Como ligar o forno

Prima o botão do QUEIMADOR e rode o mesmo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de chama máxima

Para os modelos com botão de ignição eletrónica (✱), prima e, depois, rode o botão.

Caso, após 15 segundos, o queimador ainda não se tenha ligado, solte o botão, abra a porta do forno e aguarde, pelo menos, um minuto até tentar ligá-lo novamente.

! O forno está equipado com um dispositivo de segurança e é, por isso, necessário manter premido o botão de controlo do FORNO durante aproximadamente 6 segundos.

! Caso a chama se apague acidentalmente, desligue o queimador e aguarde, pelo menos, um minuto antes de voltar a ligar o forno.

Regular a temperatura

Para definir a temperatura de cozedura desejada, rode o botão de controlo do FORNO no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

As temperaturas são exibidas no painel de controlo e podem variar entre MIN (145°C) e MAX (250°C).

Uma vez atingida a temperatura definida, o forno mantém-na constante mediante a utilização do seu termóstato.



Forno Convencional	
Marca do gás	°C
MIN	MIN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MÁX	240

Iluminação do forno


A luz pode ser ligada em qualquer altura, premindo o botão ILUMINAÇÃO DO FORNO.

Temporizador

Para ativar o temporizador, proceda da seguinte forma:

1. Rodar o botão TEMPORIZADOR no sentido dos ponteiros do relógio  durante quase uma volta completa para acionar o sinal sonoro.
2. Rode o botão TEMPORIZADOR no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  para definir o período de tempo desejado.

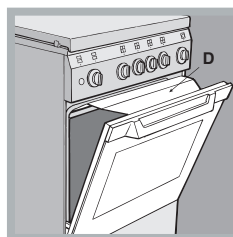
Grelhador

Para acender o grelhador, pressione o botão de controlo FORNO rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até alcançar a posição . O grelhador permite dourar a superfície dos alimentos uniformemente, sendo particularmente adequado para assados, costeletas e salsichas. Coloque a grelha na posição 4 ou 5 e o tabuleiro coletor na posição 1 para recolher a gordura e evitar a formação de fumo.

! O grelhador está equipado com um dispositivo de segurança sendo, por isso, necessário manter premido o botão de controlo do FORNO durante aprox. seis segundos.

! Caso a chama se apague acidentalmente, desligue o queimador e aguarde, pelo menos, um minuto antes de voltar a ligar o grelhador.

! Ao utilizar o grelhador, deixe a porta do forno entreaberta, posicionando o defletor D entre a porta e o painel de controlo (ver figura) para evitar o sobreaquecimento dos botões.



ACESSÓRIOS

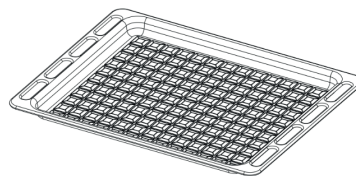
GRELHA



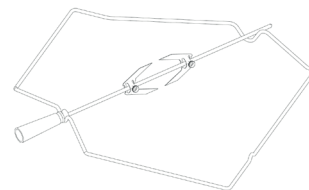
TABULEIRO



TABULEIRO PARA ASSAR



KIT ESPETO



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1A, fig. 1B)

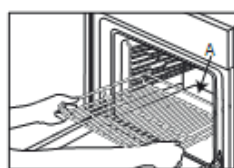


Fig. 1A

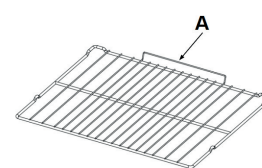


Fig. 1B

2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pasteleria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (Fig. 2).

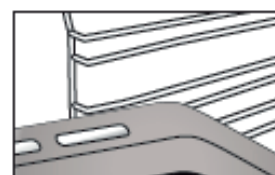


Fig. 2

MONTAGEM DAS GRELHAS LATERAIS

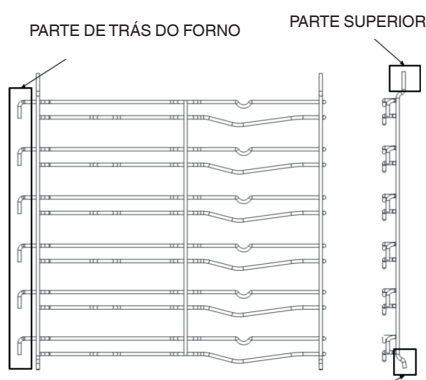


Fig. 1

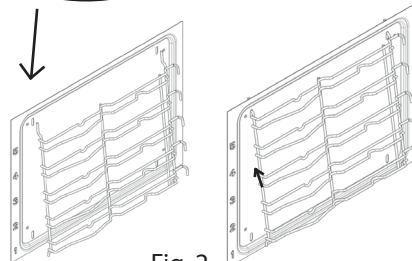


Fig. 2

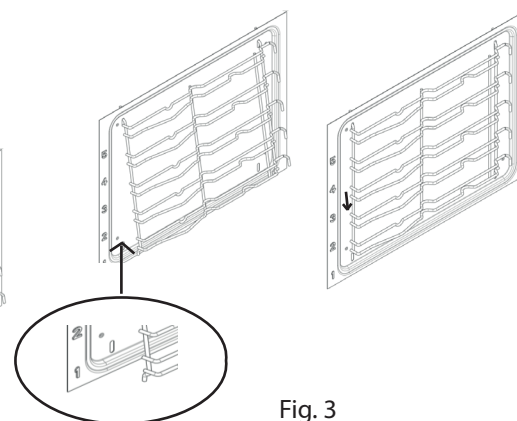


Fig. 3

O seu novo fogão vem equipado com 2 suportes de prateleiras cromados, integrados no forno com as prateleiras. Tenha em atenção que as hastes superiores são mais compridas que as inferiores e que os ganchos se encontram na parte de trás do forno. Ver fig. 1.

A parte superior do suporte de prateleira engata nas ranhuras, na parede lateral do forno, conforme ilustrado na fig. 2. Depois de engatar a parte superior, empurre as hastes inferiores para dentro das ranhuras inferiores nas paredes laterais do forno. Deixe agora que os suportes de prateleiras baixem ligeiramente e engatem. Ver fig. 3

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos vários tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUE- CIMENTO	TEMPERATURA (°C) / POTÊNCIA NÍVEL	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL (número L) E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló	CONVENCIONAL	15'	160	35 - 60	L-3
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	CONVENCIONAL	15'	170	40 - 60	L-3
Cookies / Biscoitos	CONVENCIONAL	15'	150	30 - 60	L-3
Bolos pequenos / queques	CONVENCIONAL	15'	160	30 - 40	L-3
Massa "choux"	CONVENCIONAL	15'	170	20 - 40	L-3
Pizza / Pão / Focaccia Fina	CONVENCIONAL	15'	220 - 250	15 - 30	L-3
Pizza / Pão / Focaccia Grossa	CONVENCIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	CONVENCIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada	CONVENCIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3
Borrego / Vítela / Vaca / Lombo 1 kg	CONVENCIONAL	10'	170 - 190	70 - 90	L-3
Frango / Coelho / Pato 1 kg	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3
Peru / ganso 3 kg	CONVENCIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3
Filetes de peixe / Bifes	GRILL(GRELHADOR)	10'	MÁX	15 - 35	L-3
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)	GRILL(GRELHADOR)	10'	MÁX	30 - 60	L-3
Gratinado de legumes	GRILL(GRELHADOR)	10'	MÁX	15 - 40	L-3
Pão torrado	GRILL(GRELHADOR)	10'	MÁX	3 - 5	L-3
Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres	GRILL(GRELHADOR)	10'	MÁX	20 - 40	L-3
Batatas assadas	CONVENCIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3
Perna de borrego / pernis	CONVENCIONAL	10'	170 - 200	50 - 100	L-3

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DESLIGAR O INTERRUPTOR PRINCIPAL E GARANTIR QUE O FOGÃO ESTÁ FRIO ANTES DA LIMPEZA. ANTES DE LIGAR NOVAMENTE, ASSEGURAR-SE DE QUE TODOS OS CONTROLOS ESTÃO NA POSIÇÃO DESLIGADA.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

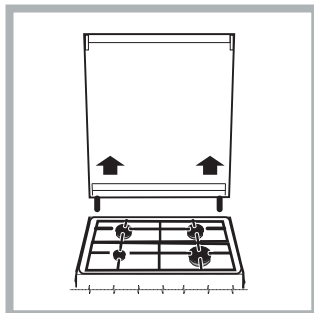
Respeitar e conservar o meio ambiente

- Sempre que possível, evite preaquecer o forno e utilizá-lo para cozinhar poucos alimentos. Abra a porta do forno o menos possível, pois o calor dissipa-se cada vez que esta é aberta. Para poupar uma quantidade significativa de energia, desligue o forno 5 a 10 minutos antes do final do tempo de cozedura definido, beneficiando do calor que o forno continua a produzir.
- Mantenha as juntas do forno limpas para evitar quaisquer perdas de energia através da porta
- Caso possua um contrato de eletricidade com tarifa bi ou tri-horária, poderá utilizar a opção de "início diferido" para economizar e cozinhar em horários mais vantajosos financeiramente.
- A base das suas panelas ou dos seus tachos deverá cobrir a chapa quente. Caso seja mais pequena, irá desperdiçar energia preciosa. Além disso, quando o conteúdo dos recipientes levanta fervura e transborda, suja a superfície com resíduos que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhe os alimentos em panelas ou tachos selados com tampas adequadas e utilize a menor quantidade de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia
- Utilize panelas e tachos completamente planos
- Caso pretenda cozinhar pratos com uma duração de cozedura longa, recomendamos que utilize uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e permite-lhe poupar um terço da energia.

Como desligar o aparelho

Desligue o seu aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho no mesmo.

A tampa *



Caso o fogão disponha de uma tampa de vidro, esta deverá ser limpa com água morna. Não utilize substâncias abrasivas.

É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da área por detrás do fogão. Abra a tampa totalmente e puxe-a para cima (ver figura).

! Não feche a tampa quando os queimadores estiverem ligados ou quando ainda estiverem quentes.

gados ou quando ainda estiverem quentes.

Verificação das juntas do forno

Verifique o estado das juntas da porta ao redor do forno periodicamente. Se as juntas estiverem danificadas, contacte o Centro de Serviço de Pós-Venda Autorizado mais próximo. Recomendamos que o forno não seja utilizado até que as juntas tenham sido substituídas.

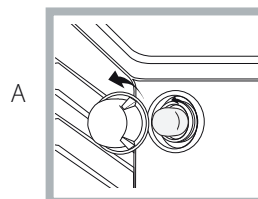
Manutenção da torneira do gás

Com o tempo, as torneiras podem ficar obstruídas ou tornarem-se difíceis de abrir e fechar. Neste caso, deverá substituir a torneira.

! Este procedimento deverá ser realizado por um técnico qualificado autorizado pelo fabricante.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



da

Nota: use 40 W/230 V tipo G9 lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G

LIMPEZA CATALÍTICA

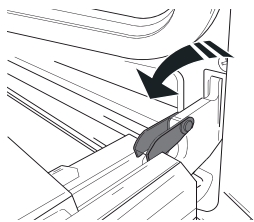
São painéis revestidos com um esmalte especial, que é capaz de absorver a gordura libertada pelos alimentos enquanto cozinham. Este esmalte é muito resistente, de modo a que os vários acessórios (prateleiras, bandejas de recolha, etc.) possam deslizar ao longo dos mesmos sem os danificar. Podem aparecer marcas brancas nas superfícies, não sendo motivo de preocupação.

No entanto, devem ser evitadas as seguintes situações:

- raspar o esmalte com objetos afiados (uma faca, por exemplo);
- usar detergentes ou materiais abrasivos

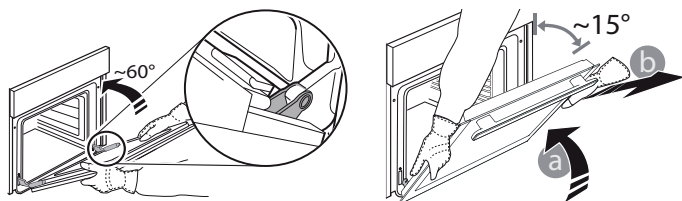
RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR O VIDRO DA PORTA DO FORNO

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

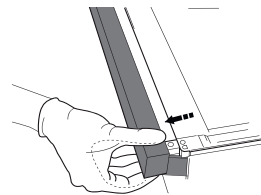
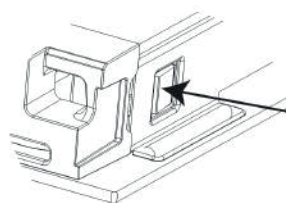
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.

Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

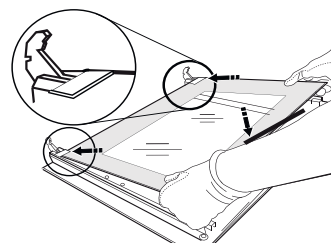
GRAMPOS PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, para que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O que fazer em caso de... **Razões possíveis**

Soluções

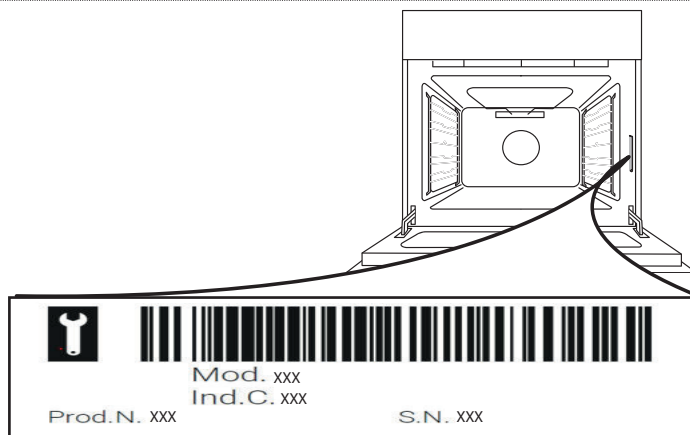
O forno não está a funcionar. Corte de energia. Desligado da rede elétrica

Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Para receber assistência, contacte o número indicado na brochura da garantia ou siga as instruções existentes na nossa página web. Lembre-se que deverá fornecer:

- uma breve descrição do problema;
- o modelo exato do seu aparelho;
- o código de assistência (o número após a palavra «ASSISTÊNCIA» na placa de identificação anexa ao produto, visível na parte interior da extremidade com a porta do forno aberta)
- a sua morada completa;
- um número de telefone de contacto.



Nota: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de assistência autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças de reposição originais e a reparação seja efetuada corretamente. Para mais informações sobre a garantia, consulte a brochura da garantia em anexo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

⚠ Estas instrucciones son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas que le proporcionarán la información necesaria para modificar el aparato y adaptarlo a las condiciones de uso del país.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El uso del aparato de cocina a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertas las salidas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando, por ejemplo, el nivel de la ventilación mecánica (si es posible).

⚠ Si no sigue la información de este manual con exactitud, podría provocarse un incendio o una explosión que podría causar daños o lesiones personales.

Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Dejar la placa sin vigilancia cuando se cocina con grasa o aceite puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo.

Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo, hay riesgo de incendio.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben man-

tenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Si se rompe el cristal de la placa apague inmediatamente todos los quemadores y resistencias eléctricas y desconecte el suministro eléctrico del aparato; - no toque la superficie del aparato; - no utilice el aparato



La tapa de vidrio puede romperse si se calienta. Apague todos los quemadores y las placas eléctricas antes de cerrar la tapa. No cierre la tapa con el quemador encendido

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente

⚠ No deje el aparato desatendido durante su uso. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol; existe riesgo de incendio. Utilice guantes para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado de no chocar con la puerta del horno cuando esté abierta o bajada.

Al colocar el estante en el interior, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

El dispositivo no debe utilizarse durante más de 15 segundos. Si pasados 15 segundos no se ha encendido el quemador, deje de accionar el dispositivo, abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a po-

nerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que existe riesgo de incendio.

⚠ Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla específica). No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

⚠ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

No utilice: Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro. Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo. Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

Si va a instalar un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

Los pies protectores de goma de las parrillas suponen un riesgo de atragantamiento para los niños pequeños. Una vez retiradas las parrillas, asegúrese de que todos los pies estén correctamente montados.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desco-

nectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. Active solo el aparato

⚠ ADVERTENCIA: La modificación del aparato y su método de instalación son esenciales para poder utilizarlo de forma segura y correcta en otros países.

⚠ Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

⚠ La habitación debe estar equipada con un sistema de extracción de aire que exprese los humos de combustión.

⚠ La habitación también debe permitir una adecuada circulación del aire, ya que para la combustión normal se necesita aire. El caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada.

⚠ El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un tubo que tenga una sección transversal interior de al menos 100 mm²; la apertura no debe ser susceptible a obstrucciones.

⚠ El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión indirectamente, por ejemplo, de las habitaciones contiguas equipadas con los tubos de circulación de aire anteriormente descritos. Sin embargo, estas habitaciones no podrán ser salas comunales, dormitorios ni habitaciones ya que pueden presentar un peligro de incendio.

⚠ El gas licuado va hacia el suelo porque es más pesado que el aire. Por lo tanto, las habitaciones donde se encuentren las bombonas de GLP también deberán estar equipadas con rejillas de ventilación para permitir que el gas se escape en caso de fuga. Esto significa que las bombonas de GLP, ya estén parcial o completamente llenas, no deberán instalarse ni almacenarse en lugares que estén por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Es aconsejable mantener en la habitación solamente la bombona que se está utilizando, colocada de modo que no esté sometida al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura de la bombona por encima de los 50°C.

Si tiene dificultades para girar los mandos del quemador, póngase en contacto con el Servicio Postventa para que sustituya las tapas del quemador.

Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor deben cubrirse.

⚠ No retire el aparato de su base de espuma de poliestireno hasta el momento de la instalación.

Conexión con tubos rígidos (cobre o acero).

Si la presión del gas es diferente de la presión reco-

mendada, deberá instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada de conformidad con las normativas nacionales vigentes.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa; hay riesgo de incendio.



si el aparato se coloca sobre una base, esta debe nivelarse y fijarse a la pared mediante la cadena de retención suministrada para evitar que el electrodoméstico se resbale y caiga de la base.



ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato vuelque, es necesario colocar la cadena de retención. Consulte las instrucciones de instalación.

CONEXIÓN DEL GAS

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) y la configuración del aparato sean compatibles.

⚠ Compruebe que la presión del suministro de gas sea conforme a los valores indicados en la Tabla 1 ("Especificaciones de los quemadores e inyector").

⚠ **ADVERTENCIA:** Las condiciones de configuración de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).

⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado y conectado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.

⚠ Si el aparato está conectado al gas licuado, el tornillo de regulación debe apretarse lo más fuerte posible.

⚠ **IMPORTANTE:** Si se instala una bombona de gas o un recipiente de gas, se deberá colocar correctamente (orientación vertical).

⚠ **ADVERTENCIA:** Esta operación debe realizarla un técnico cualificado

⚠ Para las conexiones de gas, use solo tuberías flexibles o rígidas de metal.

⚠ **Conexión con tubería rígida (de cobre o de acero)** La conexión a la instalación de gas debe realizarse de manera que no suponga ningún esfuerzo en el aparato. Hay un empalme en forma de L en la rampa de alimentación del aparato y está provisto de una junta estanca para evitar fugas. La junta estanca deberá sustituirse siempre después de girar el empalme del tubo (la junta se incluye con el aparato). El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2.

⚠ **Conexión de un tubo de acero inoxidable flexible sin juntas a un acoplamiento roscado**
El tubo de suministro de gas se conecta mediante

un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2. Los tubos deben instalarse de manera que nunca tengan más de 2000 mm de largo cuando estén completamente extendidos. Cuando la conexión esté realizada, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no esté comprimido. Utilice únicamente tubos y sellos conformes con las normas nacionales en vigor.

⚠ **IMPORTANTE:** Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble (p. ej. el cajón). Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

⚠ El aparato debe ser conectado al suministro principal de gas o a una bombona de gas de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el aparato sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

⚠ Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima 1* hasta la posición mínima 2* para comprobar la estabilidad de la llama.

⚠ **Conexión a la red de suministro de gas o a la bombona de gas** puede realizarse utilizando una manguera de goma flexible o de acero, de conformidad con la legislación nacional vigente.

ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

(Esta operación debe llevarla a cabo un técnico cualificado.)

⚠ Para adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del tipo de gas para el que se ha fabricado (que se indica en la etiqueta identificativa), siga los pasos específicos que se encuentran después de los dibujos de la instalación.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ **IMPORTANTE:** La información sobre el consumo de corriente y voltaje se indica en la placa de datos.

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible, o con un interruptor de función múltiple instalado hacia la toma de corriente de acuerdo con las normas de cableado, y el electrodoméstico debe estar conectado a tierra cumpliendo con las normas de seguridad eléctricas nacionales. ⚠ El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para conectar el electrodoméstico, una vez que esté colocado en su lugar, con la fuente de alimentación principal. No tire del cable de alimentación.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, solo debe sustituirlo por otro idéntico del fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

⚠ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. - hay riesgo de quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el aparato antes de sustituir la lámpara; hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Para evitar daños en el dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

Utilice guantes de protección para la limpieza y el mantenimiento.


ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. ♻ Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos

Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Utilice una olla de presión para ahorrar aún más energía y tiempo.

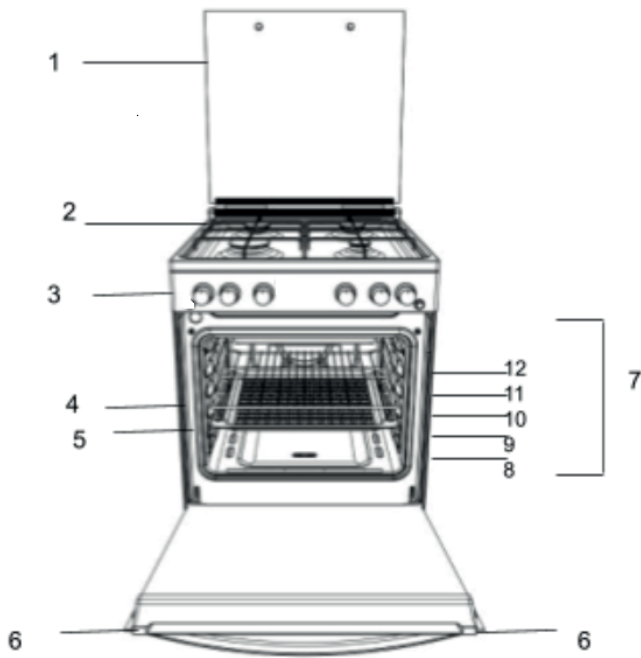
DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con: los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014; el Reglamento sobre etiquetado energético 65/2014; el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 15181.

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 30-2-1.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Tapa de cristal
- 2. Parrilla de la placa
- 3. Panel de mandos
- 4. Estante Wire
- 5. Bandeja de horno
- 6. Puerta
- 7. RAÍLES GUÍA para bandejas deslizables
- 8. posición 1
- 9. posición 2
- 10. posición 3
- 11. posición 4
- 12. posición 5

PANEL DE CONTROL



Quemador de la placa trasera izquierda

Quemador de la placa delantera izquierda

Horno/grill

Temporizador independiente

Quemador de la placa delantera derecha

Quemador de la placa trasera derecha

Lámpara del horno

ES

INSTALACIÓN

Antes de utilizar su electrodoméstico nuevo, lea con atención estas instrucciones. Contienen información importante relacionada con la instalación y el funcionamiento adecuado del electrodoméstico.

Guarde estas instrucciones de funcionamiento para futuras consultas. Asegúrese de que guarda estas instrucciones con el electrodoméstico si lo vende, regala o se muda.

El electrodoméstico lo debe instalar un profesional cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas.

Cualquier ajuste o reparación necesaria se debe realizar después de desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica.

Las instrucciones a continuación las debe leer un técnico cualificado para asegurar que el electrodoméstico se instala, regula y se le realiza el mantenimiento técnico de manera correcta cumpliendo con las normas actuales.

Colocación y nivelación

Es posible instalar el electrodoméstico junto a muebles cuya altura no sea superior a la superficie del quemador.

Esta cocina se debe instalar directamente en el suelo. No instale esta cocina en una base artificial de ningún tipo.

Asegúrese de que la pared que está en contacto con la parte de atrás del electrodoméstico esté hecha de un material no inflamable y resistente al calor (T 90 °C).

Importante: No instale este electrodoméstico al lado de puertas u otras maneras de acceso para minimizar la posibilidad de que las personas que utilicen la puerta entren en contacto con las sartenes sobre las superficie del quemador.

Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa

Este aparato no debe instalarse en una plataforma.

La cocina está diseñada para encajar entre los armarios de la cocina con una separación de 600 mm. El espacio a ambos lados solo debe ser suficiente para permitir la retirada de la cocina para su mantenimiento. Puede utilizarse con armarios en un lado o en ambos, así como en una esquina. También se puede utilizar de forma independiente.

Las paredes laterales adyacentes que sobresalen por encima del nivel de la placa de cocción, no deben estar a menos de 150 mm o 65 mm y deben estar protegidas por material resistente al calor. Cualquier superficie o extractor que sobresalga no debe estar a menos de 750 mm.

- La cocina puede estar situada en una cocina, en una cocina-comedor o en un salón dormitorio, pero no en un baño ni cuarto de baño con ducha.
- Los extractores deben instalarse según los requisitos del manual del extractor.
- La pared en contacto con la parte trasera de la cocina debe ser de un material ignífugo.
- La cocina está provista de una cadena de seguridad que debe estar sujeta a un gancho, fijado a la pared detrás del electrodoméstico.

Antes de mover su cocina, compruebe que está fría y desenchufada en la unidad de control de la cocina. El movimiento de la cocina es mucho más sencillo levantando la parte delantera de la siguiente manera:

Mover la cocina

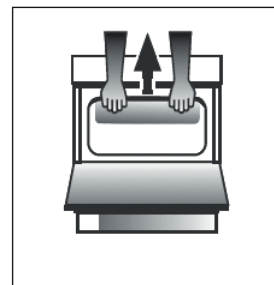


Fig. A

Abra la puerta del grill lo suficiente para crear un agarre cómodo en el borde delantero inferior del techo del horno, evitando los elementos del grill. (FIG. A)

Tenga cuidado al mover la cocina, es muy pesada. Asegúrese de que los revestimientos del suelo no estén dañados.

Conexión eléctrica

Tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica: 230-240V CA 50/60 Hz.

El cable de alimentación se debe colocar de manera que nunca alcance ningún punto con una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. El cable se debe guiar por donde esté alejado de las rejillas de ventilación traseras. Si lo necesita, utilice un cable más grande, sin embargo, debe asegurarse de que el cable proporcionado con el electrodoméstico se sustituye por uno con las mismas especificaciones de acuerdo con las normas y la legislación actual.

ADVERTENCIAS: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

La cocina debe estar conectada a la red eléctrica con una salida de cocina conmutada (doble polo) correctamente conectada con la capacidad adecuada que se muestra en la placa de clasificación de la cocina. Todo el cableado eléctrico de la unidad del consumidor a la cocina, a través de la salida de cocina de doble polo conmutada debe tener las especificaciones de tipo y corriente aceptables como se ha indicado anteriormente.

el cable de alimentación se debe colocar de manera que nunca alcance ningún punto con una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. El cable se debe guiar por donde esté alejado de las rejillas de ventilación traseras.

Conexión del gas

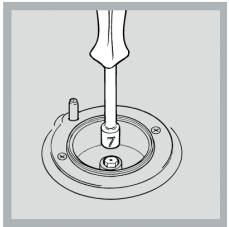
La cocina debe ser conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación de este producto es esencial instalar una llave de gas aprobada, para aislar el suministro del aparato y facilitar cualquier retirada o mantenimiento posterior. La conexión del aparato a la red de gas o al gas licuado debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente, y solo después de comprobar que se adapta al tipo de gas que se va a utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

En algunos modelos el suministro de gas puede conectarse a la izquierda o a la derecha, según sea necesario; para cambiar la conexión, invierta la posición del soporte de la manguera con la de la tapa y sustituya la junta (suministrada con el aparato). En caso de conexión a gas licuado por depósito, utilice reguladores de presión que se ajusten a la normativa vigente. El suministro de gas debe conectarse a la izquierda del aparato. Asegúrese de que la manguera no pase por la parte trasera de la cocina tocando las partes calientes.

Adaptación a otros tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del predeterminado (esto se indica en la etiqueta identificativa en la cubierta).

Adaptación de la placa



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la placa:

1. Retire las rejillas de la placa y deslice los quemadores hacia fuera de su alojamiento.
2. Desatornille los inyectores con una llave tubular de 7 mm (consulte la figura) y sustitúyalos por inyectores aptos para el nuevo tipo de gas

(consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores).

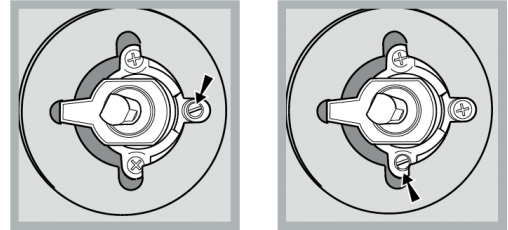
3. Sustituya todos los componentes siguiendo las

instrucciones anteriores en orden inverso.

Ajuste de los quemadores de la placa al mínimo:

1. Gire el grifo a la posición mínima.
2. Extraiga el selector y ajuste el tornillo de regulación situado en el interior o junto a la clavija del grifo, hasta que la llama sea pequeña pero estable. Si el aparato está conectado a un suministro de gas licuado, el tornillo de derivación debe ajustarse al mínimo.
3. Con el quemador encendido, cambie rápidamente la posición del selector del mínimo al máximo y viceversa varias veces, comprobando que la llama no se apague. Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.

Los quemadores de la placa no requieren ningún ajuste de aire primario.



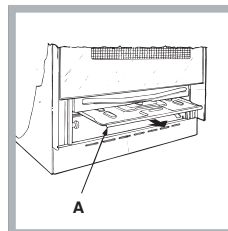
Una vez ajustado el aparato para poder utilizarlo con un tipo distinto de gas, sustituya la etiqueta identificativa antigua por una nueva que corresponda al nuevo tipo de gas (estas etiquetas están disponibles en los centros autorizados de asistencia técnica).

Si la presión de gas utilizada es diferente (o varía ligeramente) respecto a la presión recomendada, debe montarse un regulador de presión adecuado en la manguera de entrada de conformidad con las normativas vigentes EN 88-1 y EN 88-2 sobre «reguladores de gas canalizado».

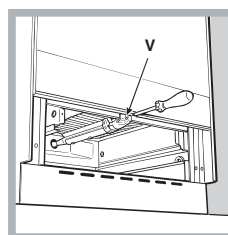
Adaptación del horno

Sustitución del inyector del quemador del horno:

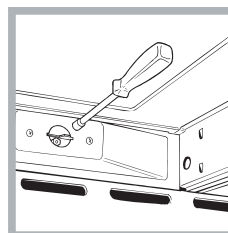
1. Retire el compartimento del horno.



2. Deslice hacia fuera el panel de protección A (consulte el diagrama).



3. Extraiga el quemador del horno después de quitar los tornillos V (consulte la figura). Esta operación será más fácil si se extrae la puerta del horno.



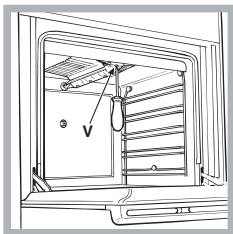
4. Desenrosque el inyector con una llave tubular especial para inyectores (consulte la figura) o, preferiblemente, con una llave tubular de 7 mm y sustitúyalo por un inyector nuevo adecuado para el nuevo tipo de gas (consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores).

Ajuste del quemador del horno de gas al mínimo

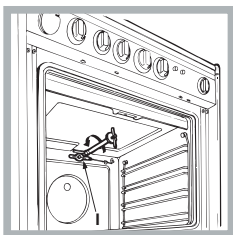
1. Encienda el quemador (*consulte Puesta en funcionamiento y uso*).
 2. Gire el selector a la posición mínima (MÍN) después de haberlo dejado en la posición máxima (MÁX) durante 10 minutos aproximadamente.
 3. Extraiga el selector.
 4. Apriete o afloje los tornillos de ajuste de la parte externa de la clavija del termostato (*consulte la figura*) hasta que la llama sea pequeña pero estable.
- ! Si el aparato está conectado a gas licuado, el tornillo de derivación debe ajustarse al mínimo.
5. Gire el selector desde la posición MÁX hasta la posición MÍN rápidamente, o abra y cierre la puerta del horno asegurándose de que el quemador no se apague.

Adaptación del grill

Sustitución del inyector del quemador del grill:



1. Extraiga el quemador del horno cuando haya aflojado el tornillo V (*consulte la figura*).



2. Desenrosque el inyector del quemador del grill con una llave tubular especial para inyectores (*consulte la figura*) o, preferiblemente, con una llave tubular de 7 mm, y sustitúyalo por un inyector adecuado para el nuevo tipo de gas (*consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores*).

! Tenga cuidado con los cables de la bujía y con los tubos del termopar.

! Los quemadores del horno y del grill no requieren ningún ajuste de aire primario.

! Una vez ajustado el electrodoméstico para poder utilizarlo con un tipo distinto de gas, sustituya la etiqueta identificativa antigua por una nueva que corresponda al nuevo tipo de gas

(estas etiquetas están disponibles en los centros autorizados de asistencia técnica).

! Si la presión de gas utilizada es diferente (o varía ligeramente) respecto a la presión recomendada, debe montarse un regulador de presión adecuado en la manguera de entrada de conformidad con las normativas nacionales vigentes sobre «reguladores de gas canalizado».

Tabla de especificaciones de los quemadores e inyectores

Queimador	Diámetro (mm)	Gas licuado				Gas natural					
		Potencia térmica kW (p.c.s*)		Derivación 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Caudal* g/h		Potencia térmica kW (p.c.s*)		Inyector 1/100 (mm)	Caudal l/h
		Nominal	Capacidad			***	**	Nominal	Capacidad		
Horno	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Parrilla	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Semirrápido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliar (Pequeño) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Suministro Presiones		Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo				28-30 20 35	37 25 45			20 17 25	




*con gas seco 15 °C 1013 mbar
 ** Propano P.C.S=50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S=49,47MJ/kg
 Natural G20 P.C.S=37,78Mj/m³


Uso de la placa

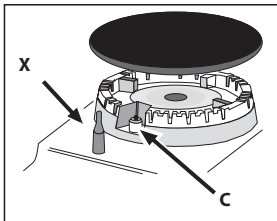
Encendido de los quemadores

Cada selector de QUEMADOR tiene un anillo que muestra la potencia de su llama.

Para encender uno de los quemadores de la placa:

1. Presione el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que apunte al ajuste de llama máxima .
2. Ajuste la intensidad de la llama al nivel deseado girando el selector del QUEMADOR en sentido contrario a las agujas del reloj. Puede colocarlo en el ajuste mínimo C , en el ajuste máximo  o en cualquier posición entre estos dos.

Si el electrodoméstico está equipado con un dispositivo de encendido electrónico* (C), pulse el botón de ignición, marcado con el símbolo , después mantenga presionado el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj, hacia el ajuste de llama máximo, hasta que se encienda el quemador.



El quemador puede apagarse al soltar el mando. Si esto sucede, repita la operación manteniendo presionado el selector más tiempo.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

Si el aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallos de la llama (X)*, mantenga presionado el selector del QUEMADOR durante 2-3 segundos aproximadamente para mantener encendida la llama y activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el selector hasta la posición de apagado•.

Ajuste de la llama según los niveles

la intensidad de la llama del quemador se puede ajustar con el selector según 10 niveles de potencia, del máximo al mínimo con 5 posiciones intermedias:



un clic le indicará el cambio de un nivel a otro al girar el mando. El sistema garantiza un ajuste más preciso, permite replicar la intensidad de la llama e identificar fácilmente el nivel preferido para las diferentes operaciones de cocción.

Consejos prácticos para utilizar los quemadores

Para que los quemadores funcionen de la manera más eficiente posible y para ahorrar en la cantidad de gas consumido, se recomienda utilizar solo graseras que tengan tapa y base plana. Estas deberán ser adecuadas para el tamaño del quemador.

Quegador	Diámetro del recipiente de cocción (cm)
Triple corona (TC) / Rápido (R)	24 - 26
Auxiliar (A)	10 - 14
Semirrápido (S)	16 - 20

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diagramas del apartado «Especificaciones de los quemadores e inyectores».

NIVEL	MÉTODO DE COCCIÓN "recomendado para"
1 - 2 - 3	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente al baño maría, descongelar porciones reducidas, hacer el risoto más cremoso y mantener calientes pequeñas porciones de preparaciones recién cocinadas
4 - 5	Ideal para recetas de cocción lenta (arroz, salsas, asados, pescado) que usan líquidos (agua, vino, caldo) y para hacer más cremosa la pasta, manteniéndola en ebullición suavemente
6 - 7	Ideal para saltear y estofar verduras, cocer durante periodos largos, precalentar accesorios y obtener una consistencia cremosa
8 - 9	Ideal para dorar, comenzar una cocción, llevar líquidos a ebullición con rapidez, freír productos congelados y asar carne y pescado a fuego vivo
10	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de la comida o para calentar líquidos (agua)

UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ PARA USO DIARIO

! La primera vez que use el electrodoméstico, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a la máxima temperatura durante un mínimo de media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y de abrir la puerta del horno. El aparato puede desprender un olor ligeramente desagradable debido a la combustión de sustancias de protección utilizadas durante el proceso de fabricación.

! No coloque nunca objetos directamente en la parte inferior del horno; de este modo evitará daños en el revestimiento esmaltado. Cuando cocine con el asador rotativo en el horno, utilice únicamente la posición 1.

Encendido del horno

Presione el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que apunte al ajuste de llama máxima

Para los modelos con botón de ignición electrónica (★), pulse el botón y después gire el selector.

Si pasados 15 segundos el quemador todavía no se ha encendido, suelte el selector, abra la puerta del horno y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

! El horno está equipado con un dispositivo de seguridad y, por lo tanto,

es necesario mantener el selector de control del HORNO pulsado durante aproximadamente 6 segundos.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

Ajuste de la temperatura

Para programar la temperatura de cocción deseada, gire el selector de control del HORNO hacia la izquierda.

Las temperaturas se muestran en el panel de control y pueden variar entre el MÍN (145 °C) y el MÁX (250 °C).

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el horno la mantendrá constante utilizando el termostato.

Horno convencional	
Marca de gas	°C
MÍN	MÍN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MÁX	240

Luz del horno

La luz se puede encender en cualquier momento pulsando el botón LUZ DEL HORNO.

Temporizador

Para activar el temporizador, siga este procedimiento:

1. Gire el selector del TEMPORIZADOR en dirección de las agujas del reloj al menos una vuelta al menos para ajustar la alarma.
2. Gire el selector del TEMPORIZADOR en dirección contraria a las agujas del reloj para ajustar la duración deseada.

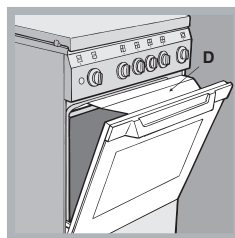
Grill

Para encender el grill, presione el selector de control del HORNO mientras lo gira en dirección de las agujas del reloj hasta la posición. El grill permite dorar la superficie de los alimentos de manera uniforme y es especialmente adecuado para platos asados, filetes y embutidos. Coloque la bandeja en la posición 4 o 5 y la grasera en la posición 1 para recoger la grasa y evitar la formación de humo.

! El grill está equipado con un dispositivo de seguridad, por lo que es necesario mantener presionado el selector de control del HORNO durante 6 segundos aproximadamente.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el grill.

! Cuando use el grill, deje la puerta del horno entornada colocando el deflector D entre la puerta y el panel de control (consulte la figura) para evitar que los selectores se sobrecalienten.



ACCESORIOS

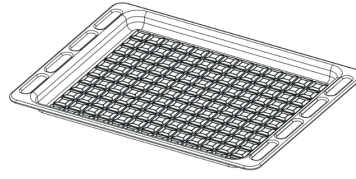
PARRILLA



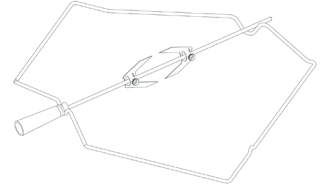
BANDEJA PROFUNDA



BANDEJA HORNEADO



KIT DE GIROS TIPO ASADOR



El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope «A» orientada hacia arriba (Fig. 1A, Fig. 1B)

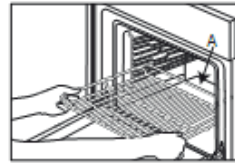


Fig. 1A

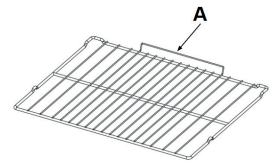


Fig. 1B

2. Otros accesorios como la grasera y la bandeja de horneado se introducen del mismo modo que la parrilla (Fig. 2).



Fig. 2

MONTAJE DE LAS REJILLAS LATERALES

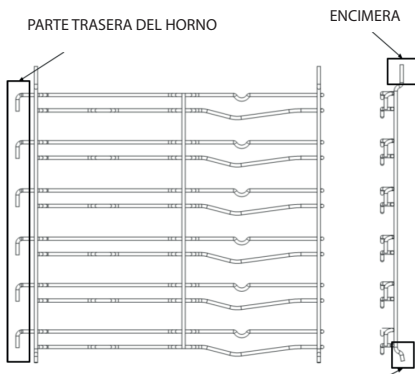


Fig. 1

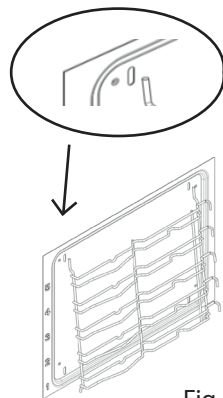


Fig. 2

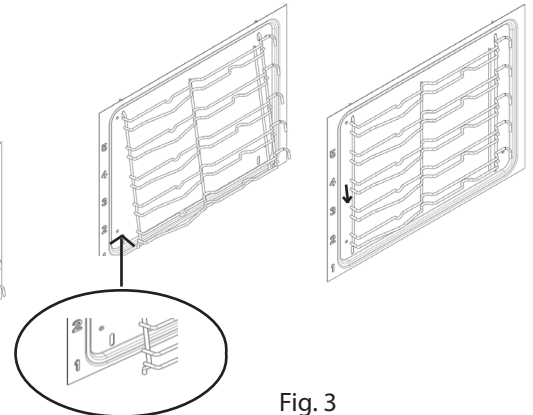


Fig. 3

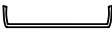


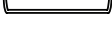
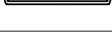
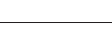




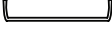
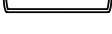
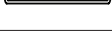



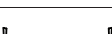


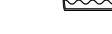
Su cocina nueva viene con 2 soportes cromados empaquetados en el horno con las guías.






Tenga en cuenta que las varillas superiores son más largas que las inferiores y que los ganchos están en la parte trasera del horno. Consulte la fig. 1.

La parte superior del soporte de las guías se acopla en las ranuras de la pared lateral de los hornos como en la Fig. 2.

Una vez que lo acopla en la parte superior, empuje las varillas inferiores hacia dentro de las ranuras inferiores de las paredes laterales. Ahora deje que los soportes bajen ligeramente y se acoplen. Consulte la Fig. 3

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diversos tipos de alimentos. Los tiempos de cocción empieza en el momento en el que la comida se coloca en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando este sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son aproximados y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. Aplique ajustes más bajos recomendados para comenzar y, si la comida no está lo suficientemente cocinada, entonces cambie a ajustes más altos. Utilice los accesorios que se proporcionan y preferiblemente bandejas de horneado y moldes de pastel metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C) / NIVEL ALIMENTACIÓN	DURACIÓN (Min)	NIVEL (L-número) Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos	CONVENCIONAL	15'	160	35 - 60	L-3 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)	CONVENCIONAL	15'	170	40 - 60	L-3 
Galletas / Galletas de pastaflora	CONVENCIONAL	15'	150	30 - 60	L-3 
Pastelitos / Magdalenas	CONVENCIONAL	15'	160	30 - 40	L-3 
Lionesas	CONVENCIONAL	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pan / Focaccia Delgados	CONVENCIONAL	15'	220-250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pan / Focaccia Gruesos	CONVENCIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	CONVENCIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Volovanes / Canapés de hojaldre	CONVENCIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg	CONVENCIONAL	10'	170 - 190	70-90	L-3 
Pollo / conejo / pato 1 kg	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Pavo/oca (3 kg)	CONVENCIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filetes de pescado / Bistec	PARRILLA	10'	MÁX	15 - 35	L-3 
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	PARRILLA	10'	MÁX	30 - 60	L-3 
Verduras gratinadas	PARRILLA	10'	MÁX	15 - 40	L-3 
Tostada	PARRILLA	10'	MÁX	3 - 5	L-3 
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas	PARRILLA	10'	MÁX	20 - 40	L-3 
Patatas asadas	CONVENCIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Pierna de cordero / Jarretes	CONVENCIONAL	10'	170 - 200	50-100	L-3 

ACCESORIOS					
	Parrilla de alambre	Bandeja para hornear o molde en la rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

APAGUE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL Y ASEGÚRESE DE QUE LA COCINA ESTÉ FRÍA ANTES DE LIMPIARLA. ANTES DE VOLVER A ENCENDER, ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS MANDOS ESTÁN EN POSICIÓN DE APAGADO.

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

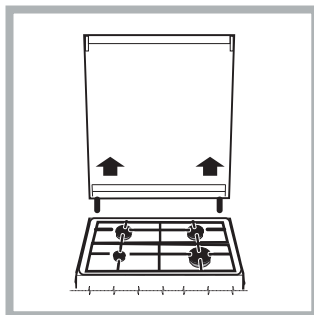
Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente llenarlo siempre. Abra la puerta del horno lo menos posible, porque pierde calor cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad considerable de energía, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del final planeado de la cocción y aproveche el calor que el horno sigue generando.
- Mantenga limpias las juntas limpias para evitar pérdidas de energía por la puerta
- Si su contrato de electricidad tiene una tarifa de discriminación horaria, la opción de «cocción diferida» le permitirá ahorrar dinero más fácilmente programando la operación en los periodos de tiempo más baratos.
- La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa. Si es más pequeña, desperdiciará una energía muy valiosa, y las ollas que hierven demasiado dejan restos incrustados que pueden ser difíciles de limpiar.
- Cocine en ollas o sartenes cerradas con tapas que encajen bien y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía
- Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana
- Si cocina algún alimento que requiere mucho tiempo, vale la pena utilizar una olla a presión, que es el doble de rápida y ahorra una tercera parte de la energía.

Cortar la corriente eléctrica

Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar cualquier tarea en él.

La cubierta *



Si la cocina está equipada con una cubierta de cristal, esta cubierta se debe limpiar con agua templada. No utilice productos abrasivos.

Puede extraer la cubierta para limpiar más fácilmente la zona de detrás de la placa. Abra la cubierta por completo y tire de ella hacia arriba (consulte la figura).

! No cierre la cubierta con los quemadores encendidos o calientes.

Inspección del sellado del horno

Compruebe las juntas de la puerta del horno periódicamente. Si las juntas están dañadas, póngase en contacto con el centro de Servicio Postventa autorizado más cercano. Recomen-

damos no utilizar el horno hasta sustituir las juntas.

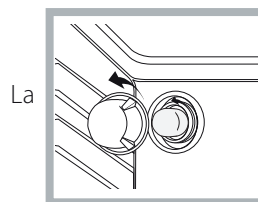
Mantenimiento del grifo de gas

Con el tiempo, los grifos se pueden atascar o volverse difíciles de girar. Si esto sucede, es necesario sustituir el grifo.

! Este procedimiento debe realizarlo un técnico cualificado y autorizado por el fabricante.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



La

Nota: Utilice el 40 W/230 V tipo G9 bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda

(Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que se haya vuelto a colocar la cubierta de la luz.

Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G

LIMPIEZA CATALÍTICA

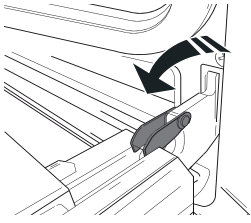
Se trata de paneles recubiertos con un esmalte especial, capaz de absorber la grasa que desprenden los alimentos al cocinarse. Este esmalte es bastante resistente, por lo que los distintos accesorios (bandejas, graseras que gotean, etc.) pueden deslizarse por ellos sin dañarlos. Pueden aparecer marcas blancas en las superficies, pero no suponen ningún problema.

Sin embargo, hay que evitar:

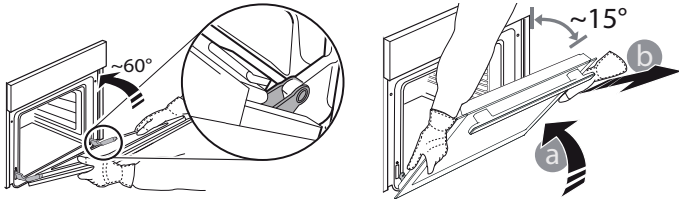
- raspar el esmalte con objetos afilados (un cuchillo, por ejemplo);
- utilizar detegentes o materiales abrasivos

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA DE CRISTAL DEL HORNO

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

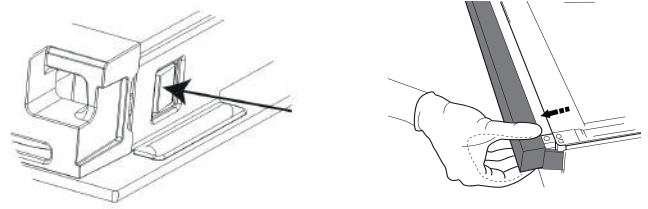
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

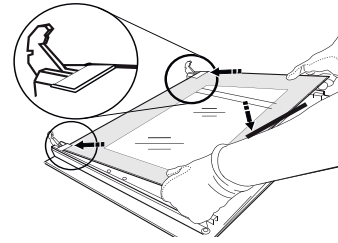
HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Cuando vuelva a montar el cristal interior de la puerta, introduzca el panel de cristal correctamente de forma que el texto escrito en el panel no quede invertido y pueda leerse.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

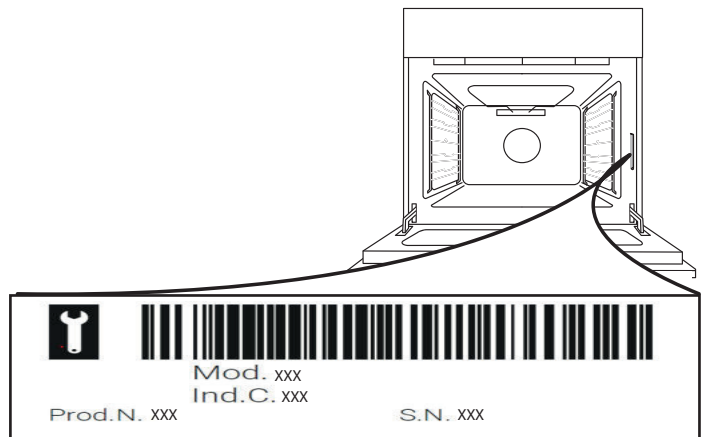
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

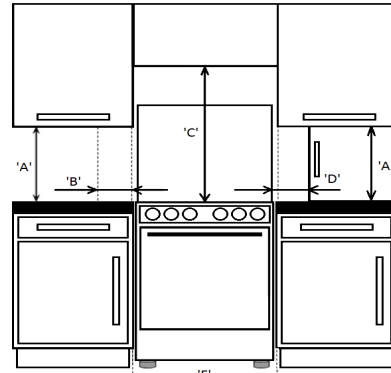
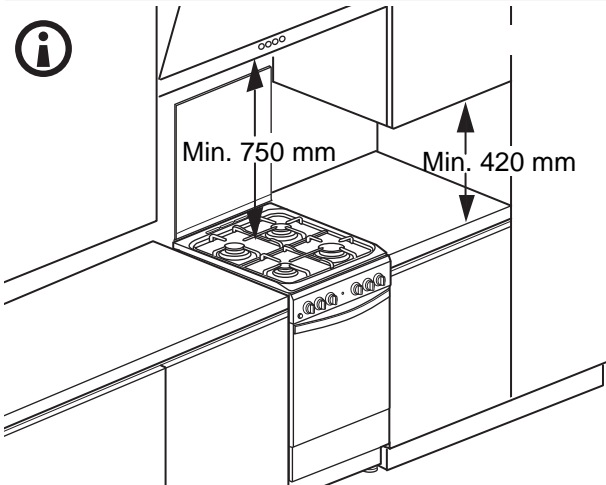
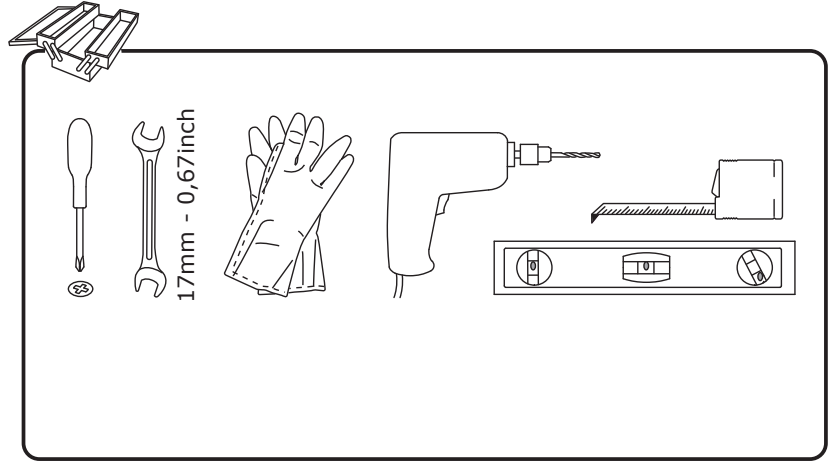
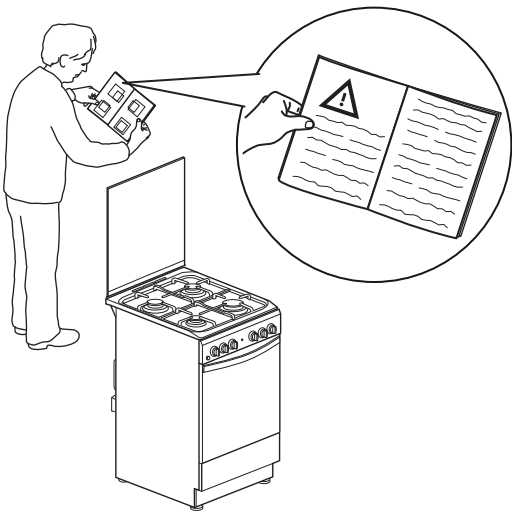
SERVICIO POSTVENTA

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

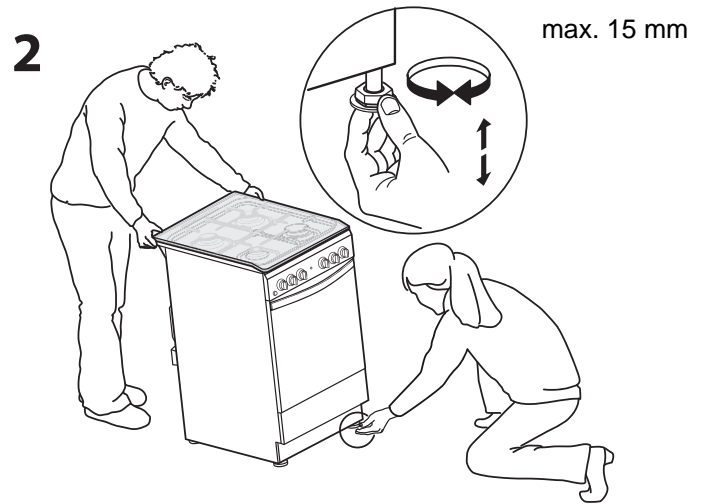
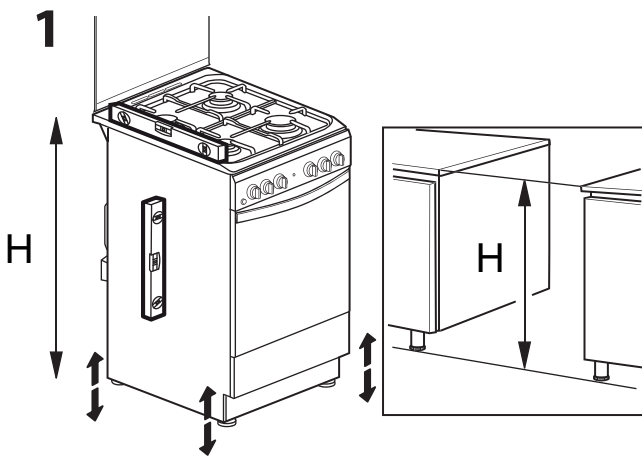
- una breve descripción del problema;
- el tipo de producto y el modelo exacto;
- el código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; que se puede ver en el interior del horno con la puerta abierta);
- su dirección completa;
- un número de teléfono de contacto.



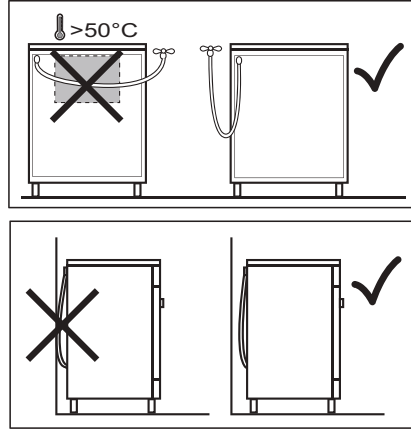
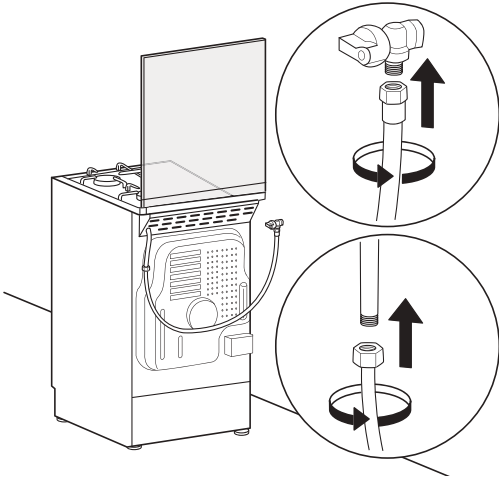
Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente. Consulte el folleto de la garantía adjunto para más información sobre la garantía.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



3



4

