

HS67G1PCX/FR

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	7
Guide d'installation	30

RO *ROMÂNĂ*

Instrucțiuni de sănătate și siguranță	17
Ghid rapid	21
Ghid de instalare	30

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.

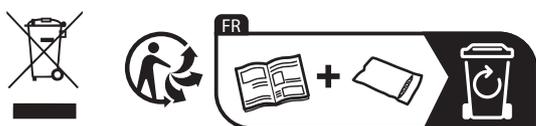
CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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.

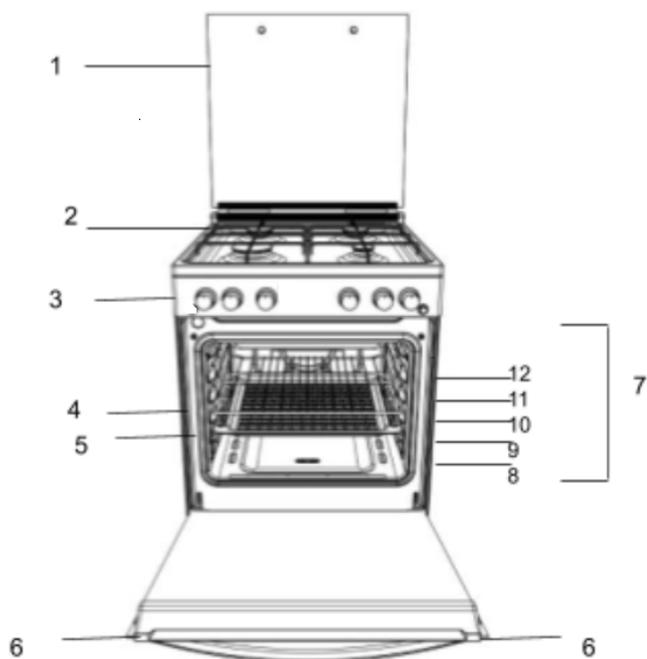
DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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.

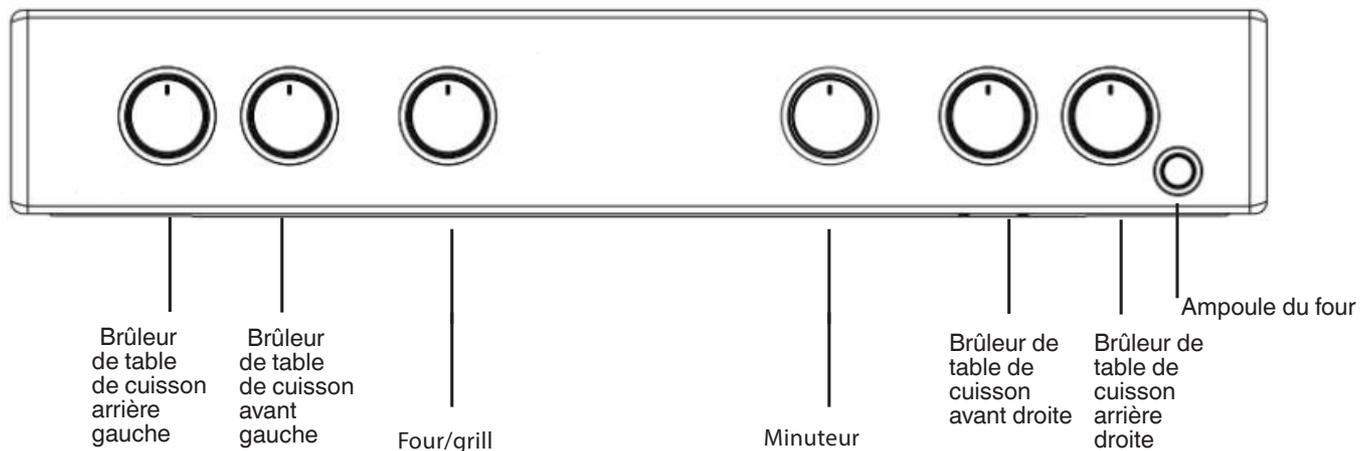


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

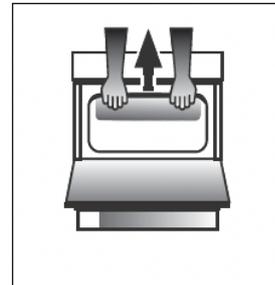


Fig. A

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

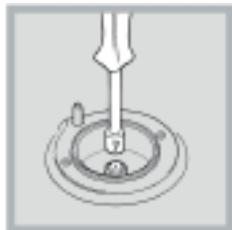
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil 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).

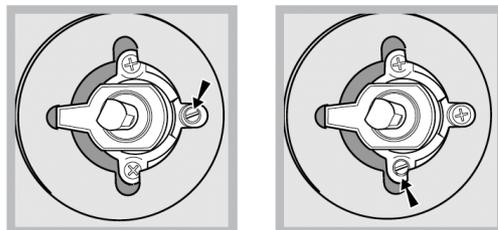
3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

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.

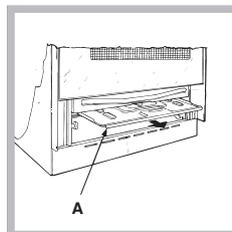


Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés). Si la pression de gaz utilisée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

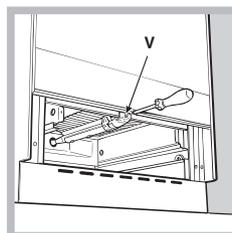
Adaptation du four

Remplacer la buse de brûleur de four :

1. Enlever le compartiment du four.

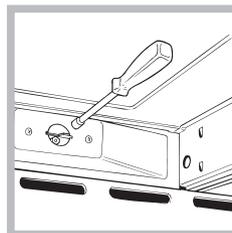


2. Faites coulisser le panneau de protection A (voir diagramme).



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

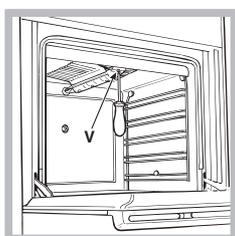
1. Allumez le brûleur (voir *Démarrage et utilisation*).
2. Tourner le bouton sur la position minimale (MIN) après l'avoir laissé sur la position maximale (MAX) pendant environ 10 minutes.
3. Enlever le bouton.
4. Serrer ou desserrer les vis de réglage à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure)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

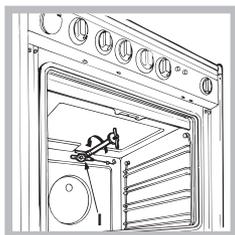
5. Tournez le bouton de la position MAX à la position MIN rapidement ou ouvrez et fermez la porte du four pour vérifier si le brûleur ne s'éteint pas.

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).

! 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 ».

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)	Couleur g/h		Puissance thermique kW (p.c.s*)		G20		G25	
		Nominale	Réduite			***	**	Nominale	Réduite	Injecteur 1/100 (mm)	Couleur l/h	Injecteur 1/100 (mm)	Couleur 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)				28-30	37			20		25	
		Minima (mbar)				20	25			17		20	
		Maxima				35	45			25		30	

*A 15°C 1013 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S = 37,78MJ/m³

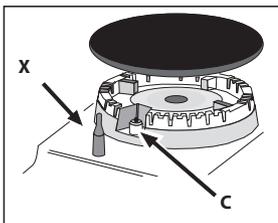
PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

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.

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.

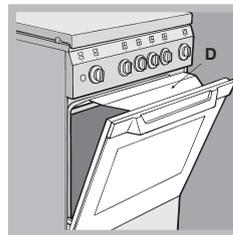
Grill

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.

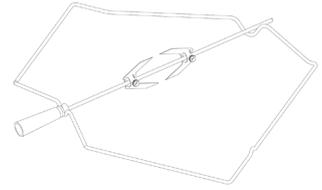
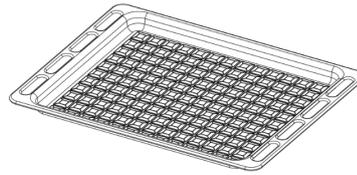
! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

! 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)

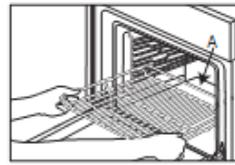


Fig. 1a

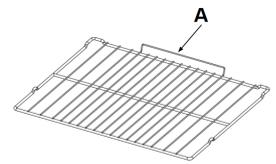


Fig. 1B

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

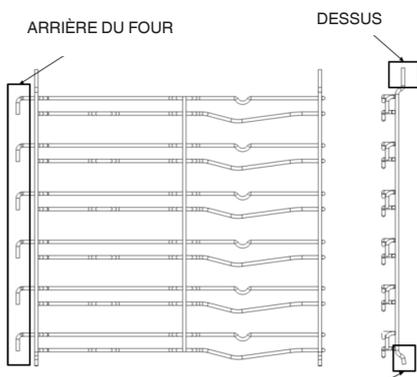


Fig. 1

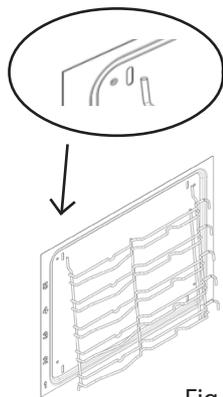


Fig.2

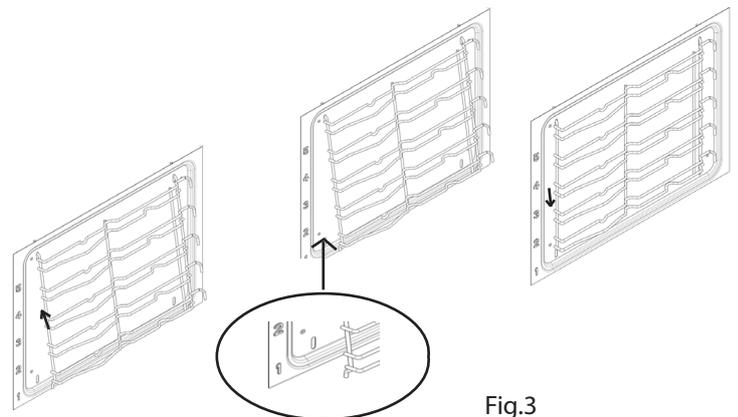
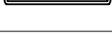


Fig.3

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'engagent 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..

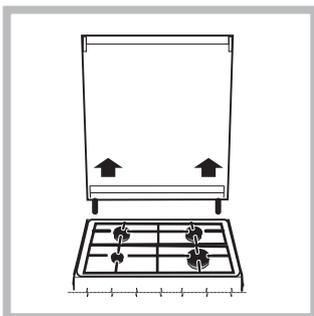
Respecter et préserver l'environnement

- 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.

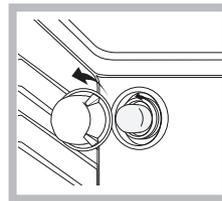
Entretien du robinet de gaz

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

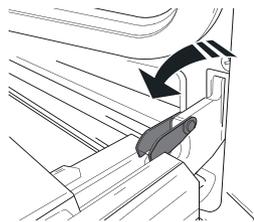
NETTOYAGE PAR CATALYSE

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

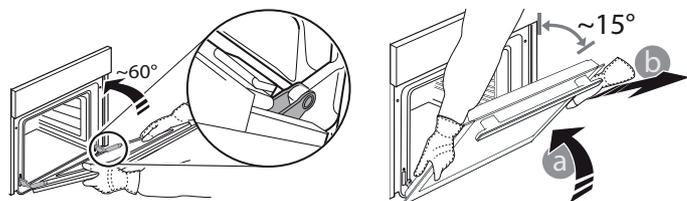
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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.

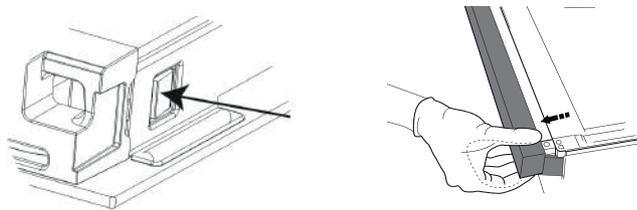
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

cédentes.

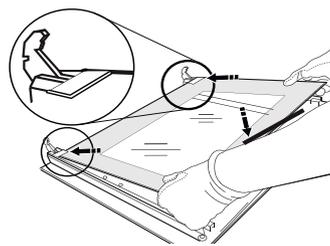
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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.

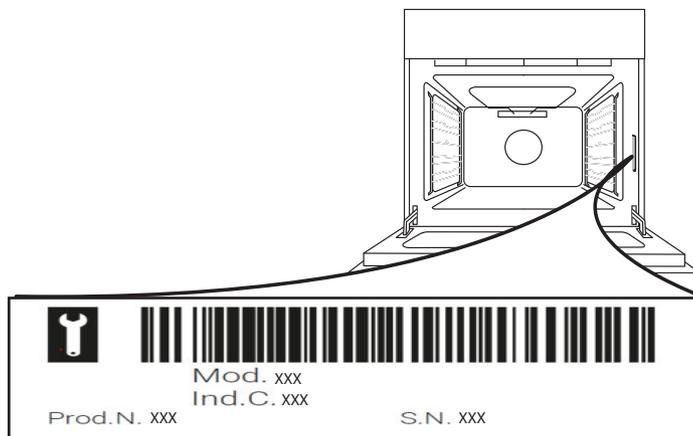
Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, consultați instrucțiunile tehnice deoarece acestea conțin instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea aparatului de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilații suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilație, de exemplu, prin creșterea nivelului de ventilație mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu utilizați aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii suprafeței din sticlă a plitei: - închideți imediat toate arzătoarele și toate elementele electrice de încălzire și izolați aparatul de rețea de alimentare cu energie electrică; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată nesupravegheat aparatul în timpul utilizării acestuia. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilație a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

Atunci când introduceți raftul în interiorul cuptorului, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și că se află în partea din spate a cavității.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze timp de mai mult de 15 s. Dacă după 15 secunde arzătorul nu este aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți

din nou arzătorul.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

⚠ Utilizați oale și cratițe ale căror baze au un diametru egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate provoca deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, asigurați-vă că toate piciorușele sunt montate corect.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Racordurile pentru electricitate și gaz trebuie să fie în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigu-

rați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când

⚠ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠ Utilizați regulatoare de presiune adecvate pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; este necesar ca deschiderea să nu poată fi blocată.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat se scurge pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află buteliile de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

În cazul în care roțiți cu dificultate selectoarele arzătorului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă se constată că acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

Racord rigid (din cupru sau oțel).

Dacă presiunea gazului diferă de cea recomandată, la țeava de admisie trebuie montat un regulator de presiune corespunzător în conformitate cu normele naționale în vigoare.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.



dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare. Consultați instrucțiunile de instalare.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠ AVERTISMENT: Condițiile de configurare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilarea.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când sunt instalate butelia sau rezervorul de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠ Utilizați numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racordul cu o țeavă rigidă (din cupru sau oțel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric fi-

letat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi flexibile din oțel inoxidabil și fără sudură la un racord filetat

Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să-l utilizați. În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la rețeaua de alimentare cu gaz, verificați etanșeitatea utilizând o soluție de apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la rețeaua de gaz sau la butelia de gaz poate fi realizată utilizând un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, în conformitate cu legislația națională în vigoare.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat.)

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Deconectarea aparatului de la rețeaua de alimentare cu energie electrică trebuie să fie posibilă prin deconectarea acestuia, dacă ștecherul este accesibil, sau prin intermediul unui întrerupător multipolar instalat în amonte de priză în conformitate cu reglementările privind cablarea, iar aparatul trebuie să fie împământat în conformitate cu standar-

dele naționale privind siguranța electrică. ⚠️ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠️ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠️ Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a evita pericolele de electrocutare.

⚠️ Dacă cablul de alimentare electrică trebuie înlocuit, contactați un centru de service autorizat.

⚠️ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu utilizați niciodată aparate de curățare cu aburisc de electrocutare.

⚠️ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠️ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠️ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠️ AVERTISMENT: Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠️ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile.

Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu normele din anul 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

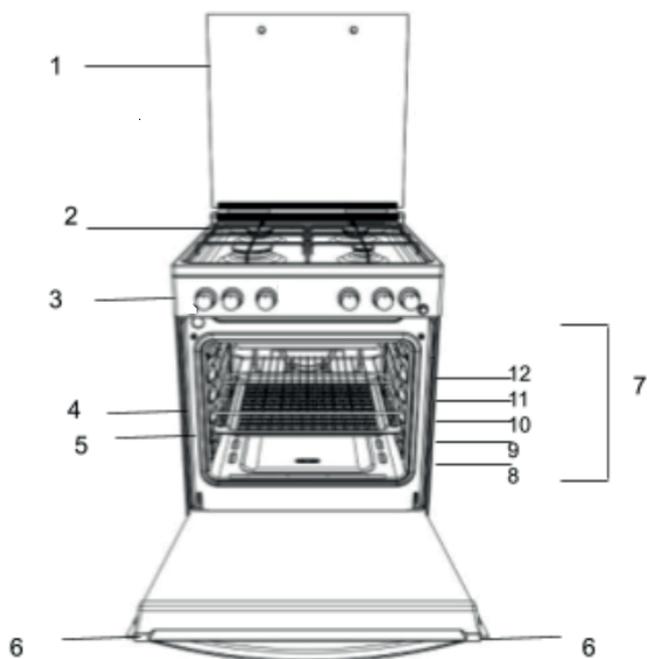
DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 15181.

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1.

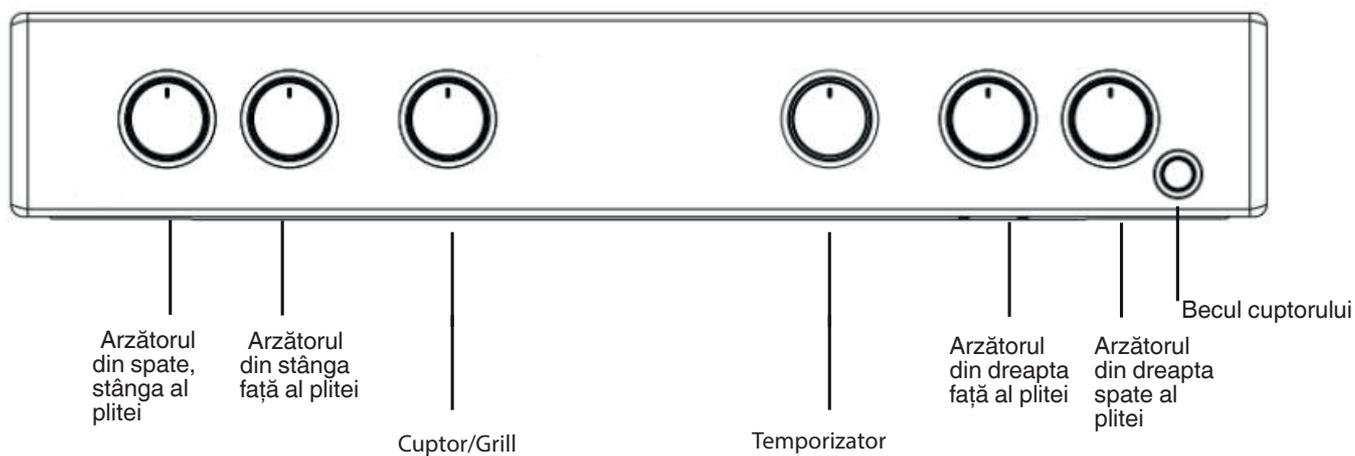


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capac din sticlă
2. Grătarul plitei
3. Panou de comandă
4. Grătar metalic
5. Tavă de copt
6. Ușă
7. ȘINE DE GHIDARE pentru grătarele culisante
8. Poziția 1
9. Poziția 2
10. Poziția 3
11. Poziția 4
12. Poziția 5

PANOU DE COMANDĂ



INSTALARE

Înainte de a pune în funcțiune noul aparat, citiți cu atenție această broșură cu instrucțiuni. Aceasta conține informații importante privind instalarea și funcționarea în siguranță a aparatului.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare în vederea consultării ulterioare. Asigurați-vă că instrucțiunile sunt păstrate împreună cu aparatul în cazul în care acesta este vândut, donat sau mutat.

Aparatul trebuie instalat de către un personal calificat, conform instrucțiunilor furnizate.

Orice ajustare sau întreținere necesară trebuie efectuată după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Următoarele instrucțiuni trebuie citite de către un tehnician calificat pentru a se asigura că aparatul este instalat, reglat și servizat corect din punct de vedere tehnic, în conformitate cu normele aflate în vigoare.

Poziționarea și nivelarea

Aparatul poate fi instalat lângă dulapuri a căror înălțime nu o depășește pe cea a suprafeței plitei.

Acest aragaz trebuie instalat direct pe pardoseală. Nu instalați acest aragaz pe niciun fel de bază artificială.

Asigurați-vă că peretele care intră în contact cu partea din spate a aparatului este realizat dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (T 90 °C).

Important: Nu instalați acest aparat în apropierea ușii sau a altor căi de acces, pentru a minimiza astfel probabilitatea ca persoanele care utilizează ușa să intre în contact cu vasele de gătit de pe suprafața plitei.

Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative

Acest aparat nu trebuie montat pe o platformă.

Aragazul este proiectat pentru a fi montat între dulapuri de bucătărie aflate la o distanță de 600 mm unul față de celălalt. Spațiul de pe ambele părți trebuie să fie suficient pentru a permite scoaterea aragazului în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Acesta poate fi amplasat în partea laterală a unui dulap sau între două dulapuri, precum și într-o zonă de colț. De asemenea, acesta poate fi montat independent.

Pereteii laterali adiacenți care depășesc nivelul plitei nu trebuie să prezinte o distanță mai mică de 150 mm sau 65 mm față de aragaz și ar trebui să fie protejați cu un material rezistent la căldură. Nicio suprafață suspendată și nici hota aragazului nu trebuie să se afle la o distanță mai mică de 750 mm față de plită.

- Aragazul poate fi amplasat într-o bucătărie, sală de mese sau garsonieră, însă nu într-o baie sau sală de dușuri.
- Hotele trebuie instalate în conformitate cu cerințele din manualele corespunzătoare acestora.
- Peretele care intră în contact cu partea din spate a aragazului trebuie să fie realizat dintr-un material neinflamabil.
- Aragazul este prevăzut cu un lanț de siguranță care trebuie atașat de un cârlig, fixat în peretele din spatele aparatului.

Înainte de a deplasa aragazul, verificați dacă acesta este rece și opriți-l de la unitatea de comandă a acestuia. Deplasarea aragazului se realizează cu ușurință prin ridicarea părții din față a acestuia, după cum urmează:

Deplasarea aragazului

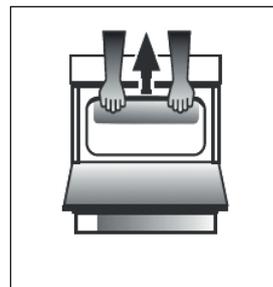


Fig. A

Deschideți suficient ușa grill-ului pentru a permite prinderea confortabilă a marginii inferioare din față a plafonului cuptorului, evitând orice element al grill-ului. (FIG. A)

Aveți grijă la deplasarea aragazului, deoarece acesta este greu. Asigurați-vă că nu este deteriorată nicio porțiune a pardoselii.

Rețeaua de alimentare cu energie electrică

Tensiunea de alimentare și frecvența: 230-240 V c.a. 50/60 Hz. Cablul de alimentare electrică trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C mai mare decât temperatura din încăperea. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate. Dacă este necesar, puteți utiliza un cablu mai lung, însă trebuie să vă asigurați că cablul furnizat împreună cu aparatul este înlocuit cu unul cu aceleași caracteristici, în conformitate cu standardele și legislația în vigoare.

AVERTISMENTE: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

Aragazul trebuie conectat la rețeaua electrică printr-o priză cu comutator (bipolară) pentru aragaz, cu siguranțe fuzibile, cu o capacitate corespunzătoare celei indicate pe plăcuța cu date tehnice a aragazului. Toate cablurile electrice de la unitatea consumatoare de la aragaz, conectate la priza bipolară cu comutator pentru aragaz, trebuie să fie de un tip acceptabil și să furnizeze curentul nominal indicat mai sus.

Cablul de alimentare electrică trebuie poziționat astfel încât să nu atingă în niciun moment o temperatură cu 50 °C mai mare decât temperatura din încăperea. Cablul trebuie îndepărtat de orificiile de ventilare din spate.

Racordarea la gaz

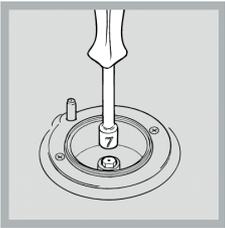
Aragazul trebuie racordat la sursa de alimentare cu gaz de către un instalator calificat, specializat în instalații de gaz. În timpul instalării acestui produs, trebuie neapărat să montați un robinet de gaz omologat pentru a izola alimentarea de aparat și pentru a facilita astfel eventualele lucrări de demontare sau întreținere ulterioare. Racordarea aparatului la rețeaua de gaz sau gaz lichefiat trebuie efectuată în conformitate cu normele în vigoare și numai după ce se asigură faptul că acesta este adaptabil la tipul de gaz care urmează să fie utilizat. Dacă aparatul nu este adaptabil, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

La unele modele, alimentarea cu gaz poate fi racordată pe partea stângă sau pe partea dreaptă, după cum este necesar; pentru a modifica racordul, inversați poziția suportului furtunului cu cea a capacului și înlocuiți garnitura (furnizată împreună cu aparatul). În cazul racordării la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, prin intermediul unui rezervor, utilizați regulatoare de presiune conforme cu normele în vigoare. Sursa de alimentare cu gaz trebuie conectată în partea stângă a aparatului. Asigurați-vă că furtunul nu trece prin spatele aragazului și că nu intră în contact cu piesele fierbinți.

Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz

Aparatul poate fi adaptat la un alt tip de gaz decât cel implicit (acesta este indicat pe eticheta cu date tehnice de pe capac).

Adaptarea plitei



Înlocuirea duzelor pentru arzătoarele plitei:

1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor.
2. Deșurubați duzele utilizând o cheie tubulară de 7 mm (consultați figura) și

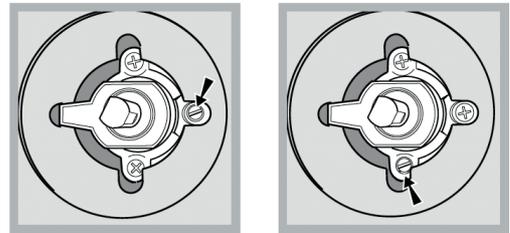
înlocuiți-le cu duze adecvate pentru noul tip de gaz (consultați tabelul cu caracteristicile arzătorului și duzei).

3. Remontați toate componentele urmând instrucțiunile de mai sus, în ordine inversă.

Reglarea setării minime a arzătoarelor plitei:

1. Rotiți robinetul în poziția de minim.
 2. Scoateți selectorul și ajustați șurubul de reglare, care este amplasat în interiorul sau lângă știftul robinetului, până când flacăra este mică, dar constantă. Dacă aparatul este conectat la o sursă de alimentare cu gaz lichid, șurubul de bypass trebuie setat la minim.
 3. În timp ce arzătorul este aprins, schimbați rapid poziția selectorului de la minim la maxim și invers, de mai multe ori, verificând ca flacăra să nu se stingă.
- După finalizarea operațiunii de reglare, resigilați utilizând ceară sau un material echivalent.

Arzătoarele plitei nu necesită reglarea aerului primar.



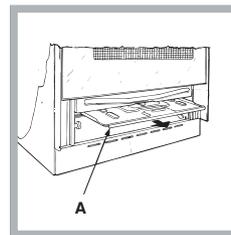
După reglarea aparatului astfel încât acesta să poată fi utilizat cu un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta cu date tehnice veche cu una nouă care corespunde noului tip de gaz (aceste etichete sunt disponibile la centrele de asistență tehnică autorizate).

Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variază ușor) față de presiunea recomandată, pe furtunul de alimentare trebuie montat un regulator de presiune adecvat, în conformitate cu standardele actuale EN 88-1 și EN 88-2 cu privire la „regulatoarele pentru gaz direcționat”.

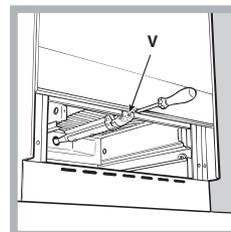
Adaptarea cuptorului

Înlocuirea duzei arzătorului cuptorului:

1. Îndepărtați compartimentul cuptorului.

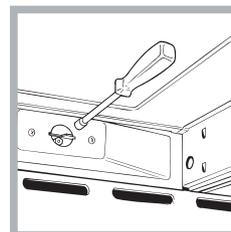


2. Scoateți panoul de protecție A (consultați diagrama).



3. Scoateți arzătorul cuptorului după ce ați desfiletat șuruburile V (consultați figura).

Întreaga operațiune va putea fi realizată mai ușor dacă ușa cuptorului este demontată.



4. Deșurubați duza utilizând o cheie tubulară specială pentru duze (consultați figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu o duză nouă, adecvată pentru noul tip de gaz (consultați tabelul cu caracteristicile arzătorului și duzei).

Reglarea setării minime a arzătorului cuptorului pe gaz

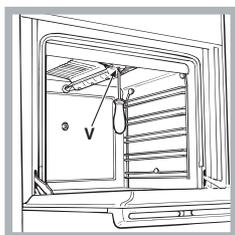
1. Aprindeți arzătorul (*consultați secțiunea Pornirea și utilizarea*).
2. Rotiți selectorul în poziția de minim (MIN) după ce s-a aflat în poziția de maxim (MAX) timp de aproximativ 10 minute.
3. Scoateți selectorul.
4. Strângeți sau slăbiți șuruburile de reglare de pe exteriorul știftului termostatului (*consultați figura*) până când flacăra este mică, dar constantă.

! Dacă aparatul este conectat la gaz lichid, șurubul de bypass trebuie reglat la minim.

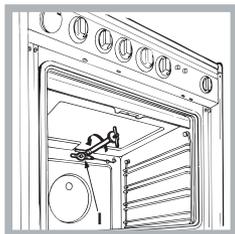
5. Rotiți rapid selectorul din poziția MAX în poziția MIN sau deschideți și închideți ușa cuptorului, asigurându-vă că arzătorul nu se stinge.

Adaptarea grill-ului

Înlocuirea duzei arzătorului grill-ului:



1. Scoateți arzătorul cuptorului după ce ați slăbit șurubul în V (*consultați figura*).



2. Deșurubați duza arzătorului grill-ului utilizând o cheie tubulară specială pentru duze (*consultați figura*) sau, preferabil, o cheie tubulară de 7 mm, și înlocuiți-o cu o duză nouă, adecvată pentru noul tip de gaz (*consultați tabelul cu caracteristicile arzătorului și duzei*).

! Acordați atenție cablurilor bujiilor și tuburilor termocuplei.

! Cuptorul și arzătoarele grill-ului nu necesită reglarea aerului primar.

! După reglarea aparatului astfel încât acesta să poată fi utilizat cu un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta cu date tehnice vechi cu una nouă care corespunde noului tip de gaz (aceste etichete sunt disponibile la centrele de asistență tehnică autorizate).

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variază ușor) față de presiunea recomandată, pe furtunul de alimentare trebuie

montat un regulator de presiune adecvat, în conformitate cu reglementările naționale în vigoare cu privire la „reglatoarele pentru gaz direcționat”.

Tabel cu caracteristicile arzătorului și duzei

Arzător	Diametru (mm)	Gaz lichid				Gaz natural					
		Putere calorifică kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h		Putere calorifică kW (p.c.s*)		Duză 1/100 (mm)	Debit l/h
		Nominal	Redus			***	**	Nominal	Redus		
Cuptor	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grătar	-	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 (Mediu) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliary (Mic) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Livra presiuni	Nominal (mbar)					28-30	37			20	
	Minim (mbar)					20	25			17	
	Maxim					35	45			25	

*cu gaz uscat 15°C 1013 mbar

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

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

Natural G20 P.C.S=37,78MJ/m³

PRIMA UTILIZARE UTILIZAREA ZILNICĂ

Utilizarea plitei

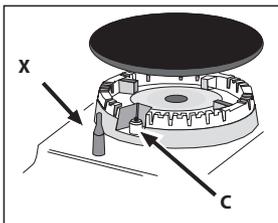
Aprinderea arzătoarelor

Pentru fiecare selector al ARZĂTORULUI există un inel complet care indică puterea flăcării pentru arzătorul respectiv.

Pentru a aprinde unul dintre arzătoarele de pe plită:

1. Apăsăți selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, astfel încât să indice reglarea nivelului maxim al flăcării . Pentru modelele cu buton de aprindere electronică , apăsați butonul, iar apoi rotiți selectorul.
2. Reglați intensitatea flăcării la nivelul dorit rotind în sens antiorar selectorul ARZĂTORULUI. Aceasta poate fi setarea minimă , setarea maximă  sau orice altă poziție dintre cele două.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați butonul de aprindere, marcat cu simbolul , apoi mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, către setarea nivelului maxim al flăcării, până când arzătorul se aprinde.



Arzătorul se poate stinge atunci când butonul este eliberat. Dacă se întâmplă acest lucru, repetați operațiunea, menținând selectorul apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, stingeți arzătorul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca s-o reaprindeți.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță în cazul stingerii flăcării (X)*, apăsați și mențineți apăsat selectorul ARZĂTORULUI timp de aproximativ 2-3 secunde pentru a menține flacăra aprinsă și pentru a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul până când acesta ajunge în poziția de oprire •.

Reglarea flăcării în funcție de niveluri

intensitatea flăcării arzătorului poate fi reglată cu ajutorul selectorului în funcție de 10 niveluri de putere, de la maxim până la minim, cu 5 poziții intermediare:



În timpul rotirii selectorului, un clic sonor va indica trecerea de la un nivel la altul. Sistemul asigură o reglare mai precisă, permite reproducerea intensității flăcării și identificarea cu ușurință a nivelului adecvat pentru diferite operațiuni de preparare.

Recomandări practice privind utilizarea arzătoarelor

Pentru ca arzătoarele să funcționeze în cel mai eficient mod posibil și pentru a economisi gaz, este recomandată utilizarea de tigăi cu capac și cu baza plată. De asemenea, acestea trebuie să corespundă dimensiunii arzătorului.

Arzător	Diametrul accesoriilor pentru gătit (cm)
Coroană triplă (TC)/ Rapid (R)	24 - 26
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-rapid (S)	16 - 20

Pentru a identifica tipul de arzător, consultați diagramele din „Caracteristicile arzătorului și duzei”.

NIVEL	METODĂ DE PREPARARE „recomandat pentru”
1 - 2 - 3	Ideală pentru înmuierea untului, topirea delicată a ciocolatei în bain marie, decongelarea unei porții mici de alimente, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto, menținerea la cald a porțiilor mici proaspăt preparate
4 - 5	Ideală pentru rețete cu durată lungă de preparare (orez, sosuri, friptură, pește) cu lichide (apă, vin, bulion) și pentru obținerea unei texturi cremoase a pastelor, menținând fierberea la foc mic
6 - 7	Ideală sotate, fierbere înăbușită a legumelor, prepararea pe perioade mai lungi de timp, preîncălzirea accesoriilor, obținerea unei texturi cremoase a alimentelor
8 - 9	Ideală rumenire, călire, fierbere rapidă a lichidelor, prăjirea produselor congelate, frigerea pe grătar a cărnii și peștelui, menținerea fierberii
10	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor sau pentru încălzirea lichidelor (apei)

UTILIZAREA PENTRU PRIMA DATĂ A CUPTORULUI ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ A ACESTUIA

! La prima utilizare a aparatului, încălziți cuptorul gol cu ușa închisă, la temperatură maximă, timp de cel puțin o jumătate de oră. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată înainte de a opri cuptorul și de a deschide ușa cuptorului. Aparatul poate emite un miros ușor neplăcut cauzat de substanțele de protecție utilizate în timpul procesului de ardere din fabricație.

! Nu așezați niciodată obiecte direct pe partea inferioară a cuptorului; astfel, evitați deteriorarea stratului de email. Utilizați numai poziția 1 a cuptorului atunci când gătiți cu tija pentru rotisare.

Aprinderea cuptorului

Apăsăți selectorul ARZĂTORULUI și rotiți-l în sens antiorar, astfel încât să indice reglarea nivelului maxim al flăcării. Pentru modelele cu buton de aprindere electronică (✱), apăsați butonul, iar apoi rotiți selectorul.

Dacă, după 15 secunde, arzătorul încă nu se aprinde, eliberați selectorul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să-l aprindeți din nou.

! Cuptorul este dotat cu dispozitiv de siguranță și, prin urmare, este necesar să mențineți apăsat butonul de comandă a CUPTORULUI timp de aproximativ 6 secunde.

! Dacă flacăra se stinge accidental, stingeți arzătorul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să reaprindeți cuptorul.

Reglarea temperaturii

Pentru a seta temperatura de preparare dorită, rotiți în sens antiorar butonul de comandă a CUPTORULUI. Temperaturile sunt afișate pe panoul de comandă și pot varia între nivelul MIN (145 °C) și nivelul MAX (250 °C). Odată ce temperatura setată este atinsă, cuptorul o va menține constantă cu ajutorul termostatului său.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment apăsând butonul pentru ILUMINAREA CUPTORULUI.

Temporizatorul

Pentru a activa temporizatorul, procedați după cum urmează:

1. Rotiți în sens orar butonul TEMPORIZATORULUI , cu o rotație aproape completă, pentru a seta avertizorul sonor.
2. Rotiți în sens antiorar butonul TEMPORIZATORULUI  pentru a seta durata de timp dorită.

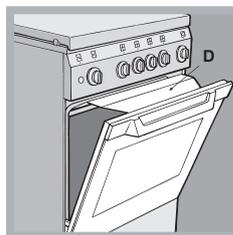
Grill

Pentru a aprinde grătarul, apăsați butonul de comandă a CUPTORULUI și, simultan, rotiți-l în sens orar, până când acesta ajunge în poziția . Grătarul permite rumenirea uniformă a suprafeței alimentelor și este adecvat în special pentru preparate fripte, șnițele și cârnați. Așezați raftul în poziția 4 sau 5 și tava de colectare a picăturilor în poziția 1 pentru a colecta picăturile de grăsime și pentru a preveni formarea fumului.

! Grătarul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță și, prin urmare, este necesar să mențineți apăsat butonul de comandă a CUPTORULUI timp de aproximativ 6 secunde.

! Dacă flacăra se stinge accidental, stingeți arzătorul și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să reaprindeți grătarul.

! Atunci când utilizați grătarul, lăsați ușa cuptorului întredeschisă, poziționând deflectorul D între ușă și panoul de comandă (consultați figura) pentru a preveni supraîncălzirea selectoarelor.



ACCESORIILE

GRĂȚAR



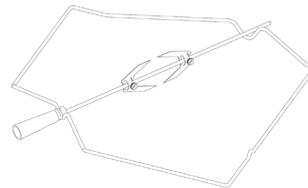
TAVĂ ADÂNCĂ



TAVĂ DE COPT



KIT ROTISOR



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1A, Fig. 1B)

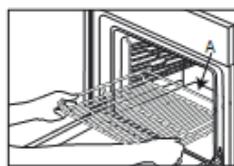


Fig. 1A

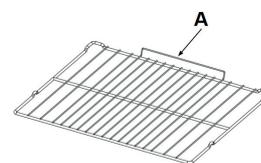


Fig. 1B

2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (Fig. 2).



Fig. 2

GRĂȚARELE LATERALE DE MONTARE

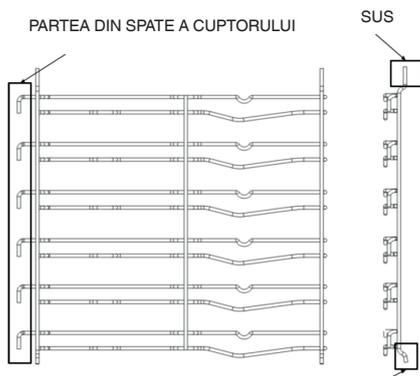


Fig. 1

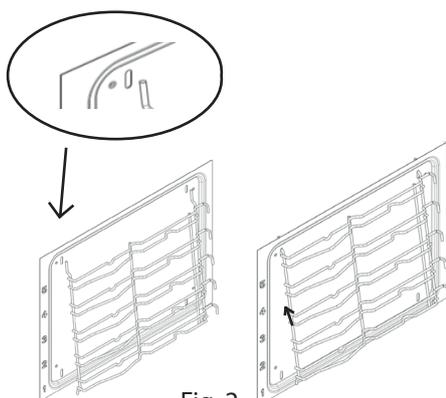


Fig. 2

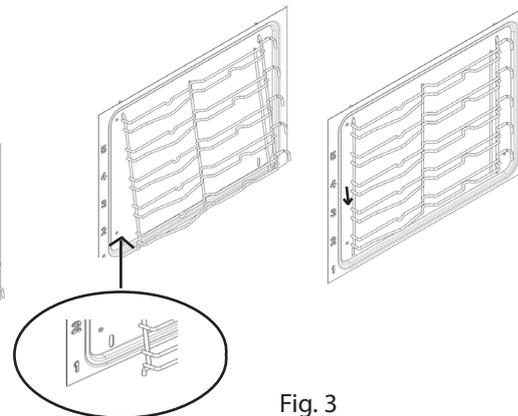


Fig. 3

Noul dumneavoastră aragaz este dotat cu 2 suporturi cromate pentru grătare, ambalate în cuptor împreună cu grătarele. Rețineți că tije superioare sunt mai lungi decât cele inferioare și că cârligele se află în partea din spate a cuptorului. Consultați fig. 1. Partea superioară a suportului de grătar se fixează în fantele din peretele lateral al cuptorului, așa cum se arată în Fig. 2. Odată fixate în partea de sus, împingeți tije inferioare în fantele inferioare din pereții laterali ai cuptorului. Acum permiteți suporturilor de grătar să coboare ușor și să se fixeze. Consultați Fig. 3

Tabelul prezintă funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care aceasta este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, utilizați cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Utilizați accesoriile din dotare și, preferabil, forme pentru prăjituri și tăvi de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți utiliza cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți faptul că duratele de preparare vor fi puțin mai lungi.

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)/PUTERE NIVEL	DURATĂ (min)	NIVEL (număr N) ȘI ACCESORIILE
Torturi dospite/pandișpanuri	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	160	35 - 60	N-3 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	170	40 - 60	N-3 
Fursecuri / biscuiți fragezi	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	150	30 - 60	N-3 
Prăjiturile / brișe	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	160	30 - 40	N-3 
Choux à la crème	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	170	20 - 40	N-3 
Subțire pentru pizza/pâine/focaccia	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	220 - 250	15 - 30	N-3 
Gros pentru pizza/pâine/focaccia	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	190 - 220	20 - 40	N-3 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	170 - 180	35 - 60	N-3 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	170 - 180	15 - 30	N-3 
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	170 - 190	40 - 60	N-3 
Miel / vițel / vită / porc 1 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	170 - 190	70 - 90	N-3 
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	15'	170 - 190	25 - 50	N-3 
Carne de curcan/gâscă, 3 kg	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	150 - 170	130 - 170	N-3 
Fileuri / medaioane de pește	GRILL	10'	MAX	15 - 35	N-3 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	N-3 
Legume gratinate	GRILL	10'	MAX	15 - 40	N-3 
Pâine prăjită	GRILL	10'	MAX	3 - 5	N-3 
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri	GRILL	10'	MAX	20 - 40	N-3 
Cartofi copti	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	180 - 220	35 - 60	N-3 
Pulpă de miel / but	CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)	10'	170 - 200	50 - 100	N-3 

ACCESORIILE					
Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 500 ml de apă	

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

ÎNAINTE DE CURĂȚARE, DECONECTAȚI COMUTATORUL PRINCIPAL ȘI ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARAGAZUL ESTE RECE.

ÎNAINTE DE A-L RECONECTA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ TOATE BUTOANELE DE COMANDĂ SE AFLĂ ÎN POZIȚIA OPRITĂ.

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
Respectarea și conservarea mediului

- Ori de câte ori este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să-l umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil deoarece se produc pierderi de căldură de fiecare dată când aceasta este deschisă. Pentru a economisi o cantitate semnificativă de energie, opriți cuptorul cu 5 până la 10 minute înainte de finalul duratei de preparare planificate și utilizați căldura pe care cuptorul continuă să o genereze.
- Mențineți curate garniturile pentru a evita pierderile de energie la nivelul ușii
- Dacă aveți un contract de furnizare a energiei electrice cu tarife stabilite în funcție de perioada de utilizare, opțiunea „preparare întârziată” vă va ajuta să economisiți bani, temporizând procesul de funcționare pentru perioadele de timp cu tarife mai reduse.
- Baza oalei sau cratiței trebuie să acopere plita. Dacă baza este mai mică, se va irosi energie valoroasă, iar alimentele vărsate din vasele de gătit în timpul fierberii vor forma reziduuri care se vor întări și care ar putea fi greu de îndepărtat.
- Preparați alimentele în oale sau tigăi acoperite cu capace potrivite și utilizați cât mai puțină apă. Prepararea în vase fără capac va crește semnificativ consumul de energie
- Utilizați oale și tigăi plate

Dacă prepararea durează prea mult timp, este recomandată utilizarea unei oale sub presiune, care are o acțiune de două ori mai rapidă și economisește o treime din energie.

Întreținerea robinetului de gaz

În timp, robinetele se pot bloca sau rotirea acestora poate deveni dificilă. În acest caz, robinetul trebuie înlocuit.

! Această procedură trebuie efectuată de către un calificat tehnician care a fost autorizat de către producător.

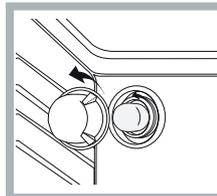
Verificarea etanșărilor cuptorului

Verificați periodic garniturile ușii din jurul cuptorului. Dacă garniturile sunt deteriorate, vă rugăm să contactați cel mai apropiat Centru de service post-vânzare autorizat. Iti recomandam ca cuptorul să nu fie folosit până nu au fost sigiliile înlocuite.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI



1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați tipul G9 de 40 W/230 V

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu utilizați cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA CATALITICĂ

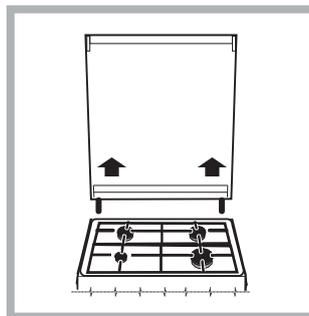
Aceste panouri sunt acoperite cu un strat emailat special, capabil să absoarbă grăsimile eliberate de alimente în timpul preparării. Acest strat emailat este foarte rezistent, iar diferitele accesorii (rafturi, tăvi de colectare a picăturilor etc.) pot glisa pe acesta fără a-l deteriora. Pe suprafețe ar putea apărea pete albe; acest lucru nu reprezintă o problemă. Totuși, ar trebui evitate următoarele:

- răzuirea cu obiecte ascuțite (de exemplu, cu un cuțit) a stratului de email;
- utilizarea de detergenți sau materiale abrazive

Oprirea aparatului

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice fel de lucrări la acesta.

Capacul *



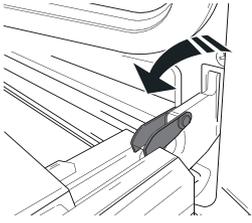
Dacă aragazul este dotat cu un capac din sticlă, acest capac ar trebui curățat cu apă caldă. Nu utilizați produse abrazive.

Capacul poate fi îndepărtat pentru a facilita curățarea zonei din spatele plitei. Deschideți complet capacul și trageți-l în sus (consultați figura).

! Nu închideți capacul dacă arzătoarele sunt aprinse sau dacă sunt încă fierbinți.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI

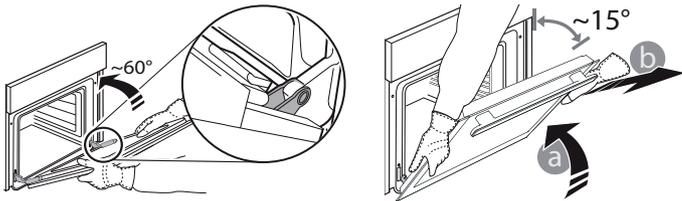
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

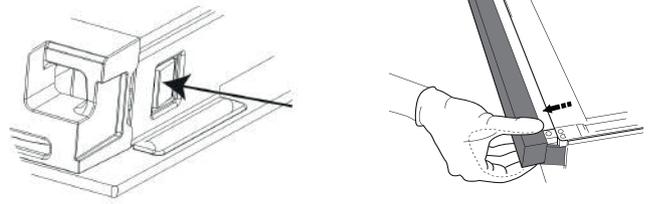
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

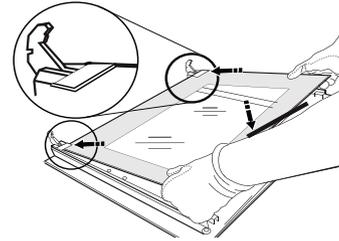
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblarea geamului ușii interioare, introduceți corect panoul din sticlă, astfel încât textul inscripționat pe panou să nu fie inversat și să poată fi ușor lizibil.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Ce trebuie să faceți dacă... **Motive posibile**

Soluții

Cuptorul nu funcționează. **Întreruperea curentului electric.**
Deconectarea de la rețeaua electrică

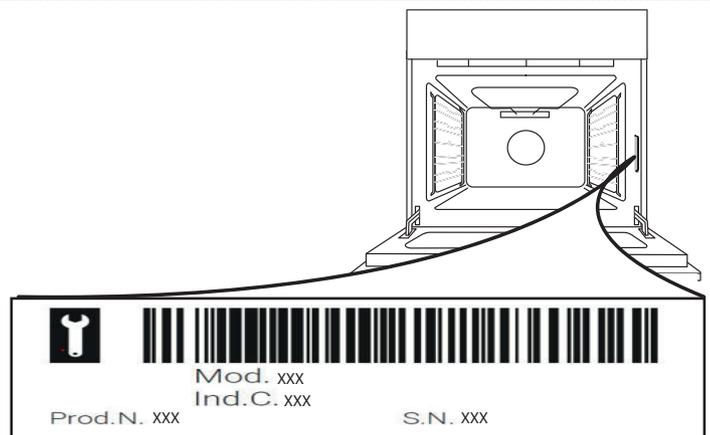
Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

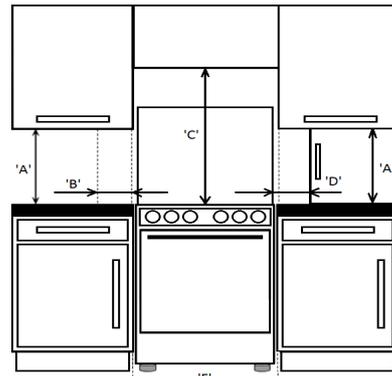
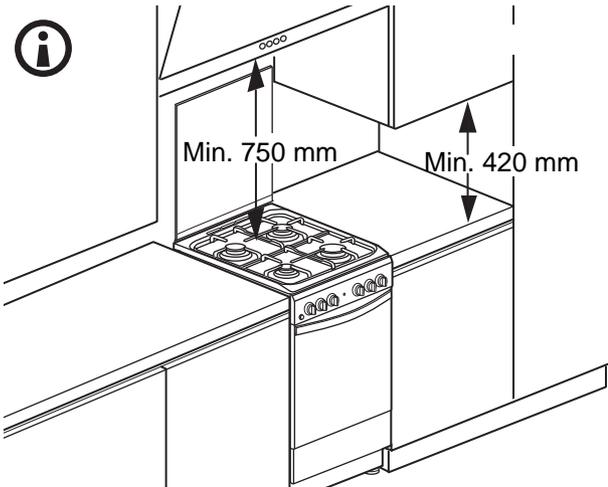
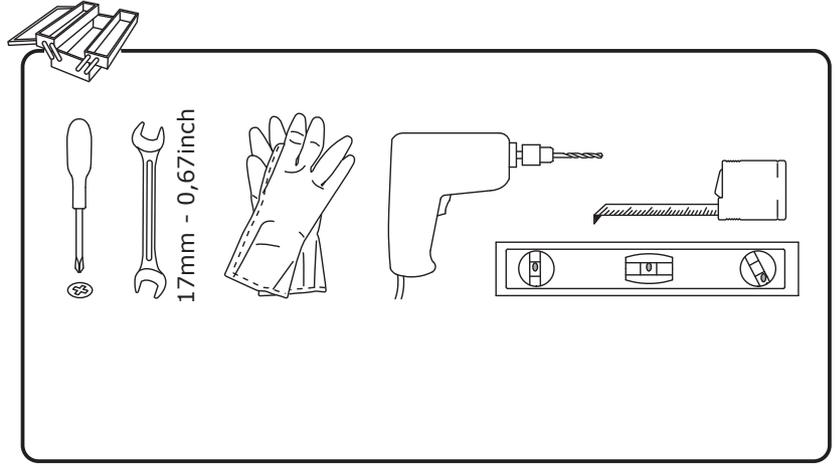
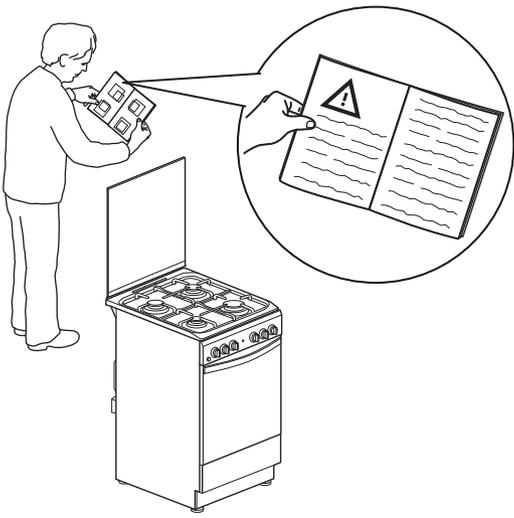
Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web.

Fiți pregătiți să oferiți:

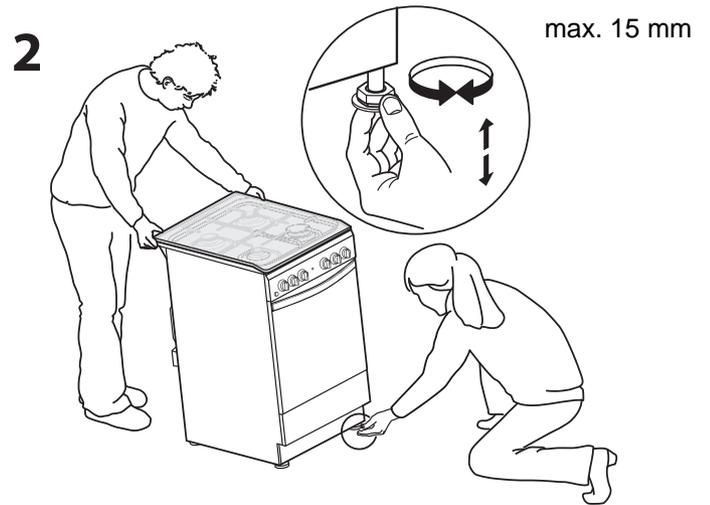
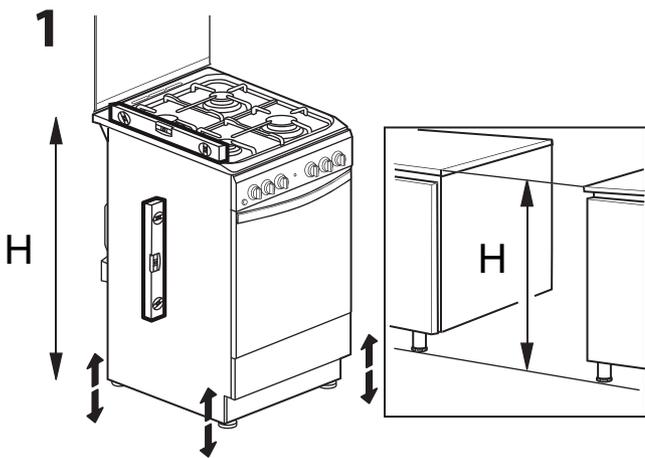
- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră;
- codul de solicitare a asistenței (numărul care urmează după termenul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare fixată pe produs, care este vizibilă pe marginea interioară atunci când ușa cuptorului este deschisă);
- adresa dumneavoastră completă;
- un număr de telefon pentru contact.



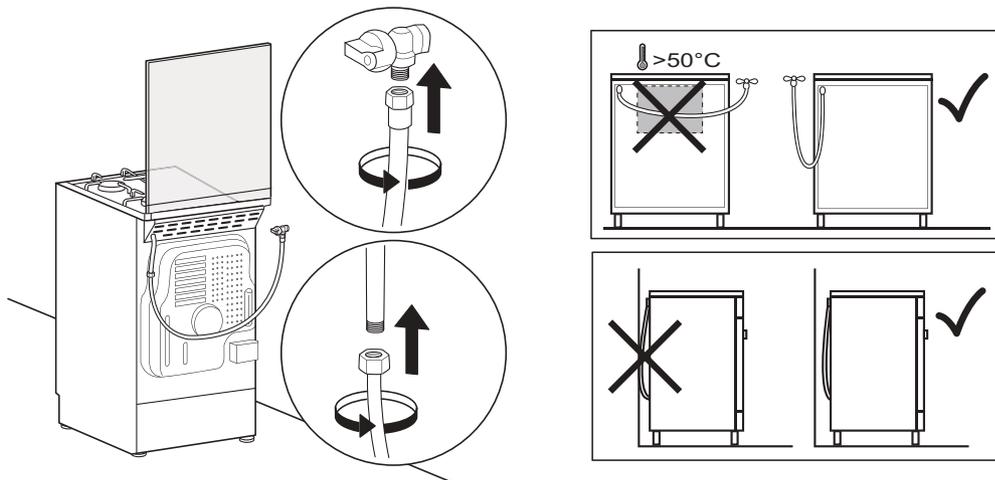
Rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător. Pentru mai multe informații privind garanția, consultați certificatul de garanție inclus.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



3



4

