

ACMT 6332/IX/1

**Whirlpool**

**GB**

English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions,2  
**SAFETY INSTRUCTIONS** ,3  
Description of the appliance-Overall view,23  
Description of the appliance-Control Panel,23  
Installation,24  
Start-up and use,28  
Using the hob,28  
Cooking modes,29  
**Clock/Minute Minder Operation**,31  
Care and maintenance,33

**FR**

Français

## Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

### Sommaire

Mode d'emploi,2  
**CONSIGNES DE SÉCURITÉ** 12  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 48  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 48  
Installation,49  
Mise en marche et utilisation,49  
**Fonctionnement de l'horloge/Bip minute** 57  
Nettoyage et entretien, 59

**RO**

Română

## Instrucțiunile de folosire ARAGAZ și CUPTOR

### Sumar

Instrucțiunile de folosire,2  
ATENȚIE,7  
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,36  
Descrierea aparatului-Panoul de control,36  
Instalare,37  
Pornire și utilizare, 41  
Utilizarea cuptorului,41  
Moduri de gătit, 42  
**Funcționarea ceasului/  
temporizatorului** ,43  
**Întreținere și curățare**, 45

**PT**

Português

## Instruções para a utilização

Instruções para a utilização,2  
Instruções **de segurança** , 18  
Descrição do aparelho, 61  
Painel de comandos, 61  
Instalação, 62  
Início e utilização, 66  
**Funcionamento do Relógio/Alarme dos Minutos**, 69  
Manutenção e cuidados,71



## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED


Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.


-  This is the safety alert symbol.  
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.  
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g.rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.  
The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present "
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.  
Do not shout down lid when burner alight.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

## INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

## INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

## GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1\* to minimum position 2\* to check flame stability.

## ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulation requires that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

## CORRECT USE

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


- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

## CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


### SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

## DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
  - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
  - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32,4x45.5x40,3 cm
<b>Volume</b>	61 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

**If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.**

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

**SERVICE** 00 0000 00000




## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### IMPORTANT DE CITIT ȘI RESPECTAT

Înainte de a folosi echipamentul, citiți cu atenție ghidurile de Sănătate și Siguranță și Folosire și Îngrijire. Țineți aceste instrucțiuni la îndemână pentru referință viitoare. Aceste instrucțiuni vor fi disponibile pe pagina web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ**

Acest manual și echipamentul însuși oferă avertismente de siguranță importante, care trebuie citite și respectate în permanență.

-  Acesta este un simbol de alertă de siguranță. Acest simbol vă avertizează asupra posibilelor pericole care pot duce la rănire sau deces în cazul dvs. sau al altora. Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță sau cuvântul "PERICOL" sau "AVERTISMENT." Aceste cuvinte înseamnă:

#### PERICOL


Indică o situație periculoasă, care, dacă nu este evitată, va provoca răniri grave.

#### AVERTISMENT

Indică o situație periculoasă care, dacă nu e evitată, va provoca răniri serioase.

Toate avertismentele de siguranță oferă detalii specifice despre posibilul risc prezentat și indică modul în care se reduce riscul de rănire, avariere și electrocutare care rezultă în urma folosirii inadecvate a echipamentului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la riscuri. Producătorul declină orice răspundere pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau pentru pagubele aduse proprietății dacă aceste sfaturi și măsuri de precauție nu sunt respectate.

- Copiii foarte mici (0-3 ani) și mici (3-8 ani) trebuie ținuți departe sau supravegheați în permanență.
- Copiii de la 8 ani în sus și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe pot folosi acest echipament sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni asupra utilizării echipamentului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii nesupravegheați.
- Echipamentul și piesele sale accesibile se încing în timpul folosirii, copiii mici trebuie ținuți departe. Nu permiteți echipamentului să intre în contact cu cărpe sau alte materiale inflamabile decât după ce toate componentele s-au răcit complet.
- În timp și după utilizare, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafața interioară a echipamentului - risc de arsuri.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite iau foc cu ușurință. Rămâneți mereu vigilenți atunci când gătiți mâncăruri bogate în grăsimi, ulei sau alcool (ex. rom, coniac, vin).
- Nu lăsați niciodată echipamentul nesupravegheat în timpul uscării mâncării.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți și nu gătiți cu borcane sau containere sigilate în echipament.
- Presiunea acumulată înăuntru pe poate face să explodeze, avariind echipamentul.
- Dacă se folosesc băuturi alcoolice atunci când gătiți mâncare (ex. rom, coniac, vin), nu uitați că alcoolul se evaporă la temperaturi înalte. Ca urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc dacă intră în contact cu elementul de încălzire electric.
- Dacă echipamentul este adecvat folosirii sondelor, folosiți numai o sondă de temperatură adecvată acestui cuptor.
- **PERICOL DE INCENDIU:** Nu stocați articole pe suprafețe de gătit, deoarece pot lua foc.
- **ATENȚIE:** În cazul în care se sparge sticla plitei:-opriți imediat toate arzătoarele și orice elemente de încălzire electric și izolați echipamentul de sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața echipamentului; -nu folosiți echipamentul
- Aceste instrucțiuni sunt valide dacă simbolul țării apare pe echipament. Dacă simbolul nu apare pe echipament, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor oferi suficiente informații referitoare la modificarea echipamentului pentru condițiile de folosire ale țării
-  Capacul de sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul atunci când un arzător arde
- Dacă informațiile din acest manual nu sunt respectate exact, o flacără sau o explozie poate rezulta, provocând pagube materiale sau răniri.

## DOMENIUL DE UTILIZARE A PRODUSULUI

- Acest echipament este conceput doar pentru uz domestic. Nicio altă utilizare nu este permisă (ex. încălzirea încăperilor). Folosirea echipamentului în scopuri comerciale este interzisă. Producătorul își declină răspunderea pentru utilizarea inadecvată sau pentru setarea incorectă a comenzilor.
- Acest echipament este făcut pentru a fi folosit pentru aplicații domestice sau similare, precum:
  - Chicinete pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
  - Ferme;
  - De către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
  - Medii de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Echipamentul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Nu folosiți echipamentul în aer liber.
- Nu stocați substanțe explozive sau inflamabile precum sprayurile cu aerosoli și nu plasați sau folosiți benzina sau alte materiale inflamabile în sau pe echipament: e posibil să izbucnească un incendiu dacă echipamentul este pornit în mod neglijent.

## INSTALARE

- Instalarea și reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a echipamentului decât dacă acest lucru este stipulat în mod special în manualul de utilizare.
- Conexiunile de la alimentarea cu curent electric și cu gaz trebuie să respecte reglementările locale.
- Copiii nu trebuie să efectueze operațiuni de instalare. Țineți copiii departe în timpul instalării echipamentului. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi de plastic, bucăți din polistiren etc.) la îndemâna copiilor, în timpul și după instalarea echipamentului.

**AVERTISMENT:** Modificarea echipamentului și metoda sa de instalare sunt esențiale pentru folosirea echipamentului în condiții de siguranță și corect în toate celelalte țări

- Folosiți mănuși de protecție pentru a efectua toate operațiunile de despachetare și instalare.
- După despachetarea echipamentului, asigurați-vă că ușa echipamentului se închide bine. În cazul în care apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat service post-vânzare. Pentru a preveni orice avarii, îndepărtați cuptorul din baza din polistiren doar la momentul instalării.
- Acest echipament trebuie manevrat și instalat de cel puțin două persoane.
- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de instalare.
- În timpul instalării, asigurați-vă că echipamentul nu avariază cablul de alimentare.
- Activați echipamentul doar când procedura de instalare a fost încheiată.
- Unitățile de bucătărie care intră în contact cu echipamentul trebuie să fie rezistente la căldură (min 90°C).

## CONEXIUNEA LA REȚEAUA DE GAZE

**AVERTISMENT:** Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de furnizare a gazului (natural sau presiune) sunt compatibile cu setarea plitei (consultați plăcuța indicatoare și tabelul cu injectoare).

- Folosiți regulatoarele adecvate pentru presiunea gazului indicat în instrucțiuni.
- **AVERTISMENT:** Condițiile de ajustare pentru acest echipament sunt stipulate pe etichetă (sau plăcuța indicatoare).
- **AVERTISMENT:** Acest echipament nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările curente de instalare. Trebuie să acordați atenție specială cerințelor relevante referitoare la ventilație.



- **AVERTISMENT:** Aceste operațiuni trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Dacă echipamentul este conectat la o alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie strâns cât mai bine posibil.
- Atunci când cilindrul de gaz este adoptat, cilindrul sau containerul de gaz trebuie să fie așezat corect (orientare verticală).
- Folosiți doar racorduri metalice flexibile sau rigide pentru conexiunea la gaze.
- **IMPORTANT :** Dacă este folosit un racord din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio piesă mobilă de mobilier (ex. sertarul). Trebuie să treacă printr-o zonă unde nu există obstrucții și unde e posibilă inspectarea acestuia pe toată lungimea.
- După conectarea la alimentarea cu gaze, verificați dacă există scurgeri cu apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția max 1\* la poziția minimă 2\* pentru verificarea stabilității flăcării.

## AVERTISMENTE ELECTRICE

- Asigurați-vă că voltajul specificat pe plăcuța identificatoare corespunde cu cea de acasă de la dvs.
- Pentru ca instalarea să corespundă cu reglementările actuale referitoare la siguranță, este necesar un comutator omnipolar cu un interval minim de contact de 3 mm.
- Reglementările necesită ca echipamentul să fie împământat.
- Pentru echipamentele dotate cu ștecăr, dacă ștecărul nu se potrivește cu priza din perete, contactați un tehnician calificat.
- Nu folosiți prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. Nu conectați echipamentul la o priză care poate fi acționată prin telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru conectarea echipamentului, odată așezat la locul său, la rețeaua de curent electric.
- Nu trageți de cablul de alimentare furnizat.
- Dacă cablul de alimentare este avariât, trebuie înlocuit cu unul identic. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Contactați un centru de service autorizat.
- Nu puneți echipamentul în funcțiune dacă are cablul de alimentare sau ștecărul avariât, dacă nu funcționează normal sau dacă a fost avariât sau scăpat. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Nu atingeți echipamentul cu nicio parte udă a corpului și nu-l operați desculț.
- Trebuie să fie posibilă deconectarea echipamentului de la sursa de alimentare prin scoaterea din priză dacă ștecărul este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar accesibil instalat înaintea prizei în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

## FOLOSIREA CORECTĂ

**ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesul de gătire trebuie supravegheat în permanență.

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suport.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat cu grăsimi sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate conduce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, însă opriți echipamentul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură pentru foc.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a îndepărta tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **IMPORTANT :** În cazul în care întâmpinați dificultăți în rotirea butoanelor arzătoarelor, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru înlocuirea robinetului arzătorului dacă se dovedește a fi defect.
- Fantele folosite pentru aerisire și dispersia căldurii nu trebuie acoperite niciodată.
- Folosiți oale și tăvi cu funduri de aceeași lățime ca cea a arzătoarelor sau puțin mai mari (vezi tabelul specific). Asigurați-vă că oalele de pe grile trec dincolo de marginea plitei.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați flacăra arzătorului să se extindă dincolo de marginea tăvii
- **IMPORTANT :** Folosirea inadecvată a grilelor poate duce la avarierea plitei: nu poziționați grilele cu susul în jos și nu le frecați de plită.
- Nu folosiți: Site din fontă, ceaune, oale sau tigăi din teracotă.
- Difuzoarele de căldură, precum plasa metalică sau orice alt tip.


- Notă: În cazul în care anumite condiții locale ale gazului furnizat fac dificilă aprinderea arzătorului, este recomandabil să repetați operațiunea cu butonul rotit spre setarea mică a flăcării.RO
- Notă: În cazul instalării unei hote deasupra suprafeței de gătit, consultați instrucțiunile hotei pentru distanța corectă.
- AVERTISMENT: Picioarele protectoare din cauciuc ale grilei reprezintă un pericol de înecare pentru copiii mici.  
După îndepărtarea grilelor, asigurați-vă că toate picioarele sunt corect montate.
- Îndepărtați orice lichid de pe capac înainte să-l deschideți

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înaintea operațiunilor de curățare sau întreținere.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățare cu aburi.
- Asigurați-vă că echipamentul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita electrocutarea
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța ușile de sticlă, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți produse abrazive sau corozive, agenți pe bază de clor sau bureți de sârmă.
- Pentru a evita avarierea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în carcasă.

## PROTEJAREA MEDIULUI

### ARUNCAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

- Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Diverse părți ale ambalajului trebuie astfel aruncate într-un mod responsabil și în conformitate cu reglementările autorităților locale privind aruncarea deșeurilor.

### CASAREA ECHIPAMENTELOR GOSPODĂREȘTI

- Atunci când casați un echipament gospodăresc, faceți-l neutilizabil tăind cablul de alimentare și îndepărtând ușile și rafturile (dacă există) astfel încât copiii să nu aibă acces facil în interior, rămânând blocați.
- Acest echipament este produs cu materiale reciclabile  sau reutilizabile. Aruncați-le în conformitate cu reglementările locale de tratare a deșeurilor.
- Pentru mai multe informații asupra tratării, recuperării și reciclării echipamentelor electrice gospodărești, contactați autoritatea locală competentă, serviciul de colectare pentru deșeuri gospodărești sau magazinul de unde ați achiziționat echipamentul.
- Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, DEEE (Deșeurile de echipamente electrice și electronice).
- Asigurându-vă că acest produs este aruncat corect, veți putea evita posibilele consecințe negative pentru sănătatea mediului și cea umană, care ar putea fi provocate de tratarea incorectă a deșeurilor rezultate în urma casării acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentația însoțitoare indică faptul că nu trebuie să fie tratat ca deșeu gospodăresc, ci trebuie dus într-un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

### SFATURI PENTRU DE ECONOMISIREA ENERGIEI

- Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este specificat în tabelul de gătit sau în rețeta dvs.
- Folosiți module de copt smălțuite sau emailate negre, deoarece acestea absorb căldura mult mai bine.
- Opriți cuptorul 10-15 minute înainte de seta timpul de gătit. Mâncarea care necesită gătire prelungită va continua să fie gătită chiar după oprirea cuptorului."

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

- Acest echipament îndeplinește cerințele Eco Design ale Reglementărilor Europene nr. 65/2014, și nr. 66/2014 în conformitate cu Standardul European EN 60350-1.

TABEL CARACTERISTICI	
Dimensiuni	lățime 40,3 cm înălțime 32,4 cm adâncime 45,5 cm
Volum	61l
Dimensiunile compartimentului inferior	lățime 42 cm înălțime 8,5 cm adâncime 44 cm
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele
Tensiune și frecvență	vezi plăcuța cu date tehnice
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE și ECODESIGN	Consum energie pentru convecție naturală - mod încălzire:  Convecție; Consum de energie declarat pentru clasa de convecție forțată mod încălzire: Coacere 

Plăcuța identificatoare se află în interiorul clapetei sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

## SERVICE POST-VÂNZARE

### Înainte de apelarea serviciului post-vânzare

1. Vedeți dacă puteți elimina problema de unul singur (vedeți "Ghidul de depanare").
2. Opriți echipamentul și reporniți-l pentru a vedea dacă problema persistă.

**Dacă problema persistă după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat service post-vânzare.**

Specificați: tipul defecțiunii;

- tipul exact și modelul cuptorului;
- numărul serviciului post-vânzare (numărul de după cuvântul "Service" de pe plăcuța identificatoare) aflat înăuntru clapetei compartimentului de stocare. Numărul de service este de asemenea furnizat în ghidul de garanție;
- adresa dvs. completă;
- telefonul dvs.

Pentru reparații, contactați un Serviciu Post-Vânzare Autorizat, indicat în garanție.

Dacă orice lucrări efectuate de tehnicieni neafiliați centrelor de service post-vânzare ale Producătorului, solicitați o chitanță care specifică lucrări efectuate și asigurați-vă că piesele de rezervă sunt originale. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate compromite siguranța și calitatea produsului.

**SERVICE** 00 0000 00000



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.



Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :



### DANGER

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves.



### AVERTISSEMENT


Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les avertissements de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présent et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommages et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Observez attentivement les instructions suivantes :

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité pour le préjudice à des personnes ou des animaux ou des dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Évitez de toucher le four au cours du cycle de pyrolyse. Tenez les enfants loin du four lors du cycle de pyrolyse. Tout déversement excessif et tout objet doivent être retirés de la cavité du four avant le nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).
- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement pour la cuisson. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple)
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments dans des bocaux ou récipients hermétiquement fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent être tenus à l'écart de la zone de l'emplacement de l'appareil (seulement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).

- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils ayant une surface en verre).
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, principalement lorsque l'appareil est en cours d'utilisation : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte aspirante mécanique). L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, augmentant ainsi le niveau de ventilation mécanique déjà installée.
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des dégâts matériels ou des blessures.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
-  Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne refermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé (zdi)

#### USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple). Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
  - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de campagne ;
  - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
  - les chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez ni n'utilisez de l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

#### INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays



- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez -vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après -vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez -vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après -vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez -vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez -vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de coupe de la carrosserie avant de monter l'appareil dans le meuble et retirez soigneusement tous les copeaux de bois et la sciure de bois.
- Après l'installation, la partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible.
- Pour un fonctionnement correct de l'appareil, n'obstruez pas l'écart minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

## CONNEXION DE GAS

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez -vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- L'appareil doit être relié à l'alimentation de gaz principale ou à la bouteille de gaz conformément à la réglementation nationale en vigueur. Avant la connexion, assurez -vous que l'appareil est adapté à l'alimentation en gaz que vous souhaitez utiliser. Si tel n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum 1\* à la position minimum 2\* afin de vérifier la stabilité de la flamme.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez -vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.



- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez -le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne prolongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Eloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.

## UTILISATION APPROPRIÉE

**ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

**AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.


- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.  
Si l'appareil est installé sur un four encastré qui est équipé de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), évitez d'utiliser l'appareil lorsque la fonction d'auto-nettoyage est en marche.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de son bouton de commande tout en évitant de vous appuyer contre le détecteur de casserole.
- S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
- Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
- Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
- **IMPORTANT** : Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
- des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
- deux brûleurs simultanément pour un réceptacle (par exemple poissonnière).
- Remarque : si les conditions locales particulières du gaz fourni rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de reprendre l'opération avec le bouton réglé sur une position de flamme réduite.
- Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
- **AVERTISSEMENT** : Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
- Essuyez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- N'utilisez pas la table de cuisson pendant que le four exécute la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Utilisez des gants de protection pour les opérations de nettoyage et entretien.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Retirez tous les accessoires avant d'exécuter la fonction de pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou des plaques électriques sont éteints au cours de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- **Remarque** : Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage  Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS






- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux. 
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- 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 emmené dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

## DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du Four HxLxP	32,4x45,5x40,3 cm
Volume	61 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique
  	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ;   Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.   ECODESIGN Directive 2009/125/EC

## SERVICE APRÈS - VENTE

### Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez régler le problème vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Eteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

**Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.**

Spécifiez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle de four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un service après-vente autorisé, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

**SERVICE** 00 0000 00000



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente os guias de Saúde e Segurança e Utilização e Cuidado. Manter estas instruções perto e à mão para referência futura.

Estas instruções também estão disponíveis no sítio web: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu"www.whirlpool.eu

## **A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE**

Este manual e o próprio aparelho fornecem advertências de segurança importantes, para serem lidas e observadas sempre.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para perigos potenciais que podem matar ou feri-lo a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança serão a seguir ao símbolo de alerta ou às palavras "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

**! PERIGO**

**Indica uma situação perigosa que, se não evitada, causará lesões graves.**

**! AVISO**

**Indica uma situação perigosa que, se não evitada, poderá causar lesões graves.**

Todas as advertências dão detalhes específicos do risco potencial presente e indicam como reduzir o risco de lesões, danos e choque elétrico resultante de utilização inadequada do aparelho. Observar cuidadosamente as seguintes instruções:

- Falha na observação destas instruções pode provocar riscos. O Fabricante declina qualquer responsabilidade por lesões em pessoas ou danos na propriedade se estes avisos e precauções não forem respeitados.
- Crianças muito pequenas (0-3 anos) e crianças pequenas (3-8 anos) devem ser mantidas afastadas a menos que supervisionadas continuamente.
- Crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento podem usar este aparelho apenas se forem supervisionadas ou lhes tenham dado instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho está concebido apenas para utilização como um aparelho doméstico para cozinhar alimentos. Nenhuma outra utilização é permitida (p.ex.: aquecer divisões).
- O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização, as crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Não permitir que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- Óleos e gorduras sobreaquecidos incendeiam-se facilmente. Manter-se sempre vigilante quando cozinhar alimentos ricos em gordura e óleo. Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.

**ADVERTÊNCIA: NUNCA AQUECER OU COZINHAR COM FRASCOS OU RECIPIENTES HERMÉTICOS NO APARELHO. A PRESSÃO QUE SE FORMA NO INTERIOR PODE FAZER COM QUE EXPLODAM, DANIFICANDO O APARELHO.**

- Se forem utilizadas bebidas alcoólicas quando cozinhar alimentos (p.ex.: rum, conhaque, vinho) deve lembrar-se que o álcool se evapora a temperaturas elevadas. Como resultado, há um risco que esses vapores libertados pelo álcool se possam incendiar quando em contacto com os elementos de aquecimento elétricos.
- Durante e após a utilização, não tocar nos elementos de aquecimento ou nas superfícies interiores do aparelho - risco de queimaduras.
- Usar luvas de forno para retirar tabuleiros e acessórios, tendo cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Se o aparelho for indicado para utilização de sonda, Apenas usar a sonda de temperatura recomendada para este forno.

## **UTILIZAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO**

- Este aparelho destina-se unicamente ao uso doméstico. É proibida a sua utilização profissionalmente. O fabricante declina qualquer responsabilidade relativa ao uso inadequado ou a uma definição incorreta dos controlos.
- Este aparelho é destinado a ser usado em uso doméstico ou aplicações similares como:
  - Zonas de cozinha em estabelecimentos comerciais, escritórios ou outros ambientes laborais;
  - Casas rurais;
  - Pelos clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Ambientes de tipo alojamento com pequeno-almoço.

**CUIDADO : O APARELHO NÃO É DESTINADO A SER OPERADO POR MEIO DE UM TEMPORIZADOR EXTERNO OU SISTEMA DE CONTROLO REMOTO SEPARADO.**

- Não guardar ou utilizar este aparelho no exterior.
- Não armazenar substâncias explosivas ou inflamáveis como aerossóis e não colocar ou utilizar gasolina ou outros materiais inflamáveis em ou junto do aparelho, pode deflagar um incêndio se o aparelho for ligado acidentalmente.

Usar luvas de forno para retirar tabuleiros e acessórios, tendo cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

Se o aparelho for indicado para utilização de sonda, apenas usar a sonda de temperatura recomendada para este forno.

Durante e depois do ciclo de pirólise, os animais devem ser mantidos afastados da zona de localização do aparelho (apenas para fornos com a função pirólise).

**PERIGO DE INCÊNDIO:** Não armazenar itens nas superfícies de cozedura uma vez que podem incendiar-se.

- Estas instruções são válidas se o símbolo do país for exibido no aparelho. Caso o símbolo não seja exibido no aparelho, é necessário consultar as instruções técnicas que fornecerão as instruções necessárias relativamente à modificação do aparelho para as condições de utilização do país”
- **CUIDADO:** O uso do aparelho de cozinhar a gás dá origem à produção de calor, humidade e produtos de combustão no espaço em que o mesmo se encontra instalado. Assegurar que a cozinha é bem ventilada especialmente quando o aparelho está em uso: deve manter as entradas de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor para extração mecânica). O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo abrir uma janela ou uma ventilação mais eficiente, aumentar o nível da ventilação mecânica se existir.
- Caso a informação neste manual não for devidamente seguida, pode ocorrer um incêndio ou uma explosão que pode originar danos no aparelho ou lesões.

**CUIDADO:** No caso de a placa de aquecimento em vidro se partir: - desligar de imediato todos os queimadores e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isolar o aparelho da fonte de alimentação; - não tocar na superfície do aparelho; não utilizar o aparelho  
-(...) A tampa de vidro pode partir se for aquecida. Desligar todos os queimadores e as placas elétricas antes de fechar a tampa. Não fechar a tampa quando os queimadores estão acesos.

## INSTALAÇÃO

- A instalação e as reparações têm de ser realizadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e as normas locais de segurança. Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- As ligações elétricas e a gás devem estar em conformidade com as regulamentações locais.
- As crianças não devem realizar operações de instalação. Manter as crianças afastadas durante a instalação do aparelho. Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, peças em poliestireno etc.) longe do alcance das crianças, durante e depois da instalação do aparelho.

**ADVERTÊNCIA:** A modificação do aparelho e o respetivo método de instalação são essenciais de modo a utilizar o aparelho em segurança e de forma correta em todos os outros países.

- Usar luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalamento e de instalação.
- Depois de desembalar o aparelho, certificar que a porta do aparelho fecha corretamente. Na eventualidade de problemas, deve contactar o representante mais próximo do Serviço Pós-Vendas. Para impedir qualquer dano, remover o forno da sua base em espuma de poliestireno apenas no momento da instalação.
- Depois de desembalar o aparelho, certificar que a porta do aparelho fecha corretamente. Na eventualidade de problemas, deve contactar o representante mais próximo do Serviço Pós-Vendas. Para impedir qualquer dano remover o forno da sua base em espuma de poliestireno apenas no momento da instalação
  - O aparelho deve ser manuseado e instalado por duas ou mais pessoas.
  - O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação antes de realizar a operação de instalação.
  - Durante a instalação, assegurar que o aparelho não danifica o cabo de alimentação.
  - Ativar o aparelho apenas quando o procedimento de instalação já estiver concluído.
  - Os armários da cozinha que estejam em contacto com o aparelho devem ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
  - Todos os trabalhos de cortes no compartimento do aparelho, devem ser realizados antes da fixação do aparelho no móvel e deve remover cuidadosamente todos os restos de madeira e serradura.
  - Após a instalação, a parte inferior do aparelho deixa de ficar acessível.
  - Para um funcionamento correto do aparelho, não obstruir a folga mínima entre a bancada e o rebordo superior do forno.
  - O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento.



## LIGAÇÃO A GÁS

Usar reguladores de pressão adequados para a pressão de gás indicada nas instruções.

- ADVERTÊNCIA: Antes da instalação, assegurar que as condições de fornecimento de gás locais (natureza ou pressão) são compatíveis com a definição da placa (consultar a chapa de características e tabela de injetores).
- ADVERTÊNCIA: As condições de ajustamento para este aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de dados).
- ADVERTÊNCIA: Este aparelho não está ligado a um dispositivo de exaustão de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as regulamentações de instalação atuais. Deve ser dada atenção particular aos requisitos relevantes referentes a ventilação.
- ADVERTÊNCIA: Estas operações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Se o aparelho for ligado a gás liquefeito, o parafuso de regulação deve ser apertado tão firmemente quanto possível.
- Quando for adotada garrafa de gás, a garrafa de gás ou recipiente de gás deve ser adequadamente instalada (orientação vertical).
- Usar apenas tubo de metal flexível ou rígido para ligação de gás.
- IMPORTANTE: Se for usado um tubo de aço inoxidável, deve ser instalado de modo a não tocar em qualquer parte móvel do mobiliário (por ex. gaveta). Deve passar por uma zona onde não haja obstruções e onde seja possível inspecioná-lo em todo a extensão.
- O aparelho deve ser ligado à rede gás principal ou a garrafa de gás em conformidade com a regulamentação nacional atual. Antes de executar a ligação, assegurar que o aparelho é compatível com a rede de gás que pretende usar. Se não for o caso, seguir as instruções indicadas no parágrafo "Adaptar a diferentes tipos de gás".
- Depois da ligação à rede de gás, verificar se há fugas com saponária. Acender os queimadores e rodar os botões a partir da posição máx. 1\* para a posição mínima 2\* para verificar a estabilidade da chama.

## ADVERTENCIAS ELÉTRICAS

- Certificar que a tensão especificada na placa de classificação corresponde à existente na sua casa.
- A placa de classificação está na parte frontal do forno (visível quando a porta é aberta).
- Para que a instalação esteja conforme os regulamentos atuais de segurança, é necessário um comutador omnipolar com uma margem mínima de contacto de 3 mm.
- A regulamentação exige que o aparelho tenha ligação à terra.
  - Para aparelhos com ficha LED, no caso de esta não ser adequada para a saída da tomada, deve contactar um técnico qualificado.
  - Não deve utilizar extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Não ligar o aparelho a uma tomada que possa ser operada por controlo remoto.
  - O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para ligar o aparelho, depois de este estar fixado no respetivo compartimento, à fonte de alimentação elétrica.
  - Não puxar pelo cabo de alimentação.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por outro idêntico. O cabo de alimentação deve apenas ser substituído por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e as normas locais de segurança. Deve contactar um centro de assistência autorizado.
- Não operar este aparelho se o respetivo cabo de alimentação ou ficha se encontrarem danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se se encontrar danificado ou tiver caído. Não submergir o cabo elétrico ou a ficha em água.
- Não operar este aparelho se o respetivo cabo de alimentação ou ficha se encontrarem danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se se encontrar danificado ou tiver caído. Não submergir o cabo elétrico ou a ficha em água. Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Os componentes elétricos não devem ficar acessíveis para o utilizador depois da instalação.
- Não tocar o aparelho com qualquer parte do corpo molhada e não operar o mesmo quando estiver descalço.



## UTILIZAÇÃO CORRETA

**CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.

**ADVERTÊNCIA:** Cozinhar sem vigilância num fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

Nunca tentar extinguir um incêndio com água, mas desligar o aparelho e depois cobrir a chama por ex. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre a superfície da placa pois podem ficar quentes.

- Não usar a placa como superfície de trabalho ou suporte.

Se o aparelho for instalado sobre um forno encastrado que esteja equipado com função de limpeza automática (Pirólise), não operar com o aparelho enquanto estiver a decorrer a função de limpeza automática.

- Depois de usar, desligar o elemento da placa pelo controlo e não confiar no detetor de panelas.

- No caso de sentir dificuldade em rodar os botões dos queimadores, contactar o Serviço Pós-venda para a substituição da torneira do queimador se for encontrada uma avaria.

- As aberturas usadas para a ventilação e dispersão de calor nunca devem ser cobertas.

- Usar caçarolas e panelas com bases da mesma largura dos queimadores ou ligeiramente maiores (consultar tabela específica). Assegurar que as panelas nas grelhas não ultrapassam as arestas da placa.

- Não deixar a chama do queimador ultrapassar a aresta da panela

- **IMPORTANTE:** O uso inadequado das grelhas pode resultar em danos na placa: não colocar as grelhas ao contrário ou deslizá-las através da placa.

- Não usar: Grelhadores de ferro fundido, pedras solares, caçarolas e panelas de cerâmica.

- Difusores de calor, tais como malha de metal, ou quaisquer outros tipos.

- Dois queimadores simultaneamente para um recipiente (por ex. panela para peixe).

- Nota: no caso de as condições locais do gás fornecido dificultarem a ignição do queimador, é aconselhável repetir a operação com o botão rodado para a definição de chama reduzida.

- Nota: No caso de a instalação do exaustor por cima da placa de cozedura, deve consultar as instruções do exaustor para a distância correta.

- **ADVERTENCIA:** Os pés de proteção em borracha nas grelhas representam um perigo para as crianças pequenas. Depois de remover as grelhas, assegurar que todos os pés estão corretamente encaixados.

- Remover qualquer líquido da tampa antes de a abrir

- Não operar a placa enquanto o forno estiver a funcionar na função de Limpeza Automática (Pirólise).

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação antes de realizar a operação de limpeza ou manutenção.

- Usar luvas de proteção para as operações de limpeza e manutenção.

- Assegurar que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

- Nunca usar equipamento de limpeza a vapor.

- Não usar agentes de limpeza abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

- Assegurar que o aparelho arrefece antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção.

- Retirar todos os acessórios antes de executar a função de pirólise (as grades laterais também).

- Se o forno for instalado por baixo de uma placa, assegurar que todos os queimadores ou placas de aquecimento elétricas estão desligados durante a função de limpeza automática (pirólise).

- Não usar produtos abrasivos ou corrosivos, produtos químicos à base de cloro ou esfregões.

## RESPEITAR O AMBIENTE

### ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM

- O material da embalagem é 100% reciclável e está marcada com o símbolo da reciclagem (). As várias partes da embalagem devem portanto ser eliminadas responsabilmente e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos.

## DESMANTELAR OS APARELHOS DOMESTICOS

- Quando do desmantelamento do aparelho, o mesmo não deve ficar em condições de ser utilizado, cortando o cabo de alimentação e removendo as portas e prateleiras (se existirem) de modo que as crianças não possam com facilidade entrar para o interior do mesmo e aí ficarem retidos.

Este aparelho é fabricado com materiais reciclados (...) ou reutilizáveis. Eliminar o mesmo de acordo com as normas locais de eliminação de resíduos.

- Para mais informação sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos elétricos, deve contactar a autoridade local competente, o serviço de recolhas de eletrodomésticos usados ou o estabelecimento comercial onde o aparelho foi adquirido.
- Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE).
- Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, ajudará a evitar consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana, os quais poderiam caso contrário ser causados por manuseamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo (...) no produto ou na documentação que o acompanha indica que este não deve ser considerado como resíduo doméstico e que deve ser entregue num centro de recolha apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos..

- Pré-aquecer o forno apenas se especificado na tabela de cozedura ou na sua receita.
- Usar tabuleiros para assar lacados ou esmaltados dado absorverem muito melhor o calor.
- Desligar o forno 10/15 minutos antes de terminar o tempo de cozedura definido. Alimentos que exijam uma cozedura prolongada continuam a ser cozinhados mesmo depois de o forno ser desligado.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Diretiva ECODESIGN 2009/125/CE

## Serviço Pós-Venda

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Verificar se consegue por si eliminar o problema (consultar “Guia de Resolução de Problemas”)
2. Desligar o aparelho e ligar novamente para verificar se o problema persiste.

**Se a anomalia persistir depois das verificações acima indicadas, deve contactar o Serviço Pós-Vendas mais próximo.**

Especificar o tipo de anomalia,

- tipo e modelo exatos do forno,
- número do Serviço Pós-Vendas (o número indicado depois da palavra “Serviço” na placa de dados) situado no interior rebordo do compartimento de armazenagem. O número do serviço é também mencionado na brochura de garantia.
- seu endereço completo,
- seu número de telefone,

Para reparações, deve contactar o Serviço Pós-Vendas Autorizado, indicado na garantia.

Se forem realizadas algumas intervenções por técnicos que não pertençam aos centros de Serviço Pós-Vendas autorizado pelo fabricante, deve solicitar um recibo especificando o trabalho realizado e assegurar que as peças substituídas são originais. O incumprimento destas instruções pode comprometer a segurança e a qualidade do produto.

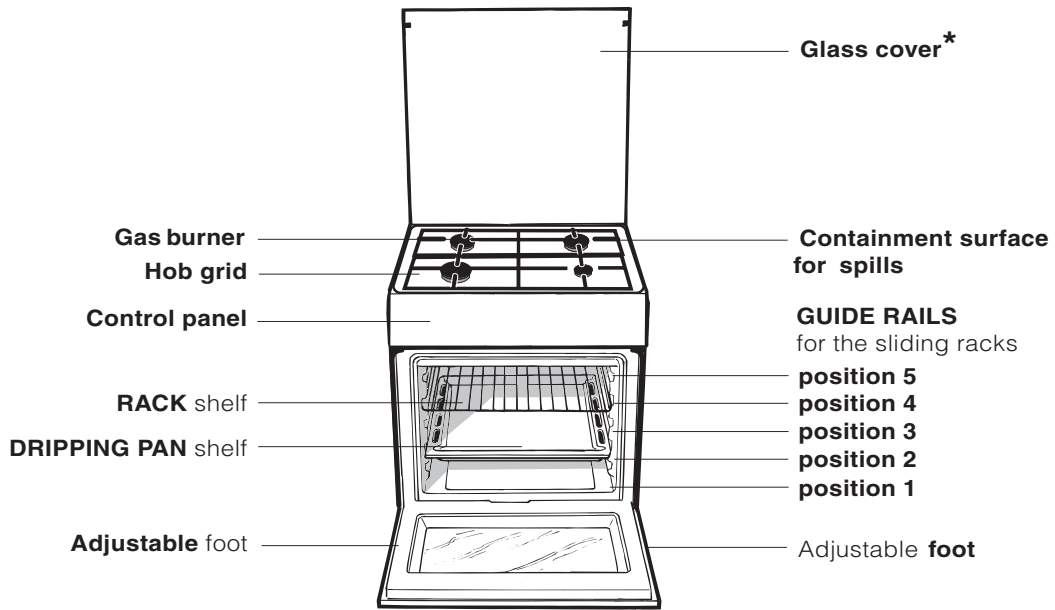


# DAILY REFERENCE GUIDE

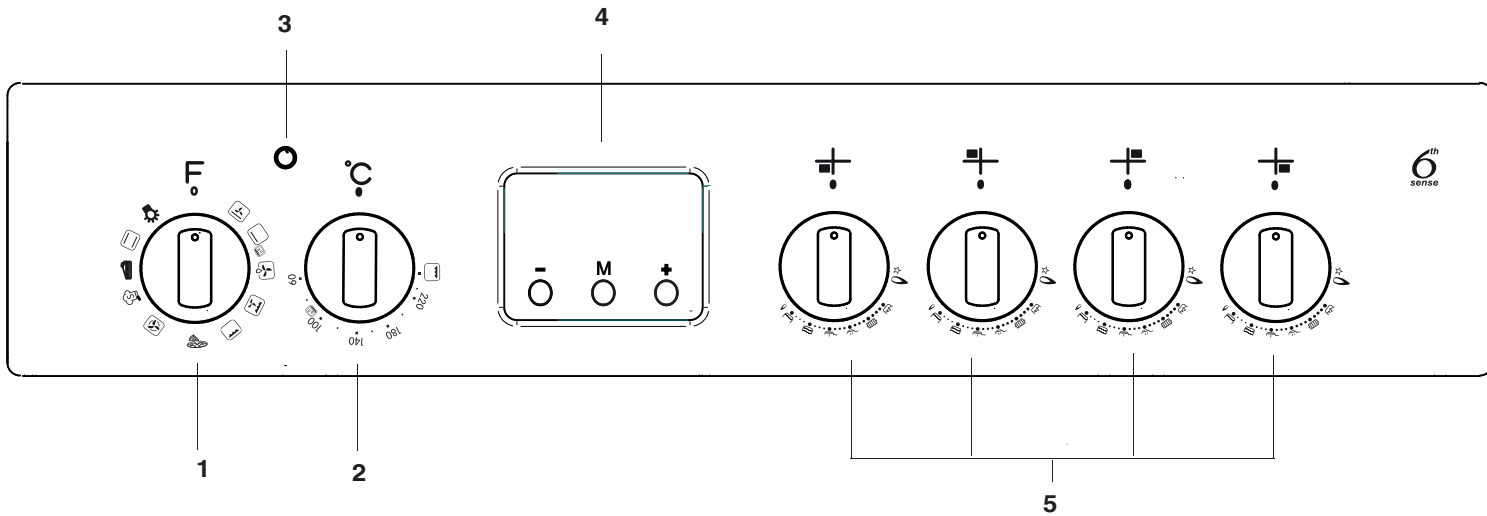


Read the safety instructions carefully before using the product

## PRODUCT DESCRIPTION



## CONTROL PANEL



### Description of the appliance Control panel

- 1. SELECTOR knob
- 2. THERMOSTAT knob
- 3. THERMOSTAT indicator light
- 4. Electronic cooking programmer
- 5. Hob BURNER control knob

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

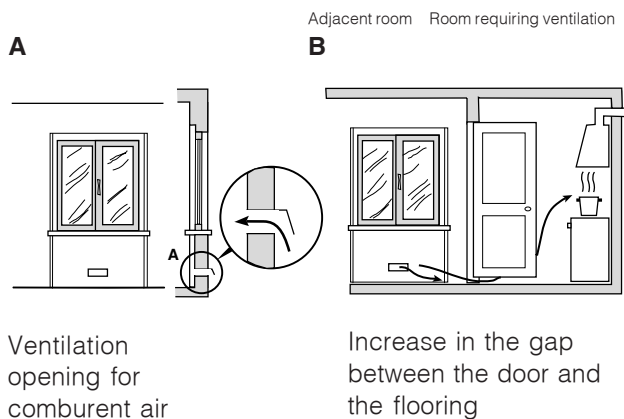
EN

## INSTALLATION TIPS

### Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

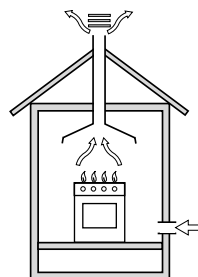
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*). These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



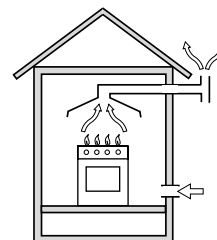
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

### Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

### Positioning and levelling

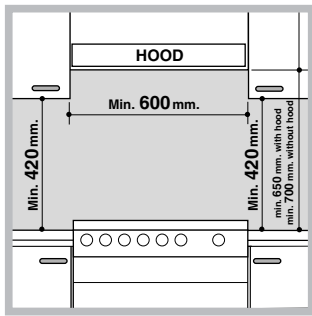
The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

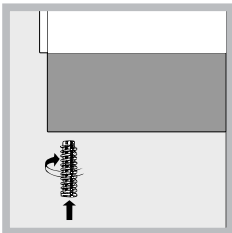
# INSTALLATION TIPS



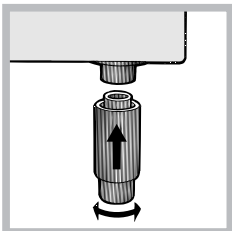
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

## Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

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

## Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

\* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

## Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

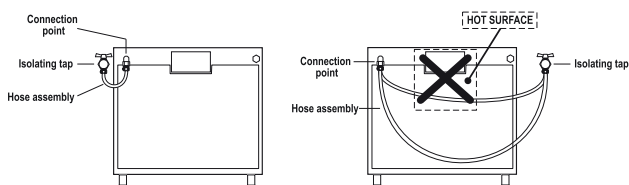
### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

# EN INSTALLATION TIPS

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

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

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations. To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

## Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

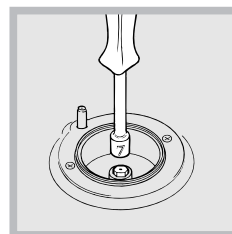
## Adapting to different types of gas

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

### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Table of burner and nozzle specifications).

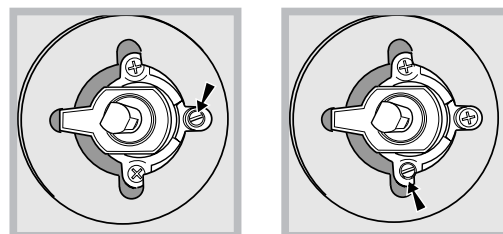
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

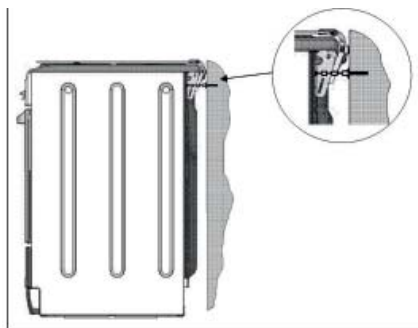
The hob burners do not require primary air adjustment.

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

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



### Safety Chain

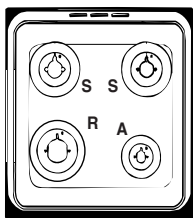


In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.



### Table of burner and nozzle specifications

Table1 (for Poland)			G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	170	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	140	251	2,20	69	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	78	95	102	132	1,10	50	80
Supply Pressures	Nominal (mbar)			16		10			29
	Minimum (mbar)			20		13			37
	Maximum (mbar)			25		16			44

\* A 15°C 1013 mbar dry gas

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m<sup>3</sup>




G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m<sup>3</sup>

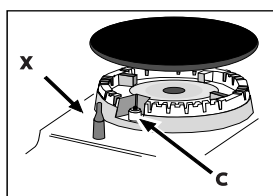
## Using the hob

### Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\*(C) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame

setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.







If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

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

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

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

### Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

### Advice when using burners

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

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

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

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

### Using the oven

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

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Always place cookware on the rack(s) provided. All cooking modes have a default cooking

\* Only available in certain models.


## Cooking modes











All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Function	Function	Function
	<b>TRADITIONAL OVEN</b>	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	<b>BAKING</b>	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	<b>FAST COOKING</b>	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	<b>MULTI-COOKING</b>	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	<b>PIZZA</b>	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	<b>GRILL</b>	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	<b>GRATIN</b>	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	<b>DEFROSTING</b>	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	<b>BOTTOM</b>	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

## Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).


### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

### Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

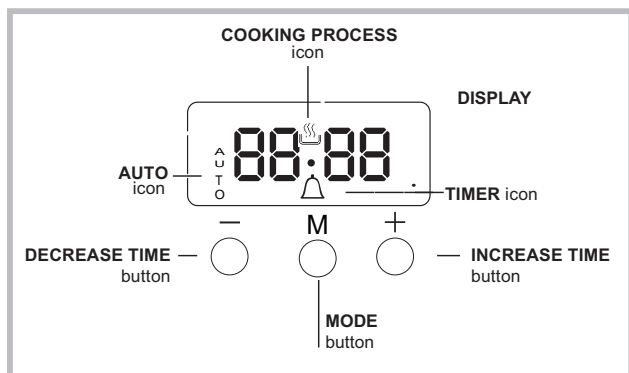


The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



**WARNING!** The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. \*Applies to the models with glass cover only.

# Clock/Minute Minder Operation




## Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

## Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the  button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

## Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking


A cooking mode must be selected before programming can take place.

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until  and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.



## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking					

\* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

# Care and maintenance

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

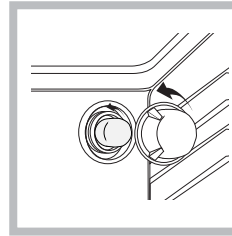
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices\* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

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

\* Only available in certain models.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

**This product contains a light source of energy efficiency class E.**

## Gas tap maintenance

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

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

## Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

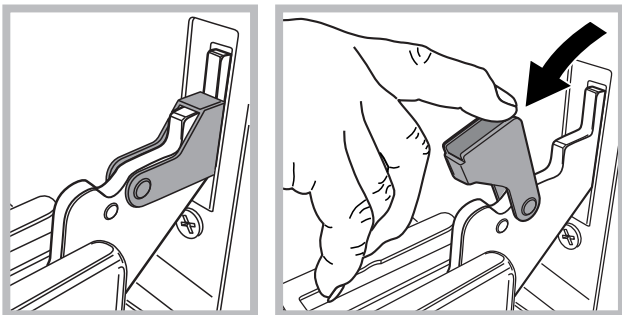
**To remove** hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

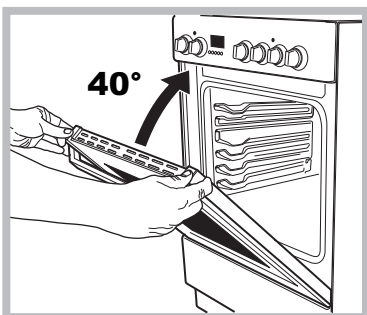
**To refit** the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

## Removing and fitting the oven door:

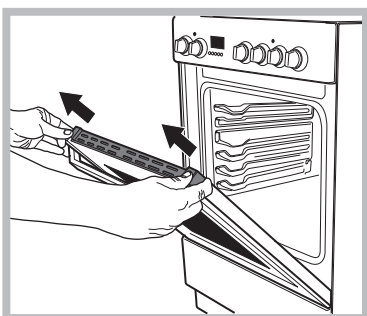
1. Open the door



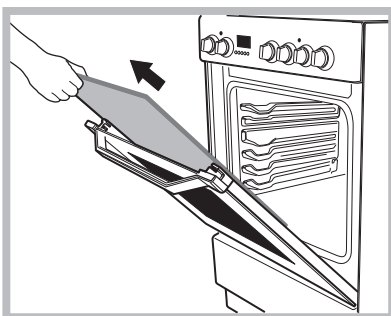
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

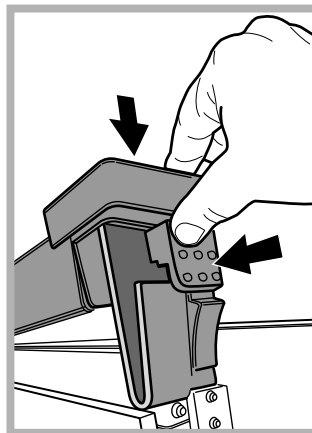
6. Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**  
**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.


! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;

2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;

3. keep it in the oven for 15min;

4. turn off the oven;

5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;

6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

Perform cleaning only in the cold oven!

# ONLY FOR SOUTH AFRICA

## Additional notes

**Important:** Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

### IF YOU SMELL GAS:

- Turn off gas supply at bottle
- Extinguish all naked flames
- Do not operate any electrical appliances
- Ventilate the area
- Check for leaks as detailed in this manual

If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.

**Do not tamper or modify the appliance.**

### BURN-BACK (FIRE IN BURNER TUBE OR CHAMBER)

In the event of a burn-back, where the flame burns back to the jet, immediately turn the gas supply off at the control valve on the panel. After ensuring the flame is extinguished, wait for 1 minute and re-light the appliance in the normal manner. Should the appliance again burn back, close the control valve and call a service technician. Do not use the appliance again until the service technician has declared that it is safe to do so.

### GAS-PRESSURE REGULATOR

This appliance requires an operating pressure of 2,8 kPa at the appliance. This appliance is set as NG, a suitable LPG regulator, that complies with the requirements of SANS 1237, must be installed.

### IMPORTANT INFORMATION FOR THE USER

This appliance may only be installed by a registered SAQCC Gas installer. All registered installers are issued with a card carrying their registration number. Ask to be shown the card before allowing the installation work to commence and make a note of the Installer registration number. Upon completion of the installation, the installer is required to explain the operational details of the appliance together with the safety instructions. You will be asked to sign acceptance of the installation and be provided with a completion certificate. You should only sign for acceptance of the installation when the installation is completed to your satisfaction.

Note that your invoice is required in the event that you wish make a guarantee claim.

### IMPORTANT INFORMATION FOR THE INSTALLER

This appliance may only be installed by a gas installer registered with the South African qualification and certification committee (SAQCC). The appliance must be installed in accordance with the requirements of SANS 10087-1 for use with LPG, SANS 827 for use with NG and any fire department regulations and/or local bylaws applicable to the area. If in doubt, check with the relevant authority before undertaking the installation. Upon completion of the installation you are required to fully explain and demonstrate to the user the operational details and safety practices applicable to the appliance and the installation.

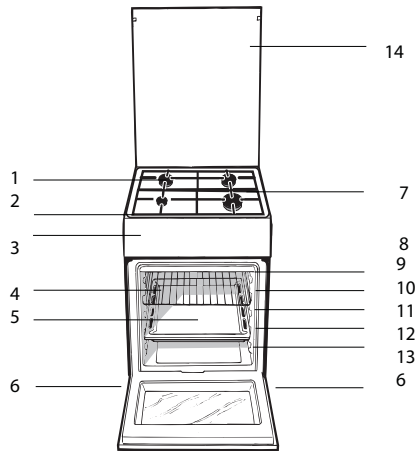
## Table of burner and nozzle specifications

Table1 (for Poland)			NATURAL GAS (Methane) NG		LIQUEFIED GAS (Butane) LPG		
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kPa	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power kPa	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	2,20	69	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	78	95	1,10	50	80
Supply Pressures			2,0 kPa		2,8 kPa		

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

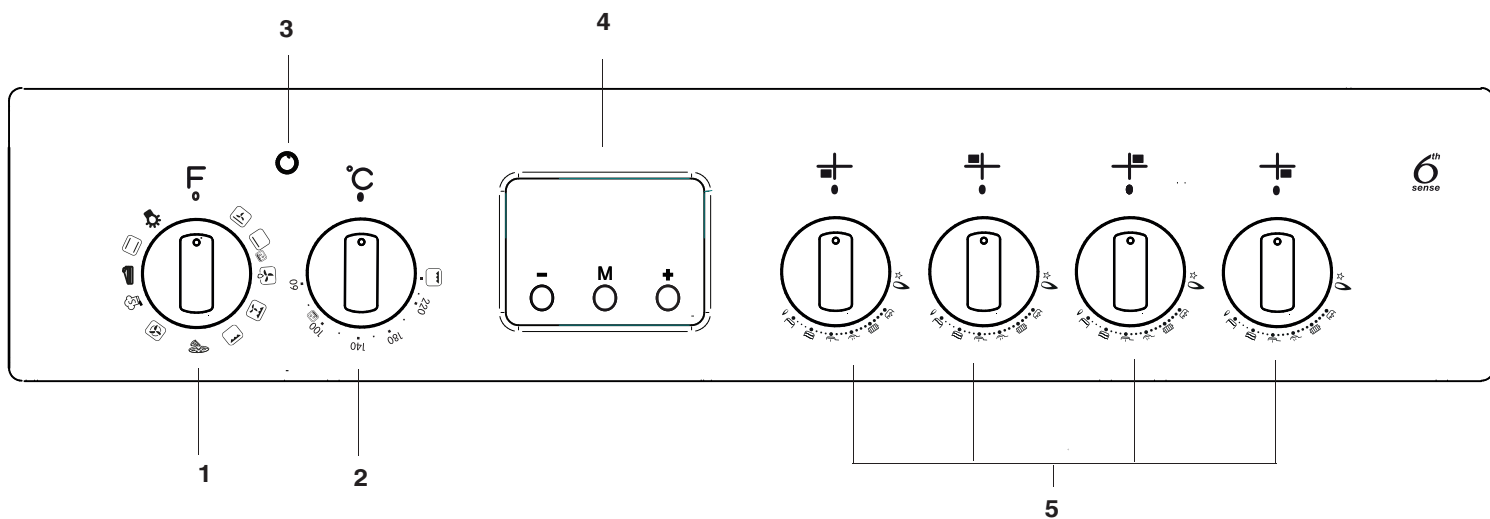
## DESCRIEREA PRODUSULUI



### Descrierea aragazului Prezentare generală

1. Arzător pe gaz
2. Fund dublu în caz de transvazare
3. Tablou de comandă
4. Raft GRĂTAR
5. Raft DECO
6. Piciare pentru reglare
7. Suprafață pentru colectarea lichidului scurs
8. Șine pentru rafturi
9. Poziția 5
10. Poziția 4
11. Poziția 3
12. Poziția 2
13. Poziția 1
14. Capac de sticlă (Există doar la anumite modele.)

## PANOUL DE COMANDĂ



### Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton PROGRAME
2. Buton TERMOSTAT
3. Indicator TERMOSTAT
4. Programator electronic
5. Butoane comandi ochiuri aragaz



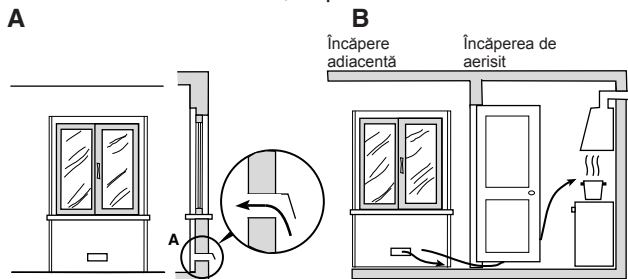
## Sfaturi de instalare

### Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m<sup>3</sup>/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (vezi figura A).

Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm<sup>2</sup> – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



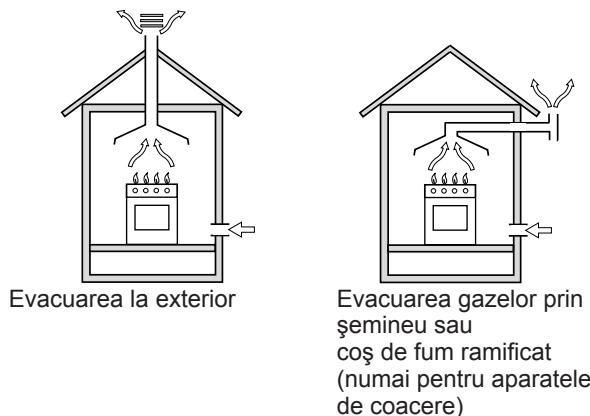
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spațiului dintre ușă și podea

! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

### Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coș cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (vezi figurile).



! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât și umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

### Poziționarea și punerea la nivel

Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

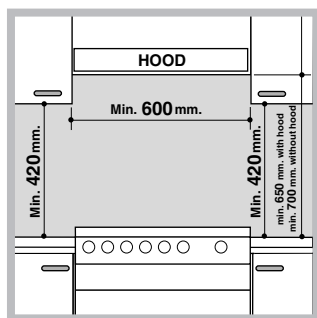
Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.

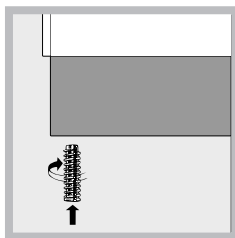
Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);

**Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

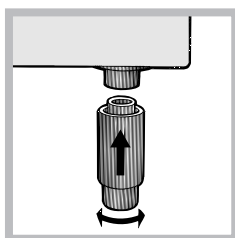


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

### Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele\* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

**Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea**

### Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

\*doar pe anumite modele.

După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

**Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.**

### Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral\*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv și înlocuiți garnitura de etanșare (din dotarea aparatului).

Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi *mai jos*).

### Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat și 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

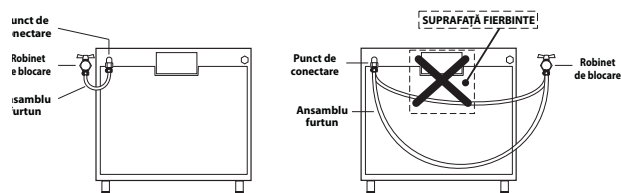
După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăși 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune și de torsiune, și nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile și că nu este presat;
- este ușor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete și fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două

**Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (vezi mai jos).



### Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul și garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.

Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată”, de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depășească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă și nu este strivit.

### Controlul etanșeității

După terminarea instalării, controlați perfectă etanșeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

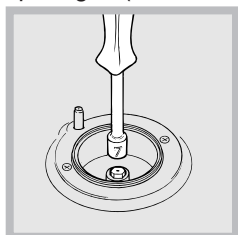
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

### Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”);



3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

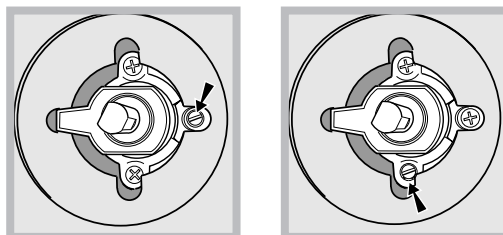
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

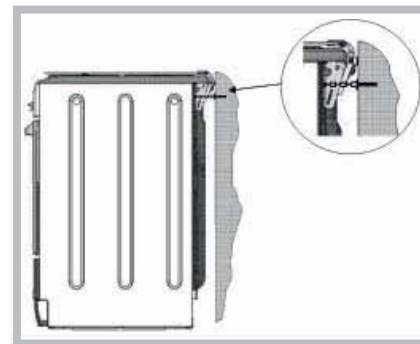
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;

5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



### Siguranță furnizat



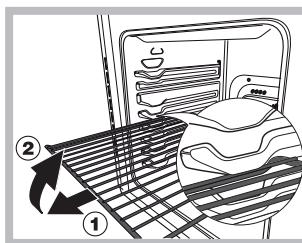
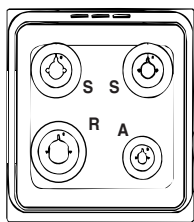
! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe ușa cuptorului, **TREBUIE** să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat cu

aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeași înălțime ca și lanțul care este atașat la aparat. Alegeți șurubul și ancora șurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o șaibă. Peretele de beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm, și lungimea de cel puțin 60mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele din spate al aragazului și de perete, așa cum se arată în imagine, astfel încât, după instalare, să fie întins și paralel cu nivelul solului.

Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.



**ATENȚIE!** Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1). Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

### Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat			Gaz natural	
		Nominală	Redusă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h ***   **	duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218   214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138   136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73   71	78	95
Presiuni de alimentare	Minimum (mbar)					20	20	17
	Nominal (mbar)					30	30	20
	Maximum (mbar)					35	35	25

\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

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

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

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



**ATENȚIE!** Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.\*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

# Pornire și utilizare

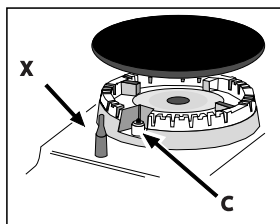
## Utilizarea aragazului

### Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ▲.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim ●, la maxim ▲ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere\* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆, apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic\* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță\*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la ●.

### Ajustarea flăcării în funcție de niveluri

	Ideal pentru gătit lentă (ex.: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (apă, vin, bulion, lapte)
	Ideal pentru gătit înăbușit ( pentru perioade lungi) și îngroșare. Paste cremoase,
	Ideal pentru soteuri.
	Gătitul la flacăra mare și rumenire (grătar, fripturi, escalop, file de pește, ouă prăjite.)
	Ideal pentru grătare și rumenire, începerea gătitului, frigerea în ulei a produselor congelate.
	Ideal pentru mărirea rapidă a temperaturii alimentelor pentru a fierbe rapid în cazul apei sau încălzirii rapide în gătirea de lichide

\* Disponibil numai pentru anumite modele.

### Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

### Utilizarea cuptorului

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului, asigurați-vă că ați eliminat foliile de plastic de pe părțile laterale ale aparatului.

Prima dată când porniți cuptorul lăsați să funcționeze în gol timp de cel puțin o oră cu termostatul la maxim și cu ușile închise. Apoi opriți cuptorul, deschideți ușa și aerisiți încăperea. Mirosul care apare este rezultatul evaporării substanțelor necesare pentru a proteja cuptorul! Pentru a preveni deteriorarea smalțului se interzice punerea oricărui lucru în partea de jos a cuptorului.

1. Selectați programul de gătit dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Selectați un program aprobat sau temperatura dorită prin rotirea butonului TERMOSTAT Lista modurilor de gătit și temperaturilor recomandate corespunzătoare este inclusă într-un tabel special (vezi Tabelul gătirilor în cuptor).

În timpul de pregătire a mâncării, există posibilitatea:

- să schimbați programul de preparare, utilizând butonul PROGRAME;
- schimbați temperatura cu ajutorul butonului TERMOSTAT;
- întrerupeți gătitul prin întoarcerea butonului PROGRAM în poziția «0».

Instalați toate ustensilele de bucătărie pe grătarele complet furnizate.

### Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.











### Lumina din cuptor

Se aprinde rotind butonul PROGRAME în orice poziție diferită de “0” și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.




## Moduri de gătire

Toate modurile de gătire au o temperatură implicită de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

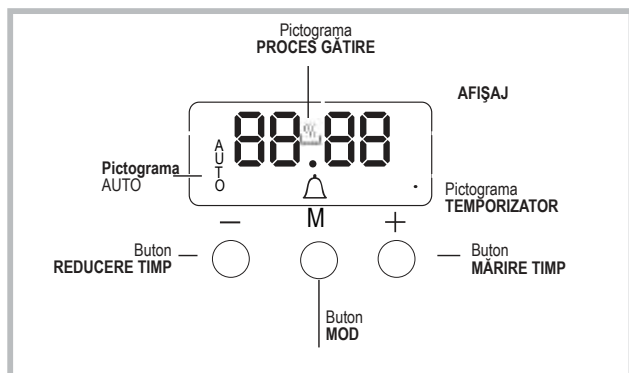
Funcție	Funcție	Funcție
	<b>CUPTOR TRADIȚIONAL</b>	Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți modul de gătire tradițional, este mai bine să folosiți o singură poliță. Dacă folosiți mai mult de o poliță, căldura va fi distribuită în mod neuniform.
	<b>COACEREA</b>	Elementul de încălzire din spate și ventilatorul sunt activate, garantând astfel distribuția căldurii într-o manieră delicată și uniformă în întregul cuptor. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate (mai ales prăjituri care trebuie să crească) și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan.
	<b>GĂTIRE RAPIDĂ</b>	Elementele de încălzire și ventilator pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de gătire. Acest mod este adecvat mai ales pentru gătitul de mâncare preambalată rapid (congelată sau pregătită). Cele mai bune rezultate se realizează folosind o singură poliță.
	<b>GĂTIRE MULTIPLĂ</b>	Toate elementele de încălzire (superioare, inferioare și circulare) pornesc și ventilatorul începe să funcționeze. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.
	<b>PIZZA</b>	Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuptorului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuptorul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeți mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit.
	<b>GRILL (GRĂȚAR)</b>	Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.
	<b>GRATINARE</b>	Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare (atunci când e prezent) sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru previne arderea mâncării de la suprafață și permite căldurii să pătrundă direct în mâncare.
	<b>DECONGELAREA</b>	Ventilatorul din partea inferioară a cuptorului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frișcă, șarlotte, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de dezghețare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” (gătire multiplă) și setarea temperaturii la 80° - 100°C
	<b>PARTEA INFERIOARĂ</b>	Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătirii de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja găsite pe suprafață, dar necesită și gătit în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuptorului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie găsite folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai mică).
	<b>MODUL INFERIOR VENTILAT</b>	Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătitul ușor a legumelor și peștelui

### Gătirea pe mai multe polițe simultan

Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de gătit **CUPTOR VENTILATOR**  deoarece acesta este singurul mod de gătit adecvat acestui tip de gătit. Vă mai recomandăm:

- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită timpi de gătit diferiți și temperaturi diferite, setați o temperatură la jumătate intervalului dintre cele două temperaturi recomandate (vezi tabelul de sfaturi pentru gătitul la cuptor) și plasați mâncărurile mai delicate pe poliță în poziția 4. Scoateți mai întâi mâncarea care necesită un timp mai scurt de gătit.
- Atunci când gătiți pizza pe mai multe polițe cu temperatura setată la 220°C, cuptorul este preîncălzit timp de 15 minute. În general, gătitul pe poliță în poziția 4 durează mai mult: recomandăm ca pizza gătită pe polița cea mai de jos să fie scoasă prima, urmată de pizza gătită pe poziția 4, după câteva minute.
- Plasați tava de colectare în partea de jos și polița sus.

# Funcționarea ceasului/temporizatorului




## Setarea ceasului !

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.



1. Apăsați și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

## Schimbarea frecvenței alarmei

1. Mai întâi apăsați butoanele "+" și "-" simultan și apoi apăsați butonul  pentru selectarea meniului pentru schimbarea frecvenței alarmei. În timp ce textul tonX este vizibil, frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

## Setarea temporizatorului !


Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsați butonul  de mai multe ori până când pictograma  și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.

## Programarea gătitului !


Un mod de gătire trebuie selectat înainte de programare.

## Programarea duratei de gătit

1. Apăsați butonul  de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătire, veți auzi o alarmă sunând. Apăsați orice buton pentru a opri alarma.
  - De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

## Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsați butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

## Tabel recomandări gătire la cuptor

Moduri de gătire	Preparate	Greutate (în kg)	Greutate (în kg)	Timp preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată	Timp gătire (minute)
<b>Tradițional Cuptor</b>	Rată	1	3	15	200	65-75
	Mânzat sau vită friptă	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (pateuri mici)	1	3	15	180	15-20
					180	30-35
<b>Coacere Mod</b>	Tarte	0,5	3	15	180	20-30
	Prăjituri cu fructe Plumchec	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Pandișpan	0,7	3	15	180	40-50
	Clătite umplute (pe 2 polițe)	0,5	3	15	160	25-30
	Prăjitur mici (pe 2 polițe)	1,2	2 sau 4	15	200	30-35
	pufuleți (pe 2 polițe)	0,6	2 sau 4	15	190	20-25
	choux a la creme (pe 3 polițe)	0,4	2 sau 4	15	210	15-20
	biscuiți (pe 3 polițe)	0,7	1 sau 3	15	180	20-25
	bezele (pe 3	0,7	1 sau 3	15	180	20-25
		0,5	1 sau 3	15	90	180
<b>Gătire rapidă</b>	Alimente congelate	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Plăcintă cu dovlecei și crevete	0,5	2	-	220	30-35
	Plăcintă țărăneasă cu spanac Trigoane	0,3	2	-	200	25
	Lazane	0,5	2	-	200	35
		0,4	2	-	180	25-30
		0,4	2	-	220	15-20
	Mâncare semipreparată	0,4	2	-	200	20-25
	Aripoare de pul aurii					
	Mâncare proaspătă	0,3	2	-	200	15-18
Biscuiți (pateuri mici)	0,6	2	-	180	45	
Plumchec	0,2	2	-	210	10-12	
Pufuleți cu brânză						
<b>Gătire multiplă</b>	Pizza (pe 2 polițe)	1	2 sau 4	15	230	15-20
	Lazane	1	2 sau 4	10	180	30-35
	Miel	1	2 sau 4	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 sau 4	15	200	60-70
	Macrou	1	2 sau 4	10	180	30-35
	Plumchec	1	2 sau 4	10	170	40-50
	Choux a la creme (pe 2 polițe)	0,5	2 sau 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 polițe)	0,5	2 sau 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 poliță)	0,5	2 sau 4	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 polițe)	1	2 sau 4	10	170	20-25
	1,5	3	15	200	25-30	
<b>Modul Pizza</b>	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Mânzat sau vită friptă	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
<b>Grăitoare</b>	Calcan și sepie Kebap cu calmar și crevete	0,7	4	-	Max	10-12
	Sepie	0,6	4	-	Max	8-10
	File de cod	0,6	4	-	Max	10-15
	Legume la grătar	0,8	4	-	Max	10-15
	Friptură de vițel	0,4	3 sau 4	-	Max	15-20
	Cămați	0,3	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0,6	4	-	Max	15-20
	Macrou	0,6	4	-	Max	10-12
	Sandvișuri prăjite (sau pâine prăjită)	1	4	-	Max	15-20
		4 en 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratinare</b>	Pui la grătar	1,5	2	10	200	55-60
	Sepie	1,5	2	10	200	30-35
<b>Ventilat inferior</b>	Plătică	0,5	3	18	170-180	25-35
	File de cod	0,5	3	16	160-170	15-20
	Baban de mare în folie	0,5	3	24	200-210	35-45
	Amestec Legume (Tip Ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Legume bine făcute	1,5-2,0	3		180-190	55-60
<b>Partea inferioară</b>	Pentru gătit perfectă					

timpii de gătit sunt aproximativi și pot varia în funcție de gustul personal. Atunci când gătiți, roșiiți grătarul asistat de ventilator, tigaia trebuie plasată întotdeauna pe primul raft al cuptorului de jos.

# Întreținere și curățare

## Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

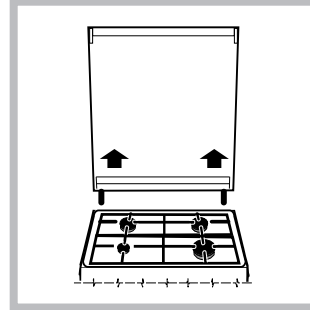
## Curățarea aparatului

Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului. ! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățare. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra și arzătoarele aragazului sunt detașabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi așteptați până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ștergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă.

## Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

## Controlați garniturile cuptorului.

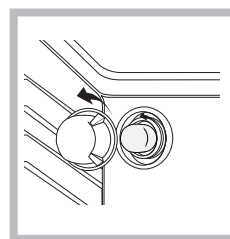
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

**! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.**

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

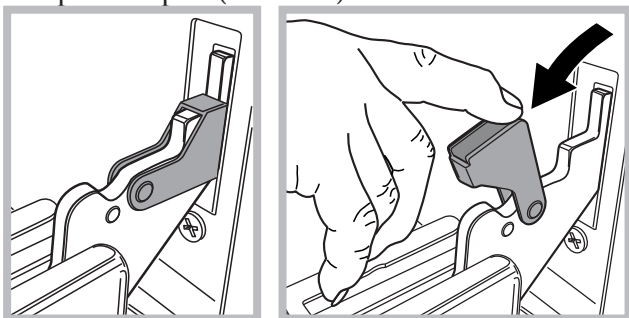
putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

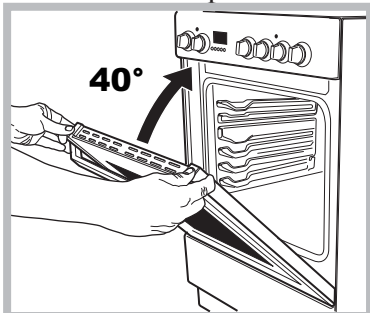
Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa E.

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

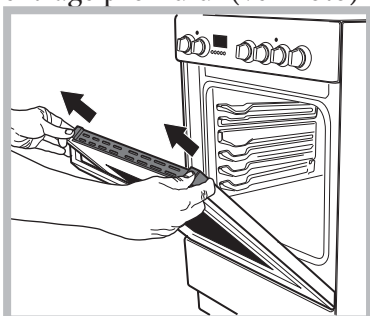
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



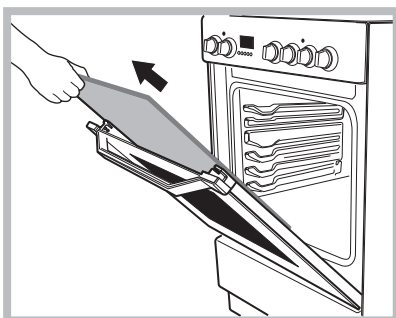
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsați cele două butoane de pe profilul superior și extrageți profilul (vezi foto)



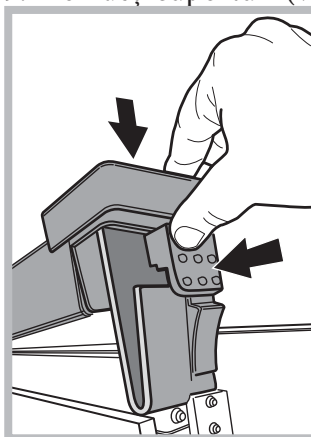
5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".



6. Înlocuiți de sticlă.  
**ATENȚIE!** Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior ușa de sticlă eliminat!

**ATENȚIE!** La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profil, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.

#### **Suportii poliță cuptor**

Suportii poliței sunt detașabili și sigure pentru mașina de spălat vase. Pentru a elimina, țineți suportul în față și trageți în partea opusă cuptorului, acesta poate fi apoi curățat într-o chiuvetă sau într-o mașină de spălat vase. Atunci când este scos, permite accesul la partea cuptorului, care poate fi curățată cu apă caldă, cu săpun. Pentru a remonta suportul, introduceți piciorul mai lung în gaura de fixare din spate și împingeți piciorul din față.



---


Această metodă de curățare este recomandată mai ales după ce ați gătit cămuri (prăjite) foarte grase.

Acest proces de curățare permite facilitarea îndepărtării murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de aburi, care este creată înăuntrul cavității cuptorului, pentru o curățare mai ușoară.

Important ! Înainte de a începe curățarea prin aburi

- Îndepărtați orice rest de mâncare și grăsime de pe fundul cuptorului
- Îndepărtați orice accesorii ale cuptorului (grătare și tăvi de scurgere)

Efectuați operațiunile de mai sus, ținând seama de procedura următoare:

1. turnați 300 ml de apă în tava de coacere din cuptor, plasând-o pe raftul de jos. La modelele fără tavă de scurgere, folosiți o hârtie de copt și plasați-o pe grătar, în raftul de jos;
2. selectați funcția cuptorului și setați temperatura la 100 ° C; 
3. țineți-l în cuptor preț de 15 min;
4. opriți cuptorul
5. Odată ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o cârpă moale
6. îndepărtați orice apă reziduală din cavitate după terminarea curățării

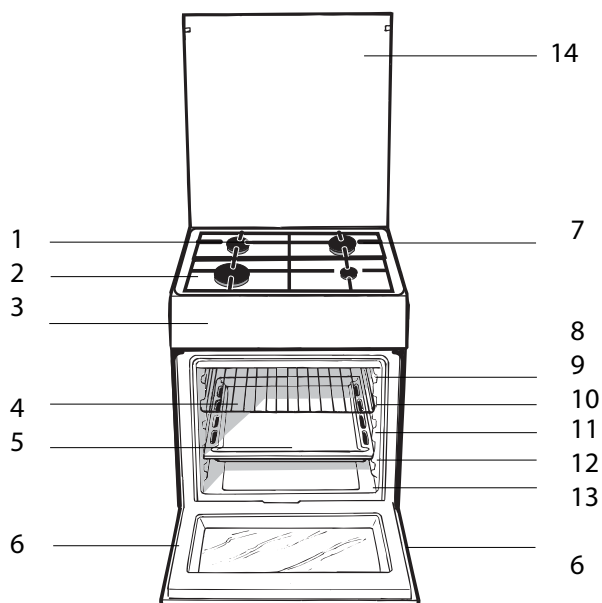
Când ați terminat curățarea prin aburi, mai ales după ce ați gătit mâncăruri grase, sau când grăsimea este dificil de îndepărtat, s-ar putea să fie necesară finalizarea curățării prin metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior

Efectuați curățarea doar când cuptorul este rece!

# FR | GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

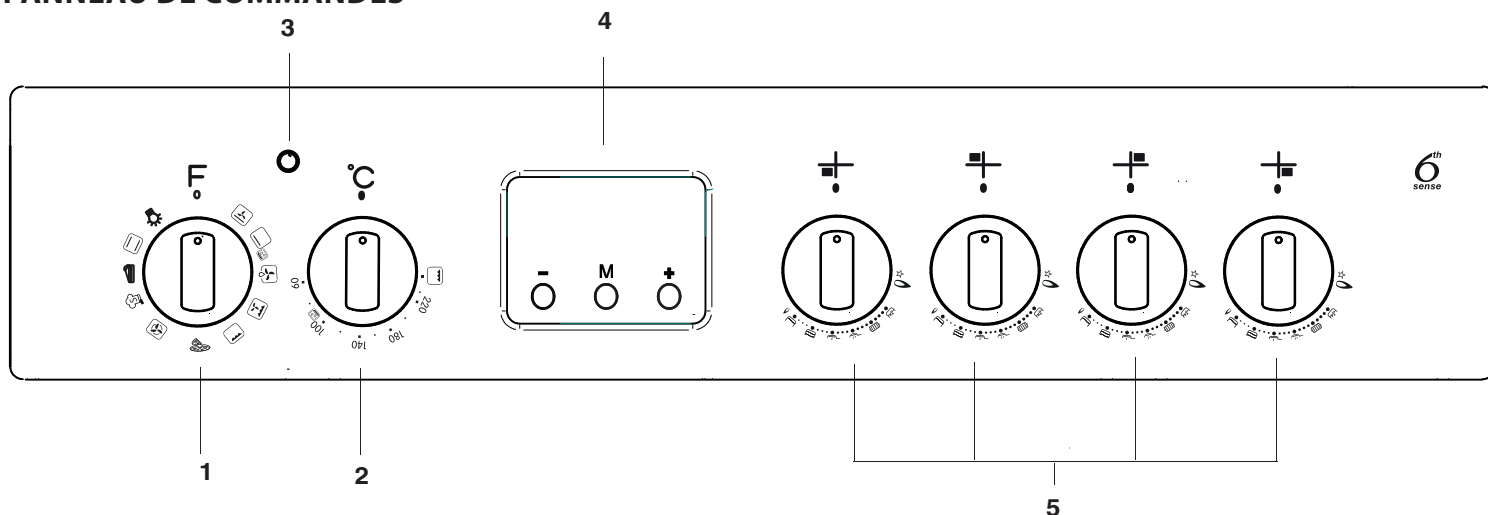
## DESCRIPTION DU PRODUIT



### FR Description de l'appareil Vue d'ensemble

- 1.Brûleur à gaz
- 2.Grille du plan de cuisson
- 3.Tableau de bord
- 4. Support GRILLE
- 5. Support LECHEFRITE
- 6.Pied de réglage
- 7.Plateau du plan de cuisson
- 8. GLISSIÈRES de coulissement
- 9. niveau 5
- 10.niveau 4
- 11.niveau 3
- 12.niveau 2
- 13.niveau 1

## PANNEAU DE COMMANDES



### FR Description de l'appareil Panneau de commande FR

- 1.Bouton de SÉLECTION
- 2.Bouton du THERMOSTAT
- 3.Voyant lumineux du THERMOSTAT
- 4.Programmateur de cuisson électronique
- 5.Bouton de commande du BRÛLEUR DE RÉCHAUD

## Conseils d'installation

### Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée).

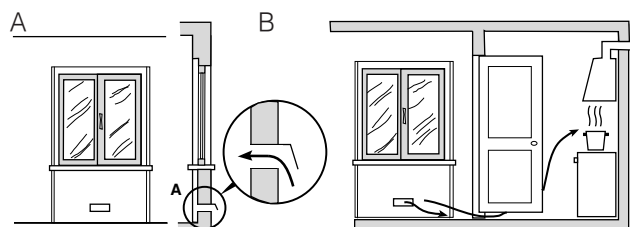
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de

pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.

Local adjacent

Local à ventiler



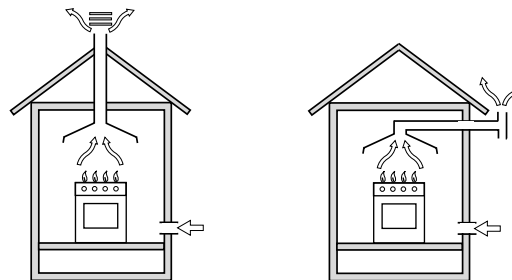
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

### Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur

Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

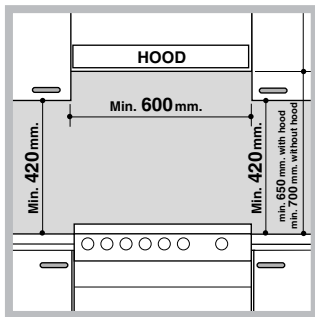
## Positionnement et nivellement

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

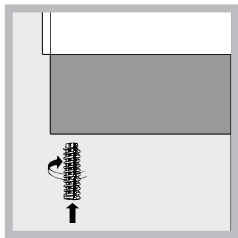
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;



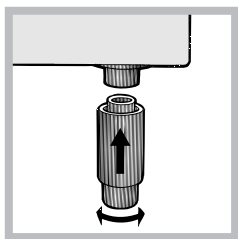
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

## Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

**N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.**

\*N'existe que sur certains modèles

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

## Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement\* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

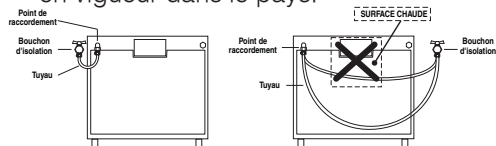
Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

## Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

## Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

## Vérification de l'étanchéité

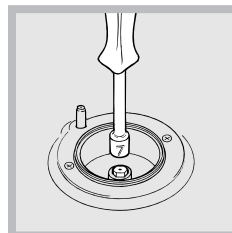
Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

## Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de

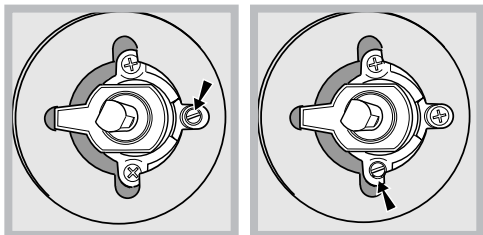
7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

### Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;  
En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

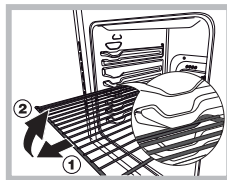


Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

**ATTENTION !** Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)



Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).



**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		cteur 100 (mm)	débit* l/h G20
		Nomin.	Réduit.			***	**		
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Pressions d'alimentatio	Nominale (mbar)					28-30	37		20
	Minimum (mbar)					20	25		17
	Maximum (mbar)					35	45		25

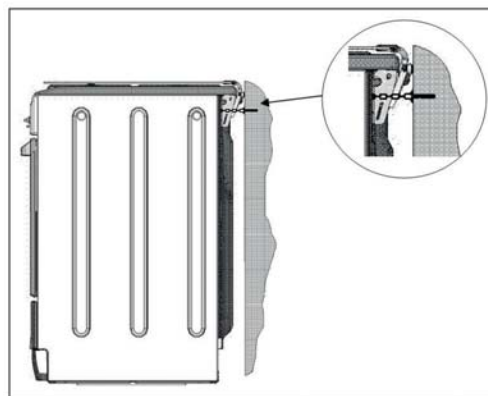
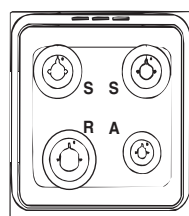
\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



### La chaîne de sécurité

! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

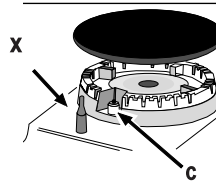
La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

# Utilisation du plan de cuisson

## Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR



indique le brûleur associé à ce dernier. Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR

tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.

3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (C) (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

## Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.






Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.


## Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Function	Function	Programmes de cuisson
	<b>FOUR TRADITION</b>	Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur
	<b>FOUR PATISSERIE</b>	Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.
	<b>FAST COOKING</b>	Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.
	<b>MULTICUISSON</b>	Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.
	<b>FOUR PIZZA</b>	Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.
	<b>GRIL</b>	Mise en marche de la partie centrale de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.
	<b>GRATIN</b>	Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.
	<b>DEGRIVAGE</b>	Le ventilateur situé au fond du four permet à l'air faire circuler à la température ambiante autour de l'aliment. c'est recommandé pour le dégivrage de tous les types de nourriture, mais dans notamment pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas chaleur, comme par exemple: les gâteaux à la crème glacée, crème ou desserts à la crème, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié. Dans le cas d' la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer l' traiter en utilisant le mode „multi-cuisson» et en réglant le température de 80 ° - 100 ° C.
	<b>Programme INFÉRIEUR</b>	L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180° C.
	<b>INFÉRIEUR VENTILATED</b>	L'élément de chauffage de fond et le ventilateur est activé, qui permet la distribution de la chaleur dans l'ensemble la cavité du four. Cette combinaison est utile pour la cuisson des légumes et du poisson

## Cuisson simultanée sur plusieurs plateaux

Si l'utilisation de deux grilles s'avère nécessaire, utilisez le mode  ASSISTÉ par VENTILATEUR, car c'est le seul mode qui convient à ce type de cuisson. Nous recommandons également que vous :

- N'utilisez pas les positions 1 et 5. Car la chaleur directe excessive peut brûler les aliments délicats.
- Utilisez les positions 2 et 4 et placez les aliments qui requièrent davantage de chaleur sur la grille en position 2.
- Lorsque la cuisson de certains aliments requiert des temps et des températures de cuisson différents, réglez l'appareil à une température médiane entre les deux valeurs de température recommandées (voir Le tableau des recommandations du four). Placez ensuite les aliments les plus délicats sur la grille en position 4. Retirez d'abord les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus court.
- Lorsque vous faites cuire des pizzas sur plusieurs grilles, à une température de 220 °C, préchauffez le four pendant 15 minutes. De manière générale, la cuisson sur la grille en position 4 dure plus longtemps. Dans ce cas, il est recommandé de retirer d'abord la pizza cuite de la grille inférieure, suivie quelques minutes plus tard de la pizza cuite en position 4.
- Placez la lèchefrite en dessous et la grille au-dessus.

## Conseils de cuisson

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

### MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

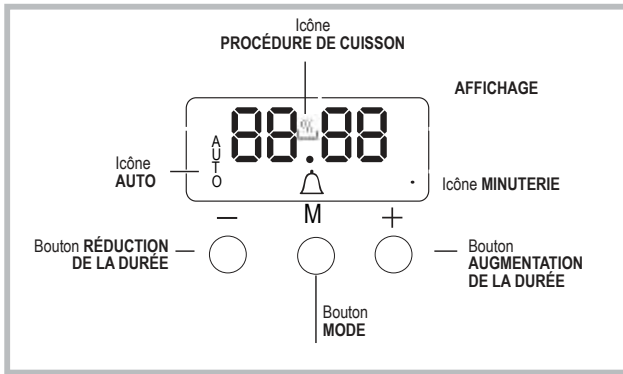
### GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

### FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

# Fonctionnement de l'horloge/Bip minute





## Réglage de l'horloge !

! L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00 de l'afficheur commencent à clignoter.



1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

## Modification de la fréquence de l'avertisseur

1. Appuyez d'abord simultanément sur les boutons « + » et « - » et ensuite appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu pour changer la fréquence de l'avertisseur. Lorsque le texte  est visible, la fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

## Réglage du bip minute !


! Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.

## Programmation de la cuisson !


! Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.
  - Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

# Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
<b>Four Tradition</b>	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
<b>Four Pâtisserie</b>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
	<b>Fast cooking</b>	<b>Surgelés</b>				
Pizza		0.3	2	-	250	12
Mélange de courgettes et crevettes en croûte		0.4	2	-	200	20
Feuilleté aux épinards		0.5	2	-	220	30-35
Chaussons salés		0.3	2	-	200	25
Lasagnes		0.5	2	-	200	35
Petits pains dorés		0.4	2	-	180	25-30
Poulet en morceaux		0.4	2	-	220	15-20
<b>Précuits</b>						
Ailes de poulet dorées		0.4	2	-	200	20-25
<b>Aliments Frais</b>						
Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18	
Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45	
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
<b>Four Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
<b>Gril</b>	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
<b>VENTILATION DE FOND</b>	Daurades	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Loup de mer en papillote	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Type ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Légumes cuits à point	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>FOND</b>	Pour perfectionnement de cuisson					



# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyer fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifier que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

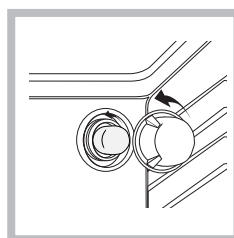
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

**Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.**

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

## Supports d'étagère du four

Les supports d'étagère du four sont amovibles et lavables au lave-vaisselle.

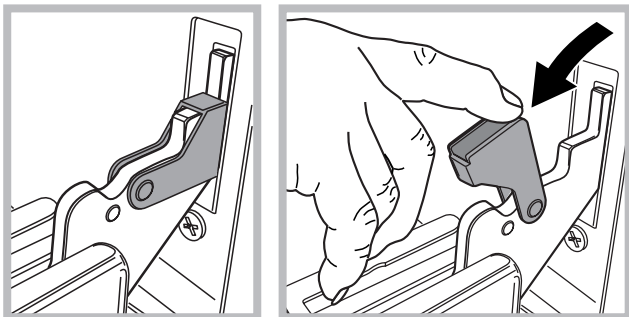
Pour retirer le support, tenez l'avant et tirez-le pour le séparer des parois latérales du four. Vous pouvez ensuite le nettoyer dans l'évier ou au lave-vaisselle.

Une fois retiré, vous pouvez accéder aux parois latérales du four et les nettoyer avec de l'eau savonneuse.

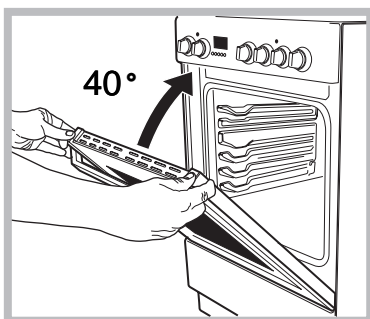
Pour remettre le support, insérez le pied le plus long dans l'orifice de fixation arrière et poussez le pied avant.

## Démontage et remontage de la porte du four :

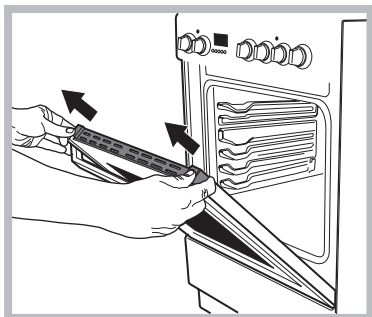
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



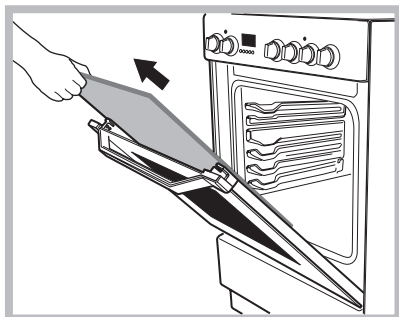
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien



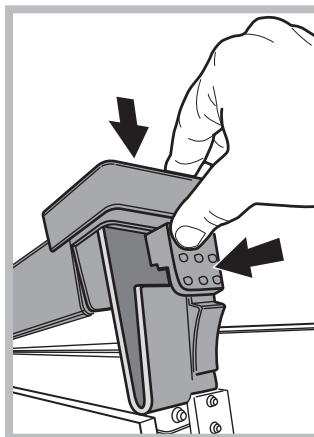
6. Remonter la vitre.

**AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.**

**AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.**


7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèche-frite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four **INFERIEUR**  et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

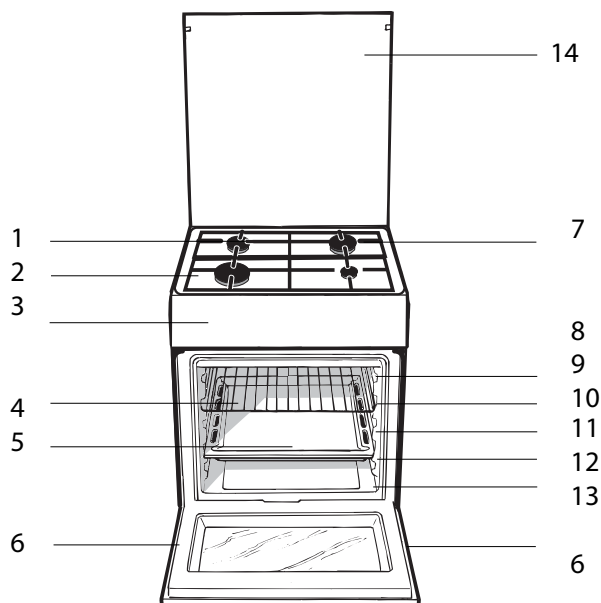
Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

**!** Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

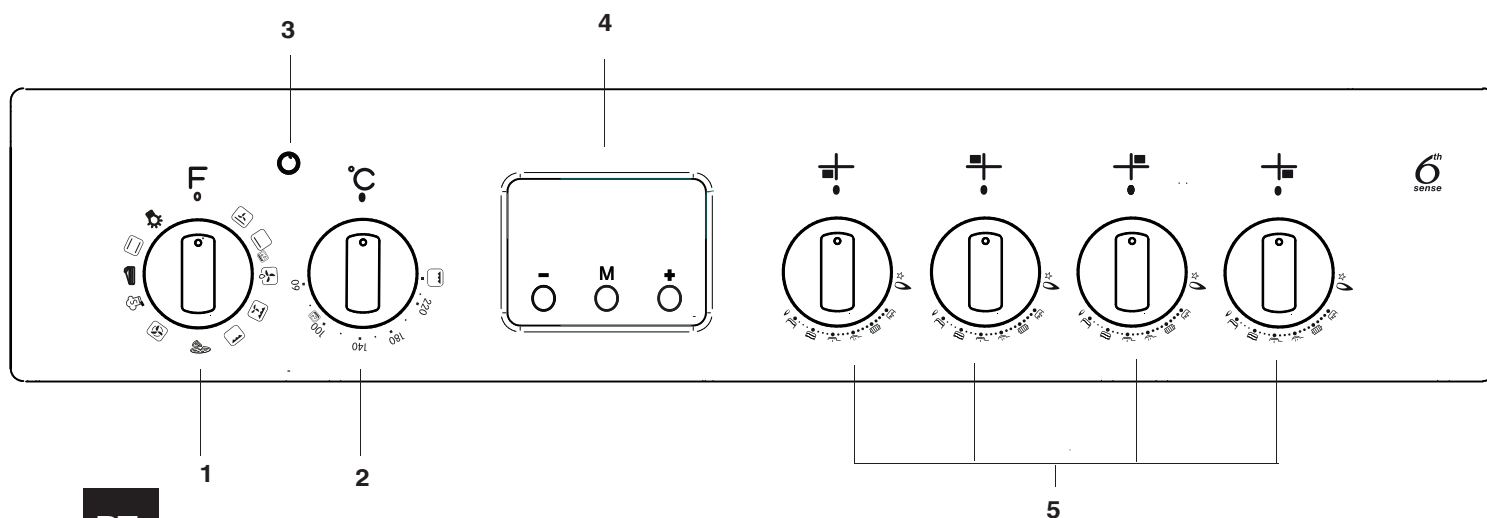
## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



### PT Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador de fogão
2. Grade de placa
3. Painel de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
8. GUIAS de deslizamento das prateleiras
9. Posição 5
10. Posição 4
11. Posição 3
12. Posição 2
13. Posição 1

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### PT Descrição do aparelho

Painel de controlo PT

1. Botão do SELETOR
2. Botão do TERMOSTATO
3. Luz do indicador do TERMOSTATO
4. Programador eletrónico de cozedura
5. Botão de controlo do QUEIMADOR da placa

# PT Inicialização e uso

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

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

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

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

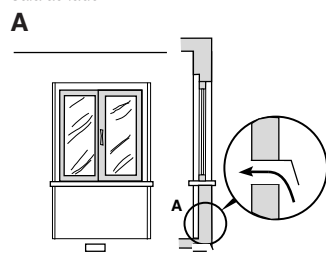
## Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada).

As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm<sup>2</sup> de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

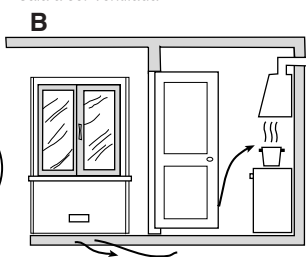
Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm<sup>2</sup> - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

Sala ao lado



Abertura para ventilação comburente

Sala a ser ventilada



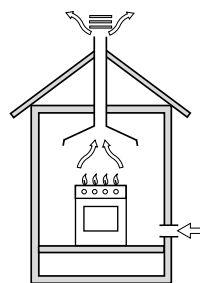
Aumento do vão entre a do ar porta e o chão

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

## Descarga dos fumos de combustão

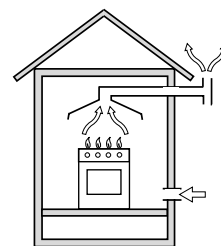
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente



para o exterior

Descarga através de uma



chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).

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

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

## Posicionamento e nivelamento

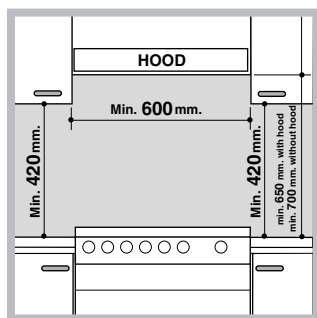
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

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

Para uma instalação correcta:

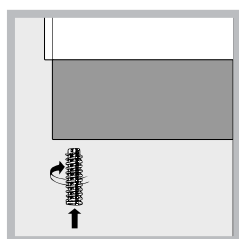
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420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

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

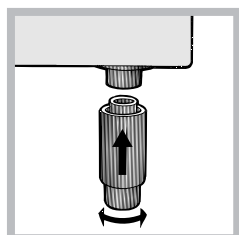


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

### Nivelamento



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



As pernas\* devem ser encaixadas na base do fogão.

**O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento**

\* Presente apenas em alguns modelos.

### Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas NFC 15-100 (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

### Ligação ao gás

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

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de

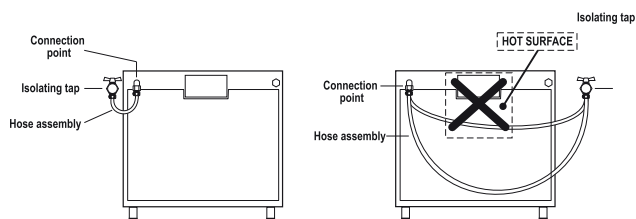
alimentação respeite os valores indicados na tabela “Características dos queimadores e dos bicos” (ver abaixo).

### Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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

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

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



! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

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

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

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

### Controle da vedação

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

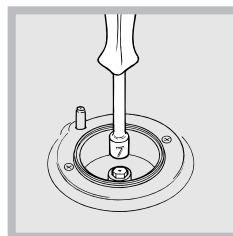
### Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

### Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desaparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

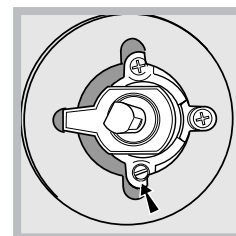
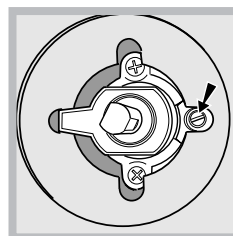


Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado

no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

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



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

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

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

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



## Tabela das características dos queimadores e bicos

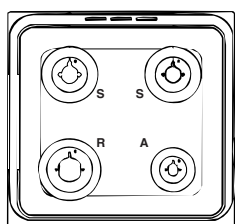
Tabela 1				Gás líquido				Gás natural	
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
		Nomin.	Ridot.			***	**		
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)							20	
	Mínima (mbar)							17	
	Máxima (mbar)							25	

\* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

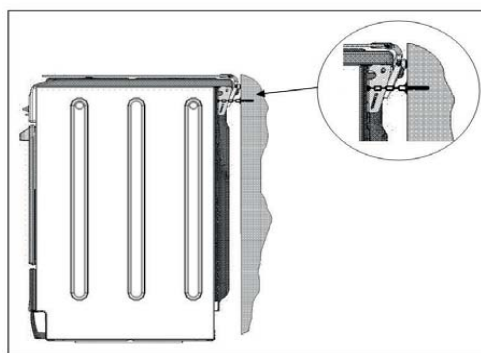
\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



### A correia de segurança



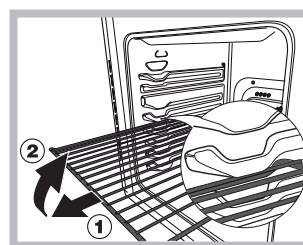
! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida! O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que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

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

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

DADOS TÉCNICOS	
<b>Medidas Forno HxLxP</b>	32,4x45,5x40,3 cm
<b>Volume</b>	Litros 61
<b>Medidas úteis da gaveta estufa</b>	largura cm. 42 profundidade cm. 44 altura cm. 8,5
<b>Tensão e frequência de fornecimento</b>	veja a placa das características
<b>Queimadores</b>	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação.
<b>ETIQUETA DE ENERGIA e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>	aquecimento:  Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Pastelaria.

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



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

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



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




# PT Início e utilização

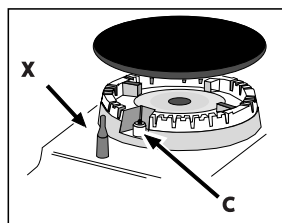
## Utilização do plano de cozedura


### Acendimento dos queimadores

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

Para acender um queimador do plano de cozedura:

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




Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico\* (C) premir o botão indicado pelo símbolo , e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o

selector QUEIMADOR no símbolo de chama máxima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repete a operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

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

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

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

Queimador	ř Diametro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

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

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

## Utilização do forno

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

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







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









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



Durante a cozedura é sempre possível:

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


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

	Ideal para cozedura lenta (por ex. arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos (água, vinho, caldo, leite)
	Ideal para guisados (para um longo período de tempo) e engrossar. Massa cremosa,
	Ideal para saltear.
	Cozinhar com chama forte e tostar (assar, bifes, escalopes, filetes de peixe, ovos fritos)
	Ideal para grelhar e para tostar, cozedura inicial, fritar produtos congelados.
	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos para fervura rápida no caso da água ou líquidos de cozedura de aquecimento

Function	Function	Function
	<b>FORNO TRADIÇÃO</b>	Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.
	<b>FORNO PARA PASTÉIS</b>	Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.
	<b>FAST COOKING</b>	Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme. Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.
	<b>COZEDURA MÚLTIPLA</b>	Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.
	<b>FORNO PARA PIZZA</b>	Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.
	<b>GRILL</b>	Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.
	<b>GRATIN</b>	Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. ! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.
	<b>DEFROSTING</b>	O ventilador localizado na parte inferior do forno torna o ar circular a temperatura ambiente em torno do alimento. isto é recomendado para o descongelamento de todos os tipos de alimentos, mas em particular para tipos de alimentos delicados que não requerem de calor, como por exemplo: sorvete bolos, creme ou sobremesas de nata, bolos de frutas. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelamento é aproximadamente metade. No caso de de carne, peixe e pão, é possível acelerar o processar utilizando o modo de “multi-cozedura” e definindo o temperatura a 80 ° - 100 ° C.

	<b>BOTTOM</b>	<p>Transforma o elemento de aquecimento abaixo. esta posição de toque é recomendado para cozinhar alimentos (colocados em assadeiras) que já estão bem cozidos na superfície, mas ainda estão internamente macio, ou doce com frutas ou cobertura de geléia, requerendo a cor da superfície moderado. Importante que esta função não permite atingir o pleno a temperatura no interior do forno (250 ° C), de modo cozinhar, portanto, não é aconselhável mantendo sempre o forno a esta posição, a menos que bolos interessados exigindo uma temperatura não superior a 180 ° C.</p>
	<b>BOTTOM VENTILATED</b>	<p>O elemento de aquecimento inferior eo ventilador é ativado, o que permite a distribuição de calor no interior do conjunto cavidade do forno. Esta combinação é útil para luz de cozimento de legumes e peixe.</p>

### Cozinhar simultaneamente com várias prateleiras

Se for necessário usar duas prateleiras, utilizar o modo  do FORMO ASSITIDO uma vez que este é o único modo de cozedura adequado para este tipo de cozedura. Também recomendamos que:

- Não sejam usadas as posições 1 e 5. Isto porque o calor direto excessivo podem queimar os alimentos sensíveis à temperatura.
- As posições 2 e 4 são usadas quando os alimentos requerem mais calor e quando a prateleira está colocada na posição 2.
- Quando estiver a cozinhar alimentos que exijam tempos e temperaturas diferentes de cozedura, definir uma temperatura que esteja a meio entre as duas temperaturas recomendadas (consultar a tabela de recomendações de cozedura) e colocar os alimentos mais delicados na prateleira na posição 4. Remover primeiro os alimentos que exijam um tempo mais curto de cozedura.
- Quando estiver a cozinhar pizzas em várias prateleiras com a temperatura definida em 220°C, o forno é pré-aquecido durante 15 minutos. De uma forma geral, a cozedura na prateleira na posição 4 leva mais tempo: recomendamos que a piza cozinhada na prateleira na posição mais baixa seja retirada em primeiro lugar, seguida pela piza cozinhada na posição 4 alguns minutos mais tarde.
- Colocar o recipiente para os pingos na parte inferior e a prateleira por cima.

### Conselhos práticos para cozedura

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

#### COZEDURA MÚLTIPLA

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

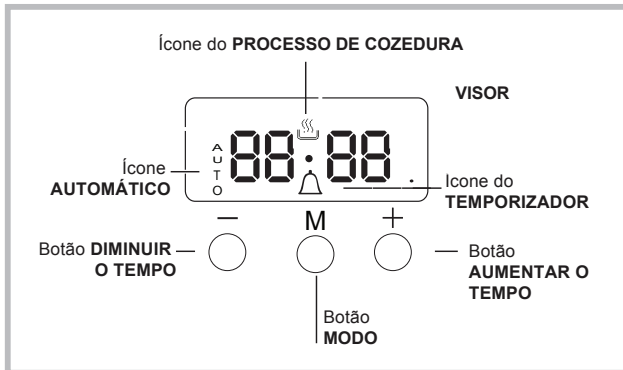
#### GRILL

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

#### FORNO para PIZZA

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

# Funcionamento do Relógio/Alarme dos Minutos



## Definir o relógio

O relógio pode ser definido quando o forno estiver desligado ou ligado, desde que o tempo de fim de um ciclo de cozadura não tenha sido previamente programado.

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente elétrica, ou depois de um corte de corrente, os dígitos 00:00 no VISOR começarão a piscar.

1- Premir simultaneamente o botão "+" e "-". Depois o traço entre as horas e os minutos fica a piscar.

2- Usar os botões "+" e "-" para justar o tempo; se premir e manter premidos os dois botões, o visor deslocar-se-á ao longo dos valores mais rapidamente, tornando mais rápido e mais fácil definir o valor pretendido.

## Alterar a frequência da campainha

1. Em primeiro lugar premir os botões "+" e "-" simultaneamente e depois premir o botão para selecionar o menu para alterar a frequência de mpainha. Enquanto o texto em for visível a frequência de sinal da campainha ser alterada tocando em "-" repetidamente.

## Definir o alarme dos minutos

Esta função não interrompe a cozadura e não afeta o forno, é simplesmente usada para ativar a campainha quando a quantidade de tempo tiver sido ultrapassada.

1- Premir o botão várias vezes até que o ícone e os três dígitos no visor comecem a piscar.

2- Usar os botões "+" e "-" para definir o tempo pretendido, se premir e manter premidos os dois botões, o visor deslocar-se-á por entre os valores mais rapidamente, tornando mais rápido e mais fácil definir o valor.

3- Aguardar 5 segundos, se premir o botão uma vez mais o visor mostrará então o tempo à medida que vai diminuindo. Quando este período de tempo tiver sido atingido a campainha será ativada.

## Programar a cozadura

Deve ser selecionado um modo de cozadura antes que a programação possa ser realizada.

## Programar a duração da cozadura

1. Premir o botão várias vezes até que o ícone e os dígitos DUR no VISOR comecem a piscar.
- 2- Usar os botões "+" e "-" para definir o tempo pretendido, se premir e manter premidos os dois botões, o visor deslocar-se-á por entre os valores mais rapidamente, tornando mais rápido e mais fácil definir o valor.
- 3- Aguardar 5 segundos, após os quais o ícone ficará visível no visor.
- 4- Quando o tempo definido tiver sido ultrapassado e o forno parará a cozadura quando ouvir o som de uma campainha. Premir qualquer botão para parar a campainha.

Por exemplo: são 9:00 horas e está programado o tempo de 1 hora e 15 minutos.

O programa parará automaticamente às 10 horas e 15 minutos.

## Cancelar um programa

Para cancelar um programa:

- Premir o botão até que o ícone correspondente à definição que deseja cancelar os dígitos no visor comecem a piscar. Premir o botão "-" até que apareçam os dígitos 00:00 no visor.
- Premir e manter premidos os botões "+" e "-", isto cancelará todas as definições selecionadas anteriormente, incluindo as definições do temporizador.

## Tabela de cozedura no forno

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



# Manutenção e cuidados

## Desligar a corrente eléctrica

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

## Limpeza do aparelho

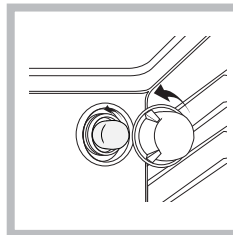
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

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

## Verificação das guarnições do forno

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

## Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W,

engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

**Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética E.**

**! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.**

## Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

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

## Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

**Comunique:**

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

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

## Suportes para prateleira de forno

Os suportes da prateleira são amovíveis e podem ser lavados na máquina.

Para remover, segurar o suporte na parte frontal e retirar da parte lateral do forno, este pode seguidamente ser lavado no lava-loiça ou na máquina de lavar loiça.

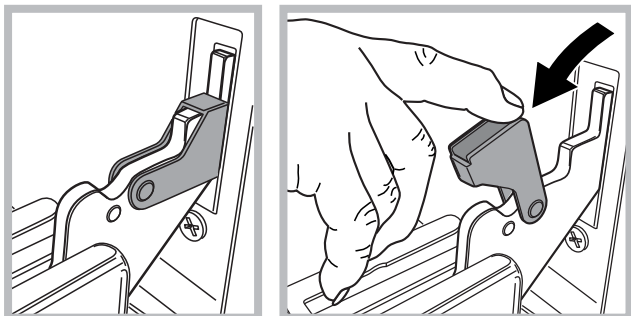
Quando o retirou ficou com acesso à parte lateral do forno, que pode igualmente ser limpo com água quente com detergente.

Para voltar a encaixar o suporte, inserir a haste mais comprida no orifício de fixação na parte de trás e pressionar para dentro a haste na parte da frente.

\* Presente apenas em alguns modelos.

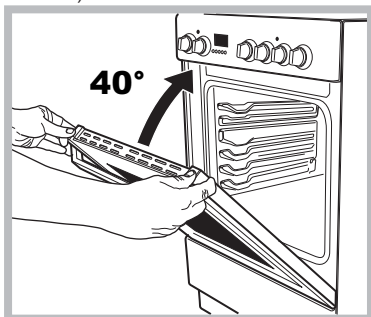
## Desmontagem e montagem da porta do forno:

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

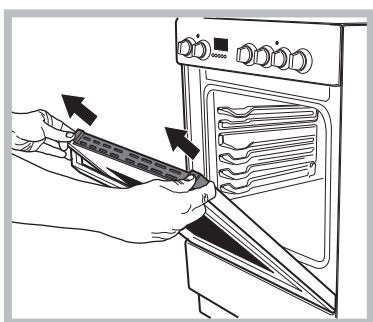


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

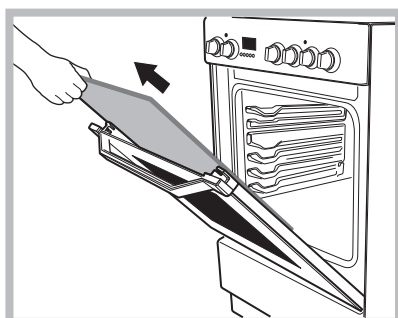
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



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



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

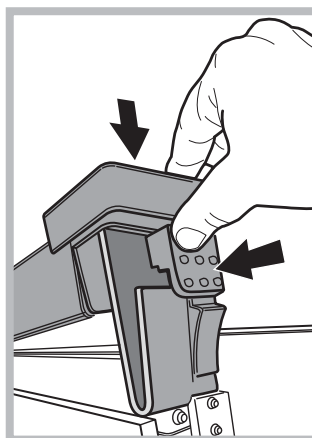


6. Volte a montar o vidro.

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

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


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



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

Este procedimento de limpeza pode simplificar o processo de remoção da sujidade das paredes do forno através da criação de vapor no interior da cavidade do forno. Deste modo será mais fácil limpar a própria cavidade do forno. Importante! Antes de começar o processo de limpeza a vapor:

- remover quaisquer resíduos de alimentos / gorduras da parte inferior da cavidade do forno;
  - remover todos os acessórios (grelhas e caçarolas).
- Depois de ter realizado as operações acima mencionadas, recomendamos o seguinte:

- 1 – Verter 300 ml de água no recipiente mais fundo do forno; colocá-lo no primeiro nível a partir da base. Nos modelos sem recipiente fundo, deve usar um tabuleiro de forno normal e colocá-lo na grelha no primeiro nível a partir da base.
- 2 – Seleccionar a função **Forno para Doce**  e definir a temperatura em 100°C;
- 3 – Manter o forno LIGADO durante 15 minutos;
- 4 – Desligar o forno;
- 5 – Depois do forno ter arrefecido, deve abrir a porta e terminar a limpeza com água e um pano húmido.
- 6 – Eliminar quaisquer resíduos de água da cavidade do forno depois de concluir o processo de limpeza.

Se o procedimento de limpeza a vapor for realizado depois de cozinhar alimentos particularmente gordos ou quando o forno está muito sujo, deve completar o processo de limpeza com o método tradicional explicado no parágrafo anterior.

! Deve realizar todos os procedimentos de limpeza quando o forno já estiver frio!