

**FR** *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	7
Guide d'installation	73

**IT** *ITALIANO*

Istruzioni per la salute e la sicurezza	17
Guida veloce	21
Guida d'installazione	73

**ES** *ESPAÑOL*

Instrucciones de salud y seguridad	31
Guía rápida	35
Guía de instalación	73

**PT** *PORTUGUÊS*

Instruções de saúde e segurança	45
Guia rápido	49
Guia de instalação	74

**ΕΛ** *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

Οδηγίες υγιεινής και ασφάλειας	59
Γρήγορος οδηγός	63
Οδηγός εγκατάστασης	74

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

incendie pourrait se déclarer.

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

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



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

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

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

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

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de

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

### UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm<sup>2</sup> ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

## **RACCORDEMENT AU GAZ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ**

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

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

## **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

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

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de

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

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

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

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

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

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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

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

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

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

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

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

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

### **ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

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

### **MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS**

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

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

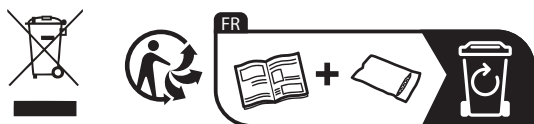
### **CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

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

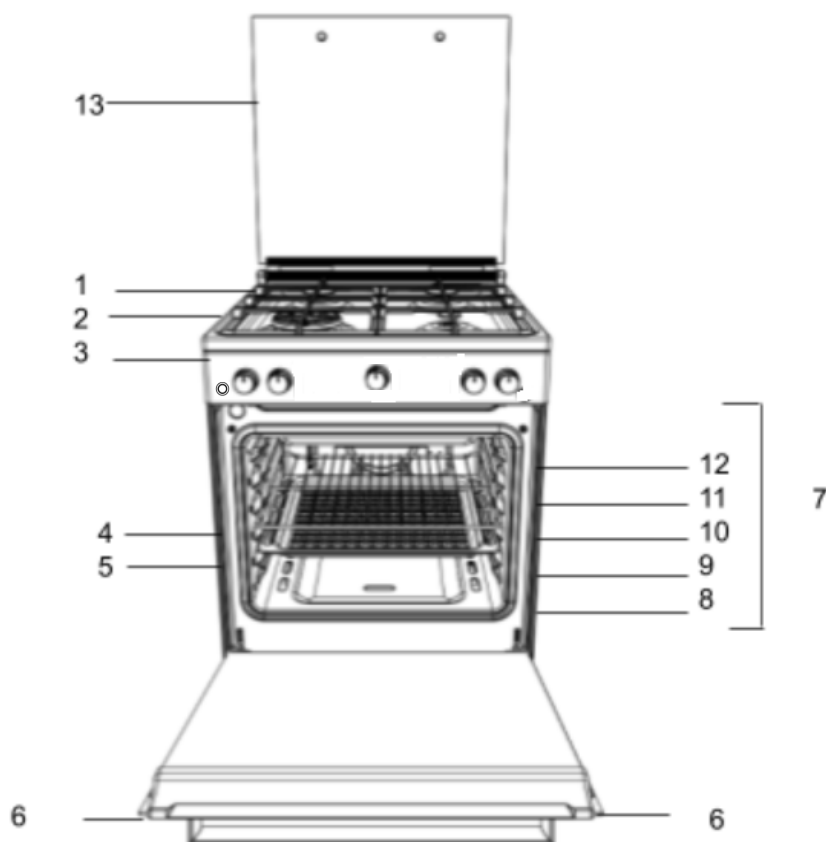
### **DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ**

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

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

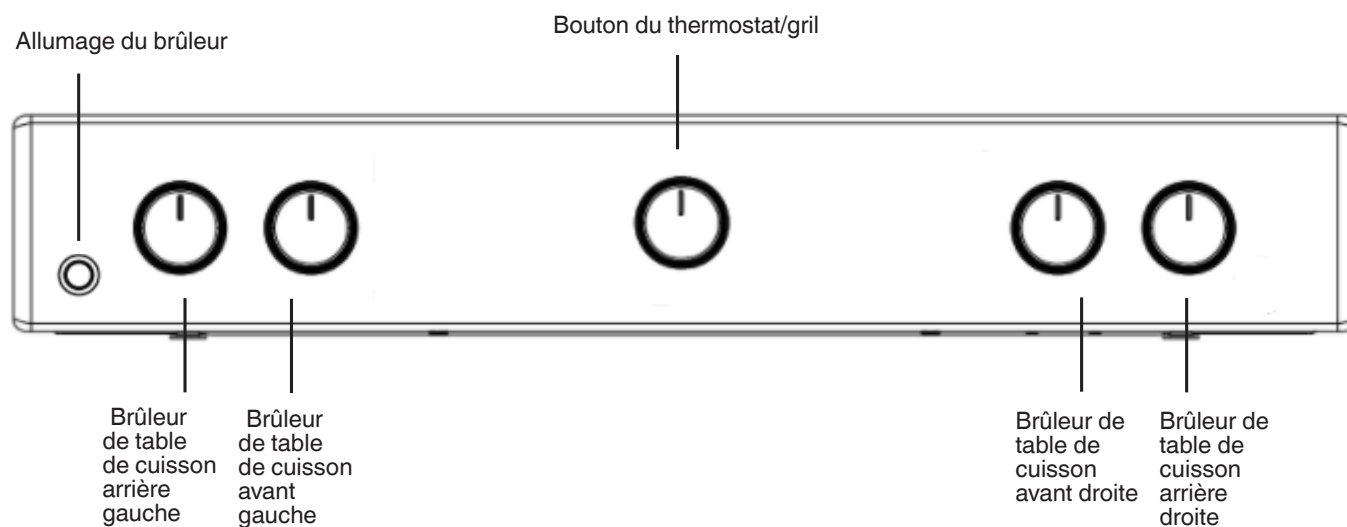


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Brûleur de table de cuisson
2. Grille de table de cuisson
3. Bandeau de commande
4. Grille
5. Lèche-frite
6. Porte
7. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
8. position 1
9. position 2
10. position 3
11. position 4
12. position 5
13. Couvercle de verre

## PANNEAU DE COMMANDES



## INSTALLATION DU FOUR

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

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

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

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

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

### Positionnement et mise à niveau

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Déplacement de la table de cuisson

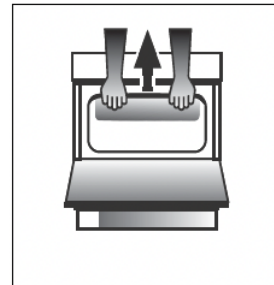


Fig. A

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

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

### Branchement électrique

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

### AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

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

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



### Raccordement au gaz

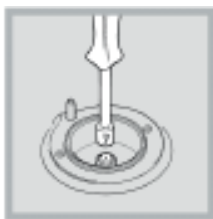
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil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

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

### Adaptation à différents types de gaz

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

#### Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

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

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

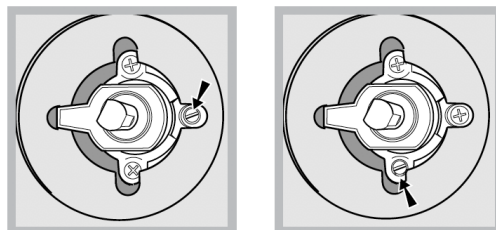
3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

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

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

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

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

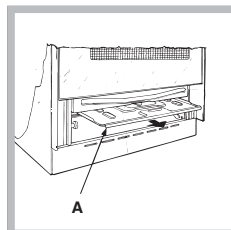


Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés). Si la pression de gaz utilisée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

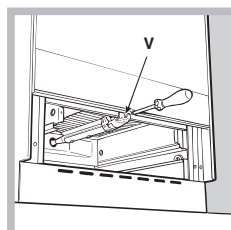
### Adaptation du four

Remplacer la buse de brûleur de four :

1. Enlever le compartiment du four.

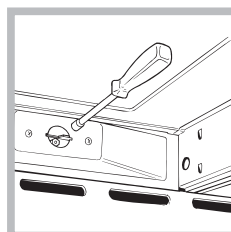


2. Faites coulisser le panneau de protection A (voir diagramme).



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

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



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

## Réglage minimum du brûleur de four à gaz

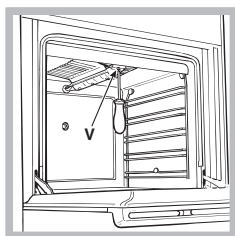
1. Allumez le brûleur (voir *Démarrage et utilisation*).
2. Tourner le bouton sur la position minimale (MIN) après l'avoir laissé sur la position maximale (MAX) pendant environ 10 minutes.
3. Enlever le bouton.
4. Serrer ou desserrer les vis de réglage à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure)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

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

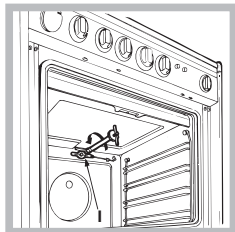
5. Tournez le bouton de la position MAX à la position MIN rapidement ou ouvrez et fermez la porte du four pour vérifier si le brûleur ne s'éteint pas.

## Adaptation du grill

Remplacement de la buse de brûleur de grill :



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



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

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

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

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

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

## Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

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

\* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

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

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

Naturel G20 P.C.S.=37,78Mj/m³

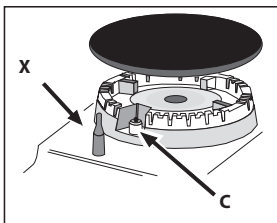
## PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

### Utilisation de la table de cuisson

#### Allumage des brûleurs

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

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



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

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

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

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

Réglage de la flamme selon les niveaux

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



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

#### Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

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

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

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

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

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

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

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

## Éclairage du four

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

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

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

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

## Réglage de la température

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

Les températures sont affichées sur le panneau de commande et elles peuvent varier entre MIN (145°C) et MAX (250°C).  
Une fois que la température réglée a été atteinte, le four la maintiendra constante en utilisant son thermostat.

## Éclairage du four

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

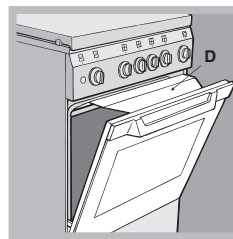
## Grill

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

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

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

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



## ACCESSOIRES

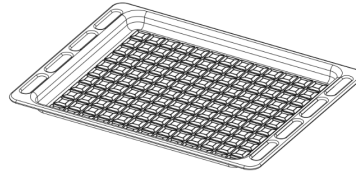
### GRILLE



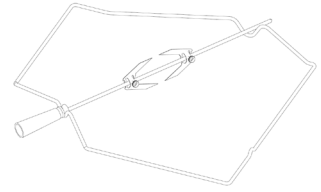
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



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

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

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

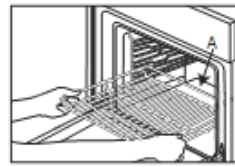


Fig. 1a

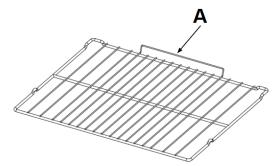


Fig. 1B






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



Fig. 2

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

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur. Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

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

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

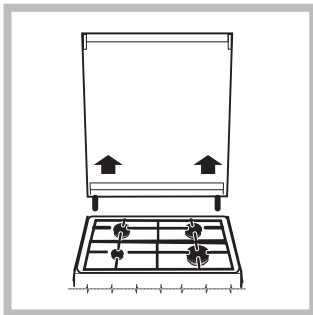
### Respecter et préserver l'environnement

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

### Arrêt de l'appareil

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

#### Le couvercle \*



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs. Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

**! Ne fermez pas le couvercle lorsque les brûleurs sont allumés ou quand ils sont encore chauds.**

.....

### Inspection des joints du four

Vérifiez régulièrement les joints de porte autour du four. Si les joints sont endommagés, contactez votre Centre de service après-vente agréé le plus proche. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le four tant que les joints n'ont pas été remplacés.

.....

### Entretien du robinet de gaz

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

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

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

.....

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibras humide.

**N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.**

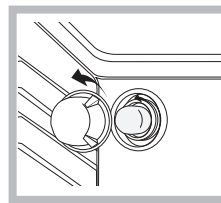
.....

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
  - Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- .....

### REEMPLACER L'AMPOULE

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



3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

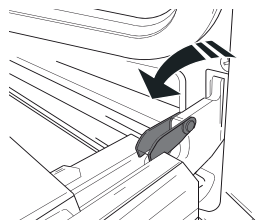
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

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

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

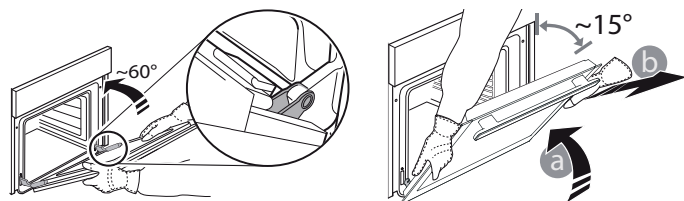
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

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



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

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

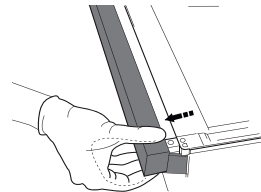
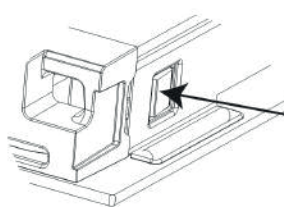
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

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

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

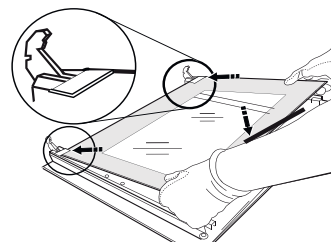
## CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

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



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

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

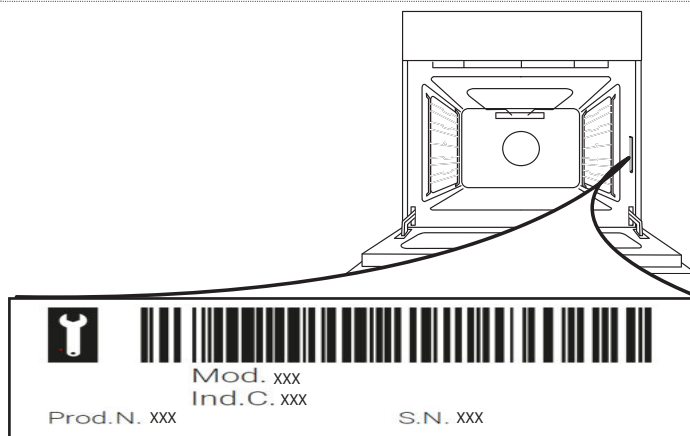
Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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



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



## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

### IMPORTANTE: DA LEGGERE E

#### OSSERVARE

⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.

⚠ **ATTENZIONE:** L'uso dell'apparecchio di cottura a gas produce calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchio è in uso: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffiare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piano di cottura: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione; - non toccare la superficie dell'apparecchio; - Non utilizzare l'apparecchio



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla. Quando si posiziona la griglia all'interno, verificare che il fermo sia rivolto verso l'alto e sul retro della cavità.

Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è an-

cora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.

### **USO CONSENTITO**

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non utilizzare: bisticchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta, dissipatori di rete metallica o di altro tipo, due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

in caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

### **INSTALLAZIONE**

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ I collegamenti elettrici e del gas devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere esegui-

ti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare solo l'apparecchio

⚠ **AVVERTENZA:** la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

⚠ Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm<sup>2</sup>; l'apertura non deve essere soggetta a ostruzioni.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza Tecnica, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non

devono mai essere coperte.

⚠ Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio).

Se la pressione del gas di alimentazione è diversa dal valore consigliato, è necessario installare un regolatore di pressione idoneo sul tubo di mandata in conformità alle norme nazionali vigenti.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.



**AVVERTENZA:** per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

### **COLLEGAMENTO DA GAS**

⚠ **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

⚠ Controllare che la pressione del gas dell'impianto sia in linea con i valori riportati nella Tabella 1 ("Specifiche di bruciatori e ugelli").

⚠ **AVVERTENZA:** le condizioni di configurazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

⚠ **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

⚠ **IMPORTANTE:** se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

⚠ **AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

⚠ Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio) Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccor-

do (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato

Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

⚠ **IMPORTANTE:** Nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassetti). Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1\* alla posizione minima 2\* per verificare la stabilità della fiamma.

⚠ L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

### **ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS**

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

⚠ Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

⚠ **IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ L'apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione elettrica staccando la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio e l'apparecchio deve es-

sere collegato a terra in conformità alle norme nazionali di sicurezza elettrica. ⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, una volta inserito nel relativo alloggiamento, all'alimentazione principale. Non tirare il cavo di alimentazione.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.


### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dall'icona del riciclo ♻. Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.



### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

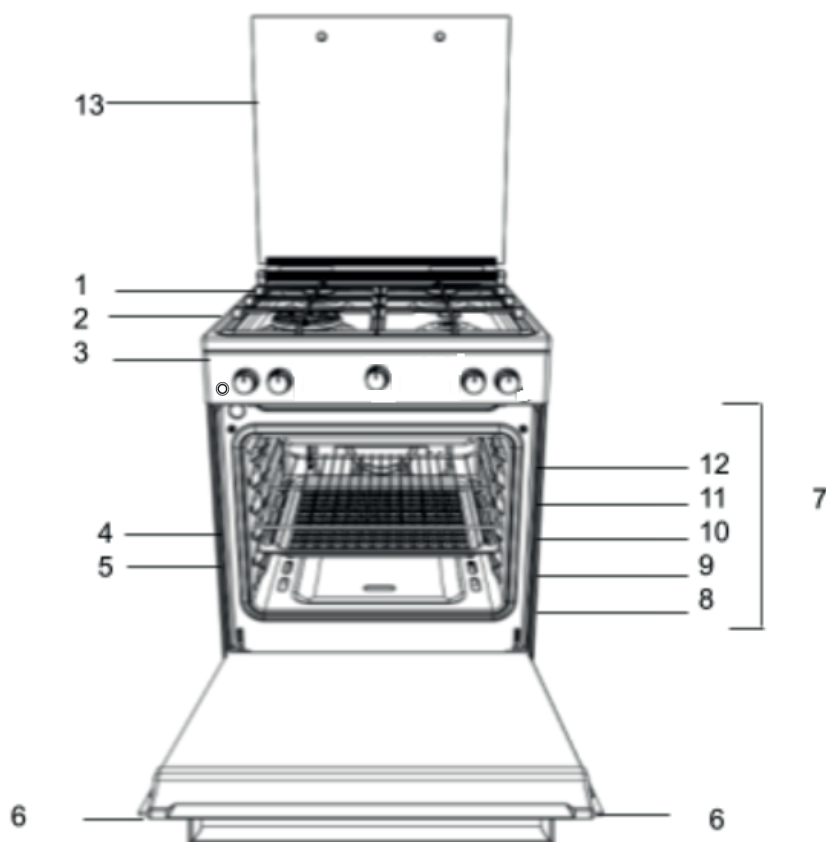
Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

### **DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ**

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 15181.

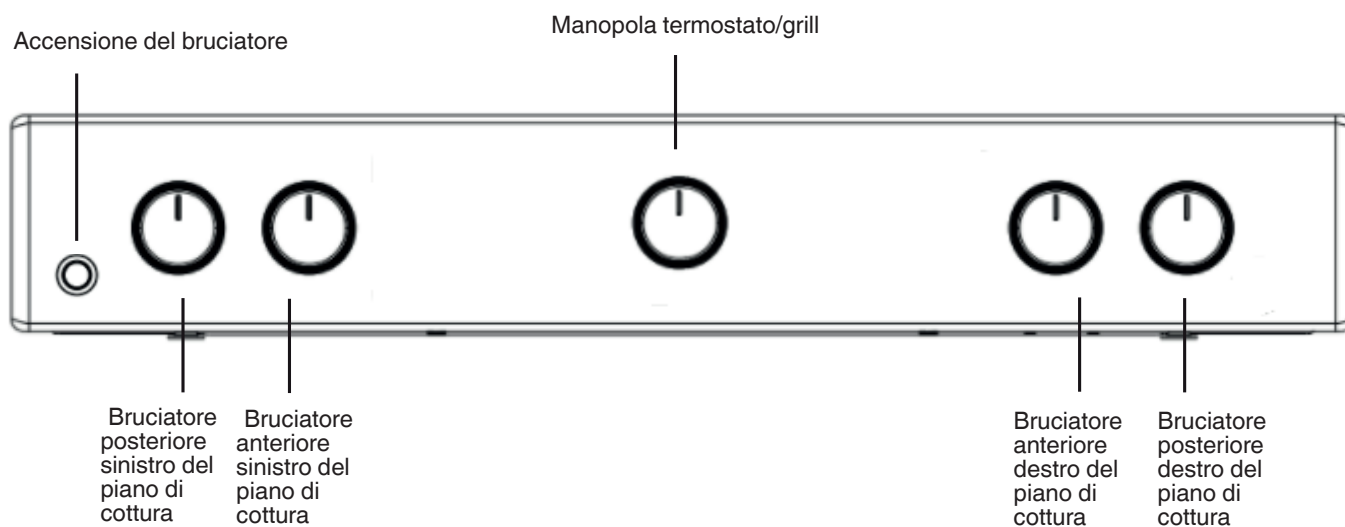
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 30-2-1.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Bruciatore del piano di cottura
2. Griglia del piano di cottura
3. Pannello comandi
4. Griglia metallica
5. Teglia
6. porta
7. Binari di guida per rack scorrevoli 8. Posizione 1
9. Posizione 2
10. Posizione 3
11. Posizione 4
12. Posizione 5
13. Coperchio di vetro

## PANNELLO COMANDI



## INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio. Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato.

L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

### Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C). Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

### L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

**Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.**

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

Le pareti laterali adiacenti che sporgono sopra il livello del piano di cottura non devono essere più vicine al fornello di 150 mm o 65 mm e devono essere protette da materiale resistente al calore. Qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere più vicina di 750 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

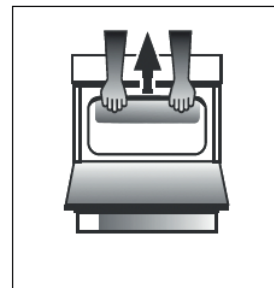


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

### Collegamento elettrico

Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori. In caso di necessità, è possibile utilizzare un cavo più lungo; tuttavia, occorre assicurarsi che il cavo fornito con l'apparecchio venga sostituito con uno di pari caratteristiche, in conformità alle norme e alle leggi vigenti.

### AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

## Collegamento da gas

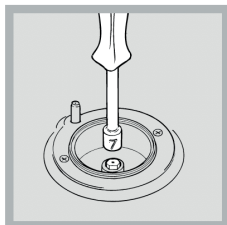
Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas o al gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente prescritta, e solo dopo essersi accertati che sia adattabile al tipo di gas da usare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas".

Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può essere collegata a sinistra o a destra, a seconda delle necessità; per cambiare il collegamento, invertire la posizione del portagomma con quella del tappo e sostituire la guarnizione (fornita con l'apparecchio). In caso di collegamento al gas liquido, tramite serbatoio, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa in vigore. L'alimentazione del gas deve essere collegata a sinistra dell'apparecchio. Assicurarsi che il tubo flessibile non passi attraverso la parte posteriore del fornello toccando parti calde.

### Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

È possibile adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello predefinito (questo è indicato sull'etichetta di classificazione sul coperchio).

### Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

1. Rimuovere le griglie del piano di cottura e far scivolare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm (vedere figura) e sostituirli con ugelli adatti al nuovo tipo di gas (vedere la tabella delle specifiche dei

bruciatori e degli ugelli).

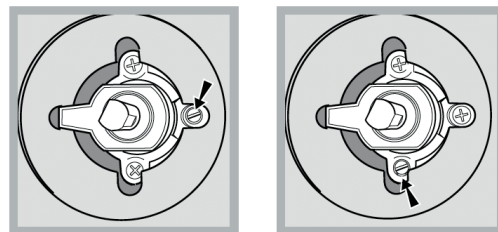
3. Sostituire tutti i componenti seguendo le istruzioni di cui sopra

al contrario.

Regolazione dell'impostazione minima dei bruciatori del piano di cottura:

1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante. Se l'apparecchio è collegato ad una fornitura di gas liquido, la vite di bypass deve essere impostata su un minimo.
3. Mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa diverse volte, controllando che la fiamma non si spenga. Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

I bruciatori del piano di cottura non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

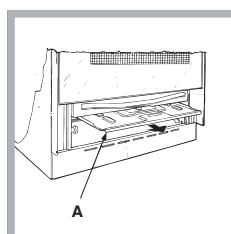


Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati). Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità alle norme vigenti EN 88-1 e EN 88-2 relative ai "regolatori per gas canalizzato".

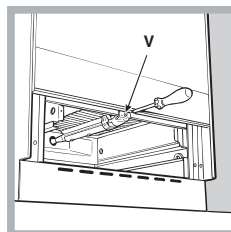
### Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. Rimuovere il comparto del forno.

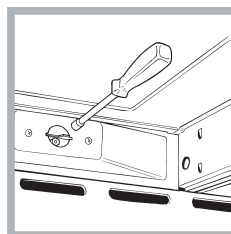


2. Estrarre il pannello di protezione A (vedere diagramma).



3. Rimuovere il bruciatore del forno dopo aver svitato le viti V (vedere figura).

L'intera operazione sarà più semplice se si rimuove lo sportello del forno.



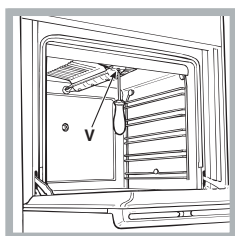
4. Svitare l'ugello utilizzando una speciale chiave a bussola per ugelli (vedere figura) o con una chiave a bussola da 7 mm, e sostituirlo con un nuovo ugello adatto al nuovo tipo di gas (vedere tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello).

## Regolazione del minimo per i bruciatori del piano di cottura a gas

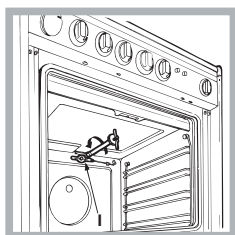
1. Accendere il bruciatore (*vedere Accensione e utilizzo*).
  2. Ruotare la manopola sulla posizione di minima potenza (MIN) dopo averla lasciata accesa alla posizione di massima potenza (MAX) per circa 10 minuti.
  3. Rimuovere la manopola.
  4. Stringere o allentare le viti di regolazione sul lato esterno del perno del termostato (*vedere la figura*) finché la fiamma appare piccola ma stabile.
- ! Se l'apparecchio è collegato al gas liquido, la vite di bypass deve essere regolata al minimo.
5. Ruotare velocemente la manopola dalla posizione MAX alla posizione MIN, oppure aprire e chiudere la porta del forno, per verificare che il bruciatore non si spenga.

## Adattamento del grill

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:



1. Rimuovere il bruciatore del forno dopo aver allentato la vite V (*vedere figura*).



2. Svitare il bruciatore del grill utilizzando una speciale chiave a bussola per ugelli (*vedere figura*) o preferibilmente con una chiave a bussola da 7 mm, e sostituirlo con un nuovo ugello adatto al nuovo tipo di gas (*vedere tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello*).

! Prestare attenzione ai fili delle candele e ai tubi delle termocoppie.

! I bruciatori del forno e del grill non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

! Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati).

! Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un

regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità con le normative nazionali vigenti relative ai "regolatori per gas canalizzato".

## Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

Brûleur	Diamètre (mm)	Liquid Gas				Natural Gas						
		Énergie thermique kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Buse 1/100 (mm)	Circulation* g/h		Énergie thermique kW (p.c.s*)		Buse 1/100 (mm)	Débit l/h	
		Nominale	Réduite			***	**	Nominale	Réduite			
Forno	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248	
Griglia	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209	
Rapide (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286	
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190	
Auxiliare (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95	
Pressions d'alimentation	Nominales (mbar)				28-30		37				20	
	Minimums (mbar)				20		25				17	
	Maximum				35		45				25	

\*con gas secco 15°C 1013 mbar

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

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

Naturale G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



## PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO

### Utilizzo del piano di cottura

#### Accensione dei bruciatori

Per ogni manopola del BRUCIATORE è presente un anello completo che mostra la forza della fiamma per il relativo bruciatore.

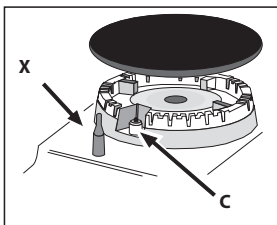
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

1. Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima 🔥.

Per i modelli dotati di pulsante di accensione elettronica (★), premere il pulsante, quindi ruotare la manopola.

2. Regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola del BRUCIATORE in senso antiorario. Questa può essere l'impostazione minima 🔥, l'impostazione massima 🔥 o qualsiasi posizione tra le due.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronico\* (C), premere il pulsante di accensione, contrassegnato dal simbolo ★, quindi tenere premuta la manopola BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario, verso l'impostazione della fiamma massima, finché il bruciatore non si accende.



Per spegnere il bruciatore, rilasciare la manopola. Se ciò accade, ripetere l'operazione, tenendo premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro la rottura della fiamma (X)\*, tenere premuta la manopola del BRUCIATORE per circa 2-3 secondi per mantenere la fiamma accesa e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola finché non raggiunge la posizione di arresto •.

Regolazione della fiamma secondo i livelli

l'intensità della fiamma del bruciatore può essere regolata con la manopola secondo 10 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 5 posizioni intermedie:



un clic indicherà il passaggio da un livello all'altro quando si ruota la manopola. Il sistema garantisce una regolazione più precisa, permette di replicare l'intensità della fiamma e di identificare facilmente il livello preferito per diverse operazioni di cottura.

#### Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

Affinché i bruciatori funzionino nel modo più efficiente possibile e per risparmiare la quantità di gas consumata, si raccomanda di utilizzare solo pentole che abbiano un coperchio e un fondo piatto. Dovrebbero anche essere adatte alle dimensioni del bruciatore.

Bruciatore	Diametro delle pentole (cm)
Tripla Corona (TC) / Rapido (R)	24 - 26
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-veloce (S)	16 - 20

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai diagrammi contenuti nelle "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

LIVELLO	METODO DI COTTURA "consigliato per"
1 - 2 - 3	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti, mantenere in caldo piccole porzioni di preparazioni appena cotte
4 - 5	Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore
6 - 7	Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare
8 - 9	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace
10	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o per riscaldare i liquidi (acqua)

## PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

! La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto. Utilizzare solo la posizione 1 nel forno quando si cucina con lo spiedo da rostitoria.

### Accensione del forno

Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima

Per i modelli con pulsante di accensione elettronico (✦), premere il pulsante e ruotare la manopola.

Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e attendere almeno 1 minuto prima di provare a riaccenderlo.

! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza ed è pertanto necessario tenere premuta la manopola comando del FORNO per circa 6 secondi.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

### Regolazione della temperatura

Per impostare la temperatura di cottura desiderata, ruotare la manopola comando del FORNO in senso antiorario.

Le temperature sono visualizzate sul pannello di controllo e possono variare tra MIN (145°C) e MAX (250°C).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la manterrà costante grazie al suo termostato.

### Luce forno

La luce può essere accesa in qualsiasi momento premendo il pulsante LUCE FORNO.

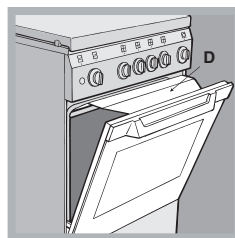
### Grill

Per accendere il grill, premere la manopola comando del FORNO mentre la si gira in senso orario finché non raggiunge la posizione [▼▼]. Il grill consente di dorare uniformemente la superficie degli alimenti ed è particolarmente adatto per arrostiti, cotolette e salsicce. Posizionare la griglia in posizione 4 o 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere il grasso ed evitare la formazione di fumo.

! Il grill è dotato di un dispositivo di sicurezza ed è quindi necessario tenere premuta la manopola comando del FORNO per circa 6 secondi.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo il grill.

! Quando si utilizza il grill, lasciare la porta del forno socchiusa, posizionando il deflettore D tra la porta e il pannello di controllo (vedere figura) per evitare che le manopole si surriscaldino.



---

## ACCESSORI

---

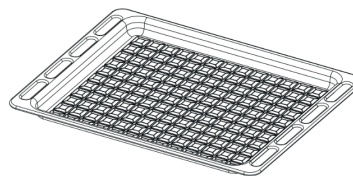
### GRIGLIA



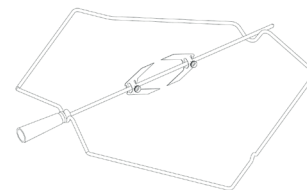
### VASSOIO PROFONDO



### TEGLIA



### KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

---

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

---

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

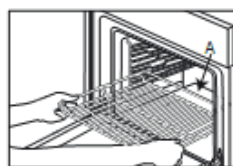


Fig. 1A

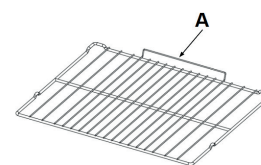


Fig. 1B

2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).

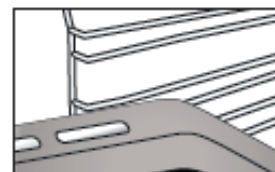









Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori utilizzati. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / ALIMENTAZIONE LIVELLO	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	15'	160	35 - 60	L-3 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	15'	170	40 - 60	L-3 
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	15'	150	30 - 60	L-3 
Tortine / Muffin	STATICO	15'	160	30 - 40	L-3 
Bigné	STATICO	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pane / Focaccia sottile	STATICO	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pane / Focaccia spessa	STATICO	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Torte salate (torta di verdure, quiche)	STATICO	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	STATICO	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	STATICO	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	STATICO	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	10'	MAX	15 - 35	L-3 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	10'	MAX	15 - 40	L-3 
Pane tostato	GRILL	10'	MAX	3 - 5	L-3 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	10'	MAX	20 - 40	L-3 
Patate arrostiti	STATICO	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	STATICO	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 500 ml d'acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.**

**Non usare pulitrici a getto di vapore. Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.**

**Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

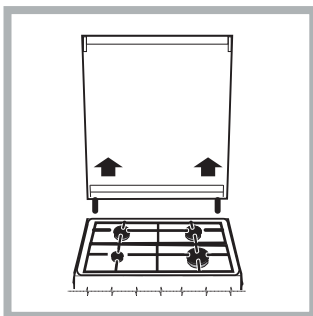
### Rispetto e tutela dell'ambiente

- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura previsto e utilizzare il calore che il forno continua a generare.
- Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare perdite di energia della porta
- In caso di contratto elettrico a tariffa oraria, l'opzione "cottura ritardata" consente di risparmiare più facilmente passando a fasce orarie più convenienti.
- Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire la piastra di cottura. In caso di dimensioni ridotte, si spreca energia preziosa e le pentole che ribollono rilasciano resti incrostati che possono essere difficili da rimuovere.
- Cuocere i cibi in pentole o padelle chiuse con coperchi ben aderenti e utilizzare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore
- Utilizzare pentole e padelle esclusivamente piatte
- Se si cucina qualcosa che richiede tempi lunghi, è consigliabile utilizzare una pentola a pressione, due volte più rapida e con un risparmio di un terzo dell'energia.

### Spegnimento dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

#### Il coperchio \*



Se la pentola è dotata di un coperchio in vetro, questo deve essere pulito con acqua tiepida. Non utilizzare prodotti abrasivi.

È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia dell'area dietro il piano di cottura. Aprire completamente il coperchio e tirarlo verso l'alto (vedere figura).

! Non chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

#### Ispezione delle guarnizioni del forno

Controllare periodicamente le guarnizioni della porta intorno al forno. Se le guarnizioni sono danneggiate, rivolgersi al più vicino Servizio Assistenza Tecnica autorizzato. Si consiglia di non utilizzare il forno fino alla sostituzione delle guarnizioni.

### Manutenzione del rubinetto del gas

Con il tempo, i rubinetti possono incepparsi o diventare difficili da ruotare. In questo caso, il rubinetto deve essere sostituito.

**! Questa procedura deve essere eseguita da un tecnico qualificato autorizzato dal produttore.**

#### ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

#### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

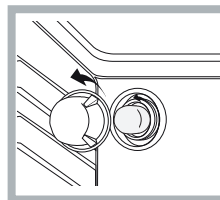
**Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.**

#### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

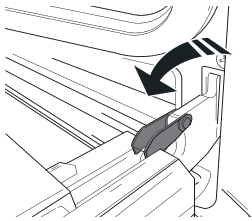
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

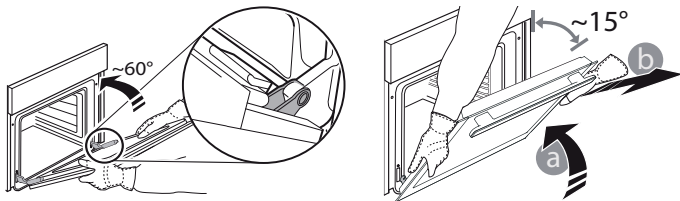
**Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G**

## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

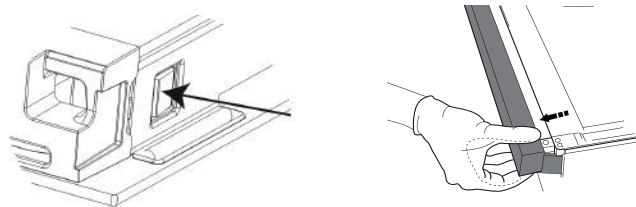
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

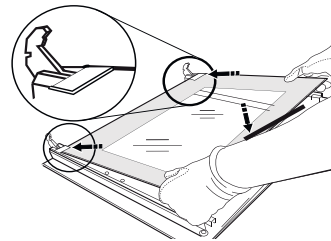
## PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Cosa fare se...

### Possibili cause

### Soluzioni

Il forno non funziona.

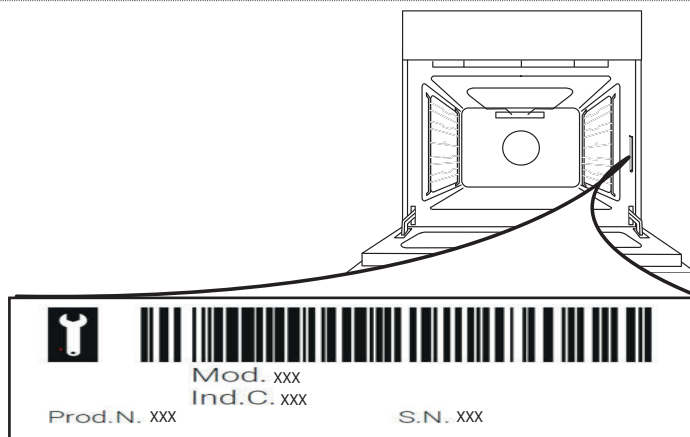
Interruzione di corrente elettrica.  
Disconnessione dalla rete principale

Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



La tapa de vidrio puede romperse si se calienta. Apague todos los quemadores y las placas eléctricas antes de cerrar la tapa. No cierre la tapa con el quemador encendido

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente

⚠ No deje el aparato desatendido durante su uso. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol; existe riesgo de incendio. Utilice guantes para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado de no chocar con la puerta del horno cuando esté abierta o bajada.

Al colocar el estante en el interior, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

El dispositivo no debe utilizarse durante más de 15 segundos. Si pasados 15 segundos no se ha encendido el quemador, deje de accionar el dispositivo, abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

#### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a po-

nerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que existe riesgo de incendio.

⚠ Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte la tabla específica). No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

⚠ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

No utilice: Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro. Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo. Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

Si va a instalar un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

Los pies protectores de goma de las parrillas suponen un riesgo de atragantamiento para los niños pequeños. Una vez retiradas las parrillas, asegúrese de que todos los pies estén correctamente montados.

## INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desco-

nectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. Active solo el aparato

⚠ ADVERTENCIA: La modificación del aparato y su método de instalación son esenciales para poder utilizarlo de forma segura y correcta en otros países.

⚠ Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

⚠ La habitación debe estar equipada con un sistema de extracción de aire que exprese los humos de combustión.

⚠ La habitación también debe permitir una adecuada circulación del aire, ya que para la combustión normal se necesita aire. El caudal de aire no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada.

⚠ El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un tubo que tenga una sección transversal interior de al menos 100 m<sup>2</sup>; la apertura no debe ser susceptible a obstrucciones.

⚠ El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión indirectamente, por ejemplo, de las habitaciones contiguas equipadas con los tubos de circulación de aire anteriormente descritos. Sin embargo, estas habitaciones no podrán ser salas comunales, dormitorios ni habitaciones ya que pueden presentar un peligro de incendio.

⚠ El gas licuado va hacia el suelo porque es más pesado que el aire. Por lo tanto, las habitaciones donde se encuentren las bombonas de GLP también deberán estar equipadas con rejillas de ventilación para permitir que el gas se escape en caso de fuga. Esto significa que las bombonas de GLP, ya estén parcial o completamente llenas, no deberán instalarse ni almacenarse en lugares que estén por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Es aconsejable mantener en la habitación solamente la bombona que se está utilizando, colocada de modo que no esté sometida al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura de la bombona por encima de los 50°C.

Si tiene dificultades para girar los mandos del quemador, póngase en contacto con el Servicio Postventa para que sustituya las tapas del quemador.

Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor deben cubrirse.

⚠ No retire el aparato de su base de espuma de poliestireno hasta el momento de la instalación.

Conexión con tubos rígidos (cobre o acero).

Si la presión del gas es diferente de la presión reco-



mendada, deberá instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada de conformidad con las normativas nacionales vigentes.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa; hay riesgo de incendio.



si el aparato se coloca sobre una base, esta debe nivelarse y fijarse a la pared mediante la cadena de retención suministrada para evitar que el electrodoméstico se resbale y caiga de la base.



**ADVERTENCIA:** Para evitar que el aparato vuelque, es necesario colocar la cadena de retención. Consulte las instrucciones de instalación.

### CONEXIÓN DEL GAS

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) y la configuración del aparato sean compatibles.

⚠ Compruebe que la presión del suministro de gas sea conforme a los valores indicados en la Tabla 1 ("Especificaciones de los quemadores e inyector").

⚠ **ADVERTENCIA:** Las condiciones de configuración de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).

⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado y conectado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.

⚠ Si el aparato está conectado al gas licuado, el tornillo de regulación debe apretarse lo más fuerte posible.

⚠ **IMPORTANTE:** Si se instala una bombona de gas o un recipiente de gas, se deberá colocar correctamente (orientación vertical).

⚠ **ADVERTENCIA:** Esta operación debe realizarla un técnico cualificado

⚠ Para las conexiones de gas, use solo tuberías flexibles o rígidas de metal.

⚠ **Conexión con tubería rígida (de cobre o de acero)** La conexión a la instalación de gas debe realizarse de manera que no suponga ningún esfuerzo en el aparato. Hay un empalme en forma de L en la rampa de alimentación del aparato y está provisto de una junta estanca para evitar fugas. La junta estanca deberá sustituirse siempre después de girar el empalme del tubo (la junta se incluye con el aparato). El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2.

⚠ **Conexión de un tubo de acero inoxidable flexible sin juntas a un acoplamiento roscado**  
El tubo de suministro de gas se conecta mediante

un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2. Los tubos deben instalarse de manera que nunca tengan más de 2000 mm de largo cuando estén completamente extendidos. Cuando la conexión esté realizada, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no esté comprimido. Utilice únicamente tubos y sellos conformes con las normas nacionales en vigor.

⚠ **IMPORTANTE:** Si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble (p. ej. el cajón). Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

⚠ El aparato debe ser conectado al suministro principal de gas o a una bombona de gas de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el aparato sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

⚠ Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima 1\* hasta la posición mínima 2\* para comprobar la estabilidad de la llama.

⚠ **Conexión a la red de suministro de gas o a la bombona de gas** puede realizarse utilizando una manguera de goma flexible o de acero, de conformidad con la legislación nacional vigente.

### ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

(Esta operación debe llevarla a cabo un técnico cualificado.)

⚠ Para adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del tipo de gas para el que se ha fabricado (que se indica en la etiqueta identificativa), siga los pasos específicos que se encuentran después de los dibujos de la instalación.

### ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ **IMPORTANTE:** La información sobre el consumo de corriente y voltaje se indica en la placa de datos.

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible, o con un interruptor de función múltiple instalado hacia la toma de corriente de acuerdo con las normas de cableado, y el electrodoméstico debe estar conectado a tierra cumpliendo con las normas de seguridad eléctricas nacionales. ⚠ El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para conectar el electrodoméstico, una vez que esté colocado en su lugar, con la fuente de alimentación principal. No tire del cable de alimentación.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, solo debe sustituirlo por otro idéntico del fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

⚠ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. - hay riesgo de quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el aparato antes de sustituir la lámpara; hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Para evitar daños en el dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

Utilice guantes de protección para la limpieza y el mantenimiento.


### **ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE**

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. ♻ Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### **ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos

Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### **CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA**

Precalente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Utilice una olla de presión para ahorrar aún más energía y tiempo.

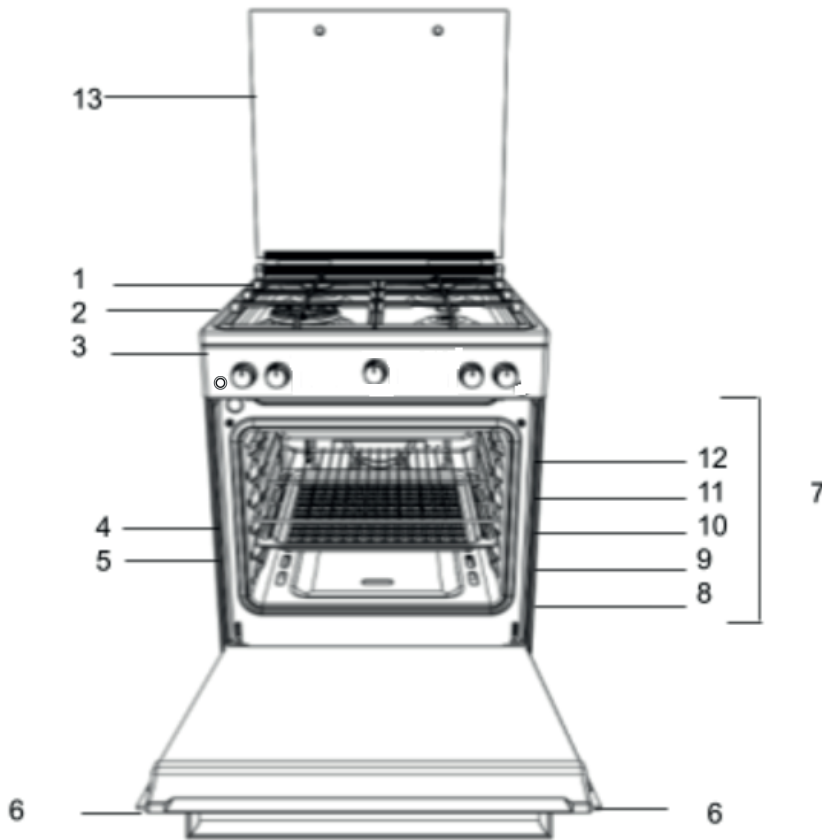
### **DECLARACIONES DE CONFORMIDAD**

Este aparato cumple con: los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014; el Reglamento sobre etiquetado energético 65/2014; el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 15181.

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 30-2-1.

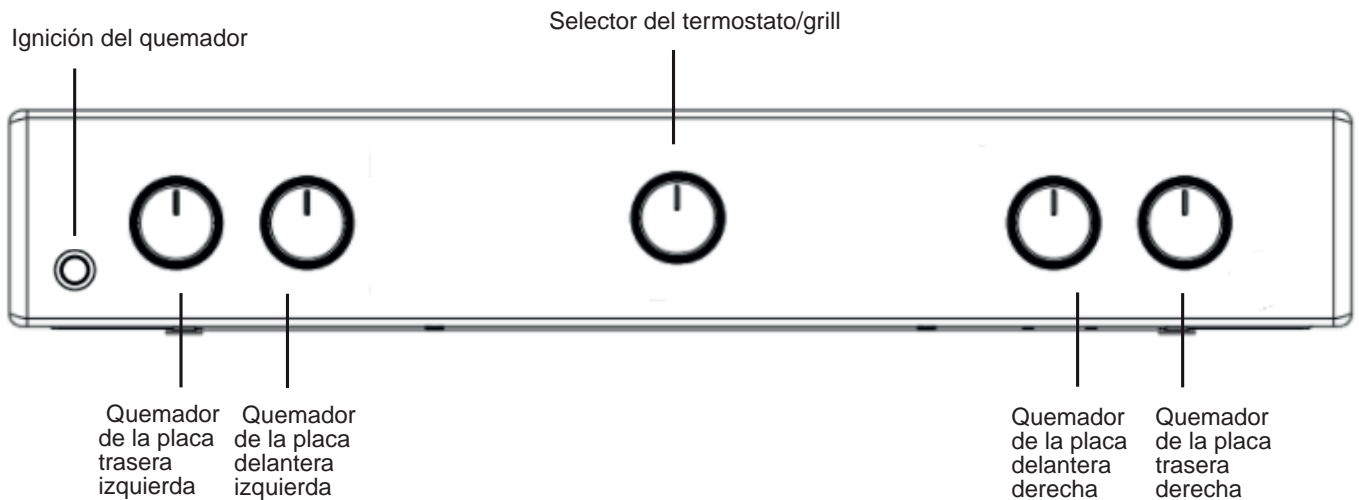


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Quemador de la placa
- 2. Parrilla de la placa
- 3. Panel de mandos
- 4. Rejilla de alambre
- 5. Bandeja
- 6. Puerta
- 7. Raíles guía para bandejas deslizantes
- 8. posición 1
- 9. posición 2
- 10. posición 3
- 11. posición 4
- 12. posición 5
- 13. Tapa de cristal

PANEL DE CONTROL



**ES**

# INSTALACIÓN

Antes de utilizar su electrodoméstico nuevo, lea con atención estas instrucciones. Contienen información importante relacionada con la instalación y el funcionamiento adecuado del electrodoméstico.

Guarde estas instrucciones de funcionamiento para futuras consultas. Asegúrese de que guarda estas instrucciones con el electrodoméstico si lo vende, regala o se muda.

El electrodoméstico lo debe instalar un profesional cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas.

Cualquier ajuste o reparación necesaria se debe realizar después de desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica.

Las instrucciones a continuación las debe leer un técnico cualificado para asegurar que el electrodoméstico se instala, regula y se le realiza el mantenimiento técnico de manera correcta cumpliendo con las normas actuales.

## Colocación y nivelación

Es posible instalar el electrodoméstico junto a muebles cuya altura no sea superior a la superficie del quemador.

Esta cocina se debe instalar directamente en el suelo. No instale esta cocina en una base artificial de ningún tipo.

Asegúrese de que la pared que está en contacto con la parte de atrás del electrodoméstico esté hecha de un material no inflamable y resistente al calor (T 90 °C).

Importante: No instale este electrodoméstico al lado de puertas u otras maneras de acceso para minimizar la posibilidad de que las personas que utilicen la puerta entren en contacto con las sartenes sobre las superficie del quemador.

## Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa

### Este aparato no debe instalarse en una plataforma.

La cocina está diseñada para encajar entre los armarios de la cocina con una separación de 600 mm. El espacio a ambos lados solo debe ser suficiente para permitir la retirada de la cocina para su mantenimiento. Puede utilizarse con armarios en un lado o en ambos, así como en una esquina. También se puede utilizar de forma independiente.

Las paredes laterales adyacentes que sobresalen por encima del nivel de la placa de cocción, no deben estar a menos de 150 mm o 65 mm y deben estar protegidas por material resistente al calor. Cualquier superficie o extractor que sobresalga no debe estar a menos de 750 mm.

- La cocina puede estar situada en una cocina, en una cocina-comedor o en un salón dormitorio, pero no en un baño ni cuarto de baño con ducha.
- Los extractores deben instalarse según los requisitos del manual del extractor.
- La pared en contacto con la parte trasera de la cocina debe ser de un material ignífugo.
- La cocina está provista de una cadena de seguridad que debe estar sujeta a un gancho, fijado a la pared detrás del electrodoméstico.

Antes de mover su cocina, compruebe que está fría y desenchufada en la unidad de control de la cocina. El movimiento de la cocina es mucho más sencillo levantando la parte delantera de la siguiente manera:

Mover la cocina

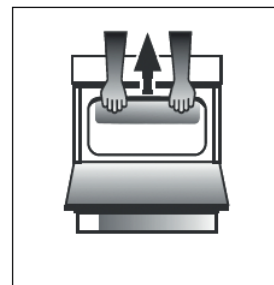


Fig. A

Abra la puerta del grill lo suficiente para crear un agarre cómodo en el borde delantero inferior del techo del horno, evitando los elementos del grill. (FIG. A)

Tenga cuidado al mover la cocina, es muy pesada. Asegúrese de que los revestimientos del suelo no estén dañados.

## Conexión eléctrica

Tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica: 230-240V CA 50/60 Hz.

El cable de alimentación se debe colocar de manera que nunca alcance ningún punto con una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. El cable se debe guiar por donde esté alejado de las rejillas de ventilación traseras. Si lo necesita, utilice un cable más grande, sin embargo, debe asegurarse de que el cable proporcionado con el electrodoméstico se sustituye por uno con las mismas especificaciones de acuerdo con las normas y la legislación actual.

## ADVERTENCIAS: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

La cocina debe estar conectada a la red eléctrica con una salida de cocina conmutada (doble polo) correctamente conectada con la capacidad adecuada que se muestra en la placa de clasificación de la cocina. Todo el cableado eléctrico de la unidad del consumidor a la cocina, a través de la salida de cocina de doble polo conmutada debe tener las especificaciones de tipo y corriente aceptables como se ha indicado anteriormente.

el cable de alimentación se debe colocar de manera que nunca alcance ningún punto con una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente. El cable se debe guiar por donde esté alejado de las rejillas de ventilación traseras.

## Conexión del gas

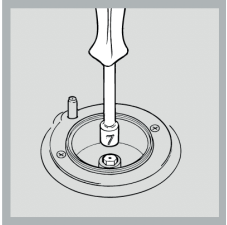
La cocina debe ser conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación de este producto es esencial instalar una llave de gas aprobada, para aislar el suministro del aparato y facilitar cualquier retirada o mantenimiento posterior. La conexión del aparato a la red de gas o al gas licuado debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente, y solo después de comprobar que se adapta al tipo de gas que se va a utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

En algunos modelos el suministro de gas puede conectarse a la izquierda o a la derecha, según sea necesario; para cambiar la conexión, invierta la posición del soporte de la manguera con la de la tapa y sustituya la junta (suministrada con el aparato). En caso de conexión a gas licuado por depósito, utilice reguladores de presión que se ajusten a la normativa vigente. El suministro de gas debe conectarse a la izquierda del aparato. Asegúrese de que la manguera no pase por la parte trasera de la cocina tocando las partes calientes.

## Adaptación a otros tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del predeterminado (esto se indica en la etiqueta identificativa en la cubierta).

### Adaptación de la placa



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la placa:

1. Retire las rejillas de la placa y deslice los quemadores hacia fuera de su alojamiento.
2. Desatornille los inyectores con una llave tubular de 7 mm (consulte la figura) y sustitúyalos por inyectores aptos para el nuevo tipo de gas

(consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores).

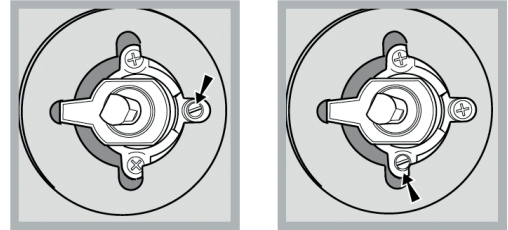
3. Sustituya todos los componentes siguiendo las

instrucciones anteriores en orden inverso.

Ajuste de los quemadores de la placa al mínimo:

1. Gire el grifo a la posición mínima.
2. Extraiga el selector y ajuste el tornillo de regulación situado en el interior o junto a la clavija del grifo, hasta que la llama sea pequeña pero estable. Si el aparato está conectado a un suministro de gas licuado, el tornillo de derivación debe ajustarse al mínimo.
3. Con el quemador encendido, cambie rápidamente la posición del selector del mínimo al máximo y viceversa varias veces, comprobando que la llama no se apague. Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.

Los quemadores de la placa no requieren ningún ajuste de aire primario.



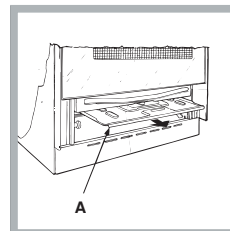
Una vez ajustado el aparato para poder utilizarlo con un tipo distinto de gas, sustituya la etiqueta identificativa antigua por una nueva que corresponda al nuevo tipo de gas (estas etiquetas están disponibles en los centros autorizados de asistencia técnica).

Si la presión de gas utilizada es diferente (o varía ligeramente) respecto a la presión recomendada, debe montarse un regulador de presión adecuado en la manguera de entrada de conformidad con las normativas vigentes EN 88-1 y EN 88-2 sobre «reguladores de gas canalizado».

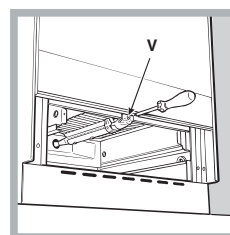
## Adaptación del horno

Sustitución del inyector del quemador del horno:

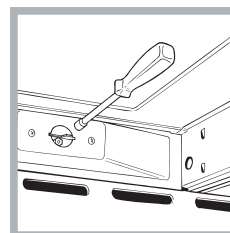
1. Retire el compartimento del horno.



2. Deslice hacia fuera el panel de protección A (consulte el diagrama).



3. Extraiga el quemador del horno después de quitar los tornillos V (consulte la figura). Esta operación será más fácil si se extrae la puerta del horno.



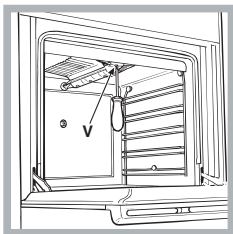
4. Desenrosque el inyector con una llave tubular especial para inyectores (consulte la figura) o, preferiblemente, con una llave tubular de 7 mm y sustitúyalo por un inyector nuevo adecuado para el nuevo tipo de gas (consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores).

## Ajuste del quemador del horno de gas al mínimo

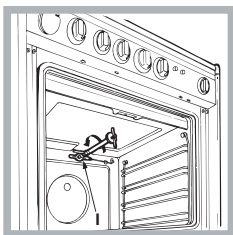
1. Encienda el quemador (*consulte Puesta en funcionamiento y uso*).
  2. Gire el selector a la posición mínima (MÍN) después de haberlo dejado en la posición máxima (MÁX) durante 10 minutos aproximadamente.
  3. Extraiga el selector.
  4. Apriete o afloje los tornillos de ajuste de la parte externa de la clavija del termostato (*consulte la figura*) hasta que la llama sea pequeña pero estable.
- ! Si el aparato está conectado a gas licuado, el tornillo de derivación debe ajustarse al mínimo.
5. Gire el selector desde la posición MÁX hasta la posición MÍN rápidamente, o abra y cierre la puerta del horno asegurándose de que el quemador no se apague.

## Adaptación del grill

Sustitución del inyector del quemador del grill:



1. Extraiga el quemador del horno cuando haya aflojado el tornillo V (*consulte la figura*).



2. Desenrosque el inyector del quemador del grill con una llave tubular especial para inyectores (*consulte la figura*) o, preferiblemente, con una llave tubular de 7 mm, y sustitúyalo por un inyector adecuado para el nuevo tipo de gas (*consulte la tabla de especificaciones del quemador y los inyectores*).

! Tenga cuidado con los cables de la bujía y con los tubos del termopar.

! Los quemadores del horno y del grill no requieren ningún ajuste de aire primario.

! Una vez ajustado el electrodoméstico para poder utilizarlo con un tipo distinto de gas, sustituya la etiqueta identificativa antigua por una nueva que corresponda al nuevo tipo de gas

(estas etiquetas están disponibles en los centros autorizados de asistencia técnica).

! Si la presión de gas utilizada es diferente (o varía ligeramente) respecto a la presión recomendada, debe montarse un regulador de presión adecuado en la manguera de entrada de conformidad con las normativas nacionales vigentes sobre «reguladores de gas canalizado».

## Tabla de especificaciones de los quemadores e inyectores

Quemador	Diámetro (mm)	Gas licuado				Gas natural					
		Potencia térmica kW (p.c.s*)		Derivación 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Caudal* g/h		Potencia térmica kW (p.c.s*)		Inyector 1/100 (mm)	Caudal l/h
		Nominal	Capacidad			***	**	Nominal	Capacidad		
Horno	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Parrilla	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Semirápido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliar (Pequeño) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Suministro Presiones		Nominal (mbar)				28-30	37			20	
		Mínimo (mbar)				20	25			17	
		Máximo				35	45			25	

\*con gas seco 15 °C 1013 mbar

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

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

Natural G20 P.C.S=37,78Mj/m³



las boquillas de metano están disponibles bajo pedido pero no como accesorio


Uso de la placa

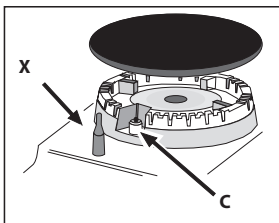
Encendido de los quemadores

Cada selector de QUEMADOR tiene un anillo que muestra la potencia de su llama.

Para encender uno de los quemadores de la placa:

1. Presione el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que apunte al ajuste de llama máxima .
2. Ajuste la intensidad de la llama al nivel deseado girando el selector del QUEMADOR en sentido contrario a las agujas del reloj. Puede colocarlo en el ajuste mínimo  o en cualquier posición entre estos dos.

Si el electrodoméstico está equipado con un dispositivo de encendido electrónico\* (C), pulse el botón de ignición, marcado con el símbolo , después mantenga presionado el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj, hacia el ajuste de llama máximo, hasta que se encienda el quemador.



El quemador puede apagarse al soltar el mando. Si esto sucede, repita la operación manteniendo presionado el selector más tiempo.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

Si el aparato está equipado con un dispositivo de seguridad contra fallos de la llama (X)\*, mantenga presionado el selector del QUEMADOR durante 2-3 segundos aproximadamente para mantener encendida la llama y activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el selector hasta la posición de apagado•.

Ajuste de la llama según los niveles

la intensidad de la llama del quemador se puede ajustar con el selector según 10 niveles de potencia, del máximo al mínimo con 5 posiciones intermedias:



un clic le indicará el cambio de un nivel a otro al girar el mando. El sistema garantiza un ajuste más preciso, permite replicar la intensidad de la llama e identificar fácilmente el nivel preferido para las diferentes operaciones de cocción.

Consejos prácticos para utilizar los quemadores

Para que los quemadores funcionen de la manera más eficiente posible y para ahorrar en la cantidad de gas consumido, se recomienda utilizar solo graseras que tengan tapa y base plana. Estas deberán ser adecuadas para el tamaño del quemador.

Quegador	Diámetro del recipiente de cocción (cm)
Triple corona (TC) / Rápido (R)	24 - 26
Auxiliar (A)	10 - 14
Semirrápido (S)	16 - 20

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diagramas del apartado «Especificaciones de los quemadores e inyectores».

NIVEL	MÉTODO DE COCCIÓN "recomendado para"
1 - 2 - 3	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente al baño maría, descongelar porciones reducidas, hacer el risoto más cremoso y mantener calientes pequeñas porciones de preparaciones recién cocinadas
4 - 5	Ideal para recetas de cocción lenta (arroz, salsas, asados, pescado) que usan líquidos (agua, vino, caldo) y para hacer más cremosa la pasta, manteniéndola en ebullición suavemente
6 - 7	Ideal para saltear y estofar verduras, cocer durante periodos largos, precalentar accesorios y obtener una consistencia cremosa
8 - 9	Ideal para dorar, comenzar una cocción, llevar líquidos a ebullición con rapidez, freír productos congelados y asar carne y pescado a fuego vivo
10	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de la comida o para calentar líquidos (agua)

## UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ PARA USO DIARIO

! La primera vez que use el electrodoméstico, caliente el horno vacío con la puerta cerrada a la máxima temperatura durante un mínimo de media hora. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada antes de apagar el horno y de abrir la puerta del horno. El aparato puede desprender un olor ligeramente desagradable debido a la combustión de sustancias de protección utilizadas durante el proceso de fabricación.

! No coloque nunca objetos directamente en la parte inferior del horno; de este modo evitará daños en el revestimiento esmaltado.

Cuando cocine con el asador rotativo en el horno, utilice únicamente la posición 1.

### Encendido del horno

Presione el selector del QUEMADOR y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que apunte al ajuste de llama máxima

Para los modelos con botón de ignición electrónica (★), pulse el botón y después gire el selector.

Si pasados 15 segundos el quemador todavía no se ha encendido, suelte el selector, abra la puerta del horno y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

! El horno está equipado con un dispositivo de seguridad y, por lo tanto,

es necesario mantener el selector de control del HORNO pulsado durante aproximadamente 6 segundos.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.

### Ajuste de la temperatura

Para programar la temperatura de cocción deseada, gire el selector de control del HORNO hacia la izquierda.

Las temperaturas se muestran en el panel de control y pueden variar entre el MÍN (145 °C) y el MÁX (250 °C).

Una vez que se alcanza la temperatura establecida, el horno la mantendrá constante utilizando el termostato.

### Luz del horno

La luz se puede encender en cualquier momento pulsando el botón LUZ DEL HORNO.

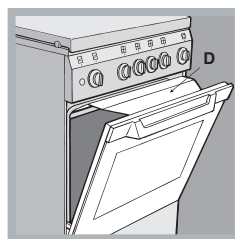
### Grill

Para encender el grill, presione el selector de control del HORNO mientras lo gira en dirección de las agujas del reloj hasta la **▼▼▼** posición. El grill permite dorar la superficie de los alimentos de manera uniforme y es especialmente adecuado para platos asados, filetes y embutidos. Coloque la bandeja en la posición 4 o 5 y la graseira en la posición 1 para recoger la grasa y evitar la formación de humo.

! El grill está equipado con un dispositivo de seguridad, por lo que es necesario mantener presionado el selector de control del HORNO durante 6 segundos aproximadamente.

! Si la llama se apaga accidentalmente, apague el quemador y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encender el grill.

! Cuando use el grill, deje la puerta del horno entornada colocando el deflector D entre la puerta y el panel de control (consulte la figura) para evitar que los selectores se sobrecalienten.





## ACCESORIOS

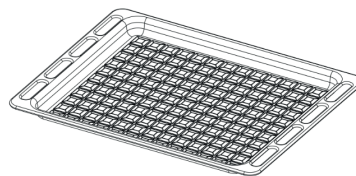
### PARRILLA



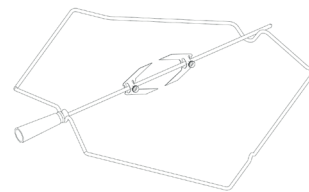
### BANDEJA PROFUNDA



### BANDEJA HORNEADO



### KIT DE GIROS TIPO ASADOR



El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope «A» orientada hacia arriba (Fig. 1A, Fig. 1B)

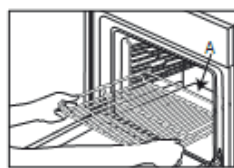


Fig. 1A

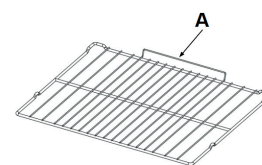


Fig. 1B

2. Otros accesorios como la graseira y la bandeja de horneado se introducen del mismo modo que la parrilla (Fig. 2).

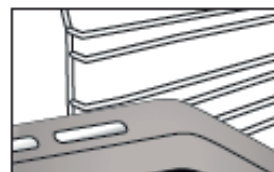
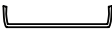


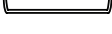
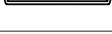
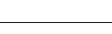




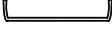
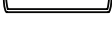
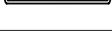



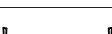


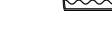







Fig. 2

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diversos tipos de alimentos. Los tiempos de cocción empieza en el momento en el que la comida se coloca en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando este sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son aproximados y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. Aplique ajustes más bajos recomendados para comenzar y, si la comida no está lo suficientemente cocinada, entonces cambie a ajustes más altos. Utilice los accesorios que se proporcionan y preferiblemente bandejas de horneado y moldes de pastel metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C) / NIVEL ALIMENTACIÓN	DURACIÓN (Min)	NIVEL (L-número) Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos	CONVENCIONAL	15'	160	35 - 60	L-3 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)	CONVENCIONAL	15'	170	40 - 60	L-3 
Galletas / Galletas de pastaflora	CONVENCIONAL	15'	150	30 - 60	L-3 
Pastelitos / Magdalenas	CONVENCIONAL	15'	160	30 - 40	L-3 
Lionesas	CONVENCIONAL	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pan / Focaccia Delgados	CONVENCIONAL	15'	220-250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pan / Focaccia Gruesos	CONVENCIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	CONVENCIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Volovanes / Canapés de hojaldre	CONVENCIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg	CONVENCIONAL	10'	170 - 190	70-90	L-3 
Pollo / conejo / pato 1 kg	CONVENCIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Pavo/oca (3 kg)	CONVENCIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filetes de pescado / Bistec	PARRILLA	10'	MÁX	15 - 35	L-3 
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	PARRILLA	10'	MÁX	30 - 60	L-3 
Verduras gratinadas	PARRILLA	10'	MÁX	15 - 40	L-3 
Tostada	PARRILLA	10'	MÁX	3 - 5	L-3 
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas	PARRILLA	10'	MÁX	20 - 40	L-3 
Patatas asadas	CONVENCIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Pierna de cordero / Jarretes	CONVENCIONAL	10'	170 - 200	50-100	L-3 

ACCESORIOS					
	Parrilla de alambre	Bandeja para hornear o molde en la rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 500 ml de agua

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**APAGUE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL Y ASEGÚRESE DE QUE LA COCINA ESTÉ FRÍA ANTES DE LIMPIARLA. ANTES DE VOLVER A ENCENDER, ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS MANDOS ESTÁN EN POSICIÓN DE APAGADO.**

**No utilice aparatos de limpieza al vapor. Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío. Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

**No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

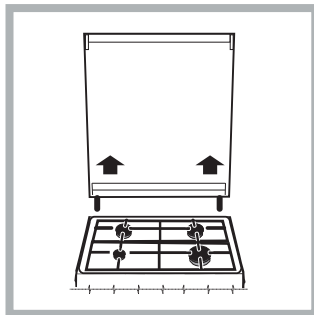
### Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente llenarlo siempre. Abra la puerta del horno lo menos posible, porque pierde calor cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad considerable de energía, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del final planeado de la cocción y aproveche el calor que el horno sigue generando.
- Mantenga limpias las juntas limpias para evitar pérdidas de energía por la puerta
- Si su contrato de electricidad tiene una tarifa de discriminación horaria, la opción de «cocción diferida» le permitirá ahorrar dinero más fácilmente programando la operación en los periodos de tiempo más baratos.
- La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa. Si es más pequeña, desperdiciará una energía muy valiosa, y las ollas que hierven demasiado dejan restos incrustados que pueden ser difíciles de limpiar.
- Cocine en ollas o sartenes cerradas con tapas que encajen bien y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía
- Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana
- Si cocina algún alimento que requiere mucho tiempo, vale la pena utilizar una olla a presión, que es el doble de rápida y ahorra una tercera parte de la energía.

### Cortar la corriente eléctrica

Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar cualquier tarea en él.

#### La cubierta \*



Si la cocina está equipada con una cubierta de cristal, esta cubierta se debe limpiar con agua templada. No utilice productos abrasivos.

Puede extraer la cubierta para limpiar más fácilmente la zona de detrás de la placa. Abra la cubierta por completo y tire de ella hacia arriba (consulte la figura).

**! No cierre la cubierta con los quemadores encendidos o calientes.**

### Inspección del sellado del horno

Compruebe las juntas de la puerta del horno periódicamente. Si las juntas están dañadas, póngase en contacto con el centro de Servicio Postventa autorizado más cercano. Recomendamos no utilizar el horno hasta sustituir las juntas.

### Mantenimiento del grifo de gas

Con el tiempo, los grifos se pueden atascar o volverse difíciles de girar. Si esto sucede, es necesario sustituir el grifo.

**! Este procedimiento debe realizarlo un técnico cualificado y autorizado por el fabricante.**

### ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

### SUPERFICIES EXTERIORES

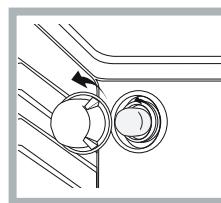
- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un trapo seco.
  - No utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.
- No utilice productos con base de alcohol como el alcohol desnaturalizado.**

### SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

### CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.



3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice el 40 W/230 V tipo G9

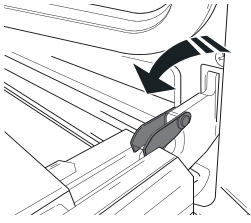
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

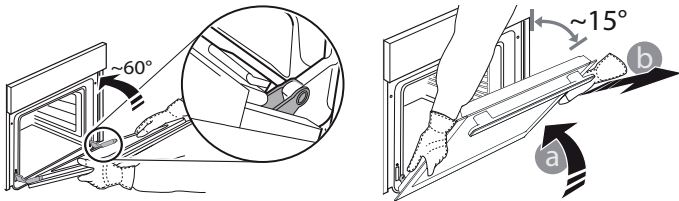
**Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G**

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA DE CRISTAL DEL HORNO

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

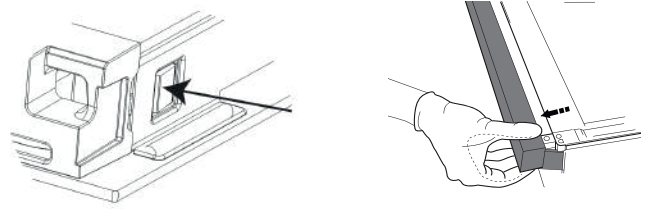
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

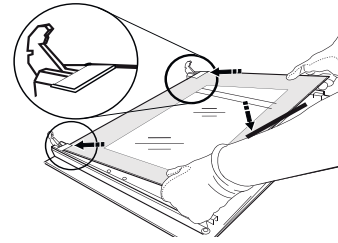
## HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Cuando vuelva a montar el cristal interior de la puerta, introduzca el panel de cristal correctamente de forma que el texto escrito en el panel no quede invertido y pueda leerse.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

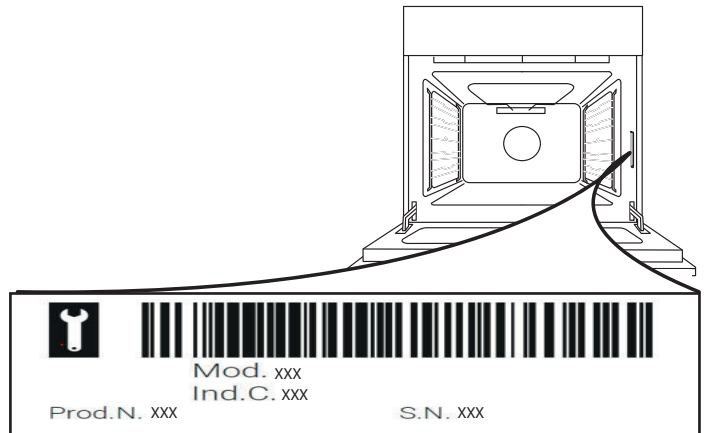
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

## SERVICIO POSTVENTA

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de producto y el modelo exacto;
- el código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; que se puede ver en el interior del horno con la puerta abierta);
- su dirección completa;
- un número de teléfono de contacto.



Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente. Consulte el folleto de la garantía adjunto para más información sobre la garantía.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

refecido completamente, pois existe risco de incêndio.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

### UTILIZAÇÃO PERMITIDA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### INSTALAÇÃO

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

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

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

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

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

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

⚠ Além disso, o espaço deve dispor também de uma circulação de ar adequada, uma vez que é necessário existir ar para que a combustão ocorra normalmente. O fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada.

⚠ O sistema de circulação de ar pode transportar o ar diretamente a partir do exterior através de um tubo com uma secção transversal interna com, pelo menos, 100 cm<sup>2</sup>; a abertura não deve ser suscetível a bloqueios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

## LIGAÇÃO DO GÁS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ADAPTAR A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

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

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

## AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

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

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

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

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

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

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

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

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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

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

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

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

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

elétricos.

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


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

### **ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM**

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

### **ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS**

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

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

### **SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA**

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

### **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

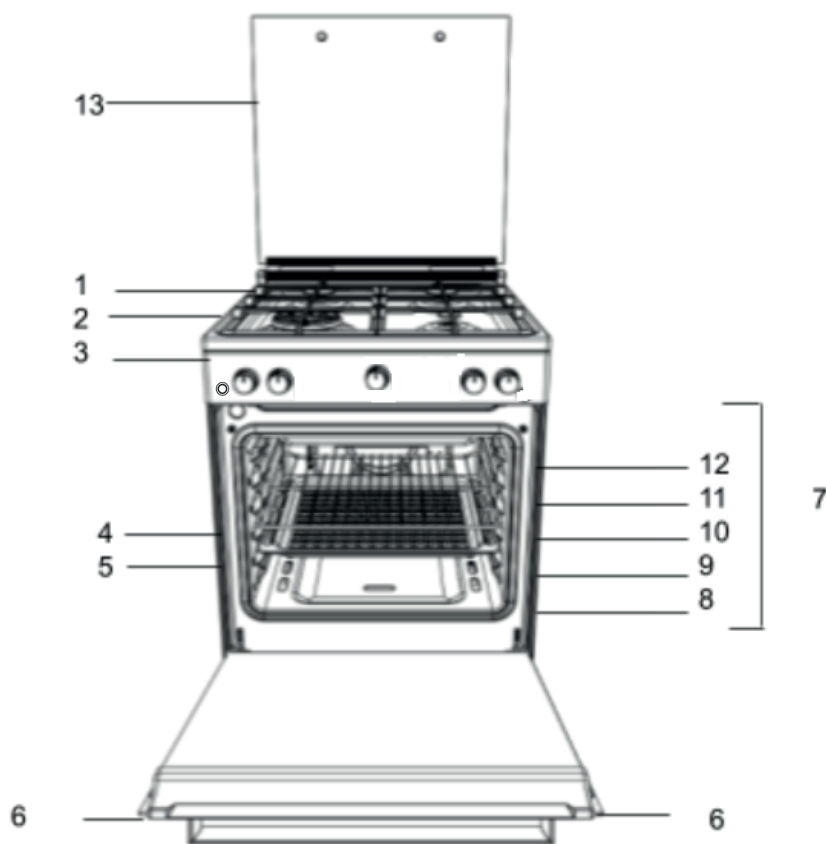
Este aparelho está em conformidade com: Requisitos de conceção ecológica do Regulamento Europeu n.º 66/2014; Regulamento de Rotulagem Energética n.º 65/2014; Os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração)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

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



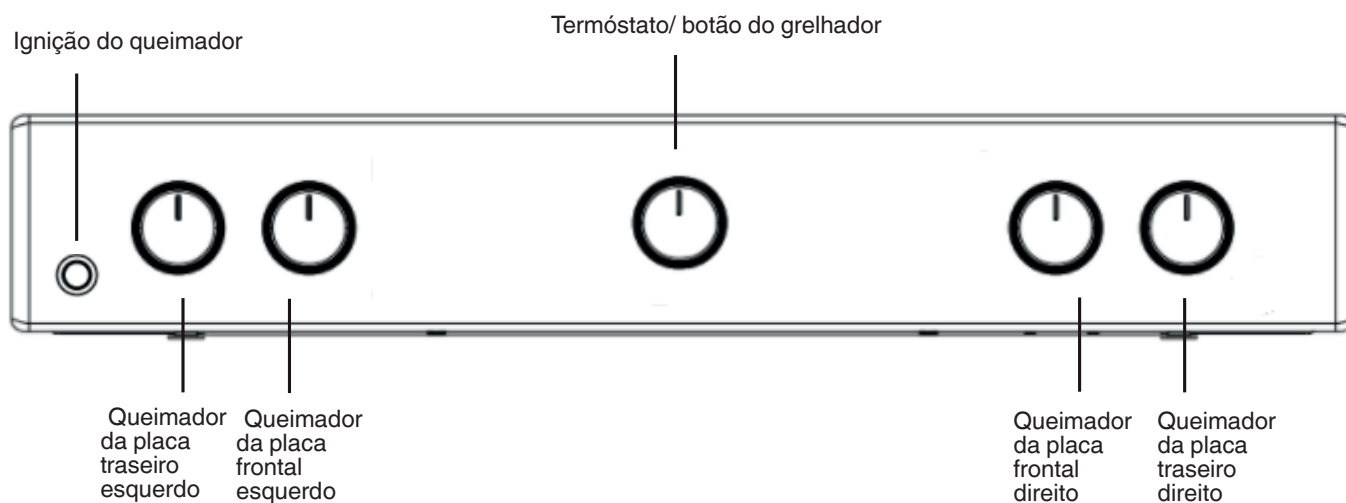


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Queimador da placa
- 2. Grelha da placa
- 3. Painel de controlo
- 4. Grelha metálica
- 5. Tabuleiro
- 6. Porta
- 7. Calhas-guia para as prateleiras deslizantes
- 8. posição 1
- 9. posição 2
- 10. posição 3
- 11. posição 4
- 12. posição 5
- 13. Tampa de vidro

PAINEL DE CONTROLO



**PT**

## INSTALAÇÃO

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

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

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

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

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

### Posicionamento e nivelamento

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

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

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

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

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

#### Este aparelho não deve ser instalado sobre uma plataforma.

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

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

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

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

Mover o fogão

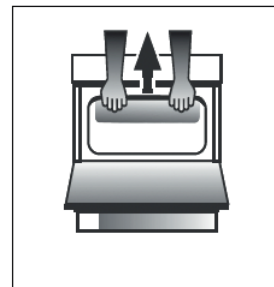


Fig. A

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

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

### Ligação elétrica

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

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

### AVISOS: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

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

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

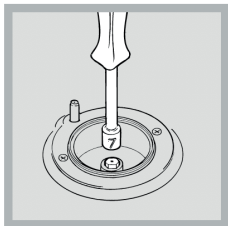
### Ligação do gás

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

### Adaptar a diferentes tipos de gás

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

#### Como adaptar a placa



Para substituir os bicos dos queimadores da placa:

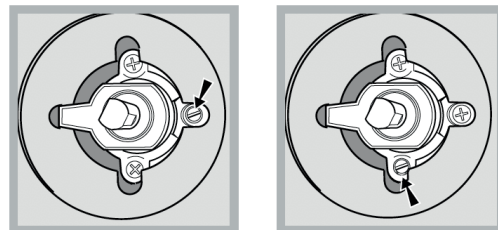
1. Remova as grelhas do fogão e faça deslizar os queimadores para fora dos respetivos alojamentos.
2. Desaperte os bicos dos queimadores utilizando uma chave tubular de 7 mm (ver figura) e substitua-

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

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

Para ajustar a definição mínima dos queimadores da placa:

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



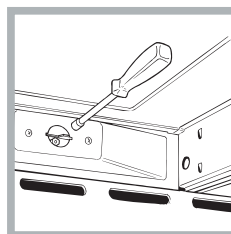
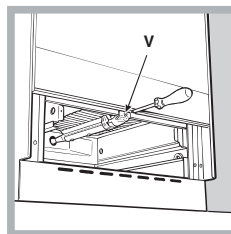
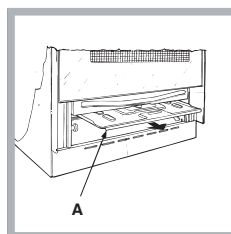
Após ajustar o aparelho para que possa ser utilizado com um tipo de gás diferente, substitua a etiqueta de classificação antiga por uma nova que corresponda ao novo tipo de gás (estas etiquetas estão disponíveis nos Centros de Assistência Técnica Autorizados).

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

### Como adaptar o forno

Para substituir o bico do queimador do forno:

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

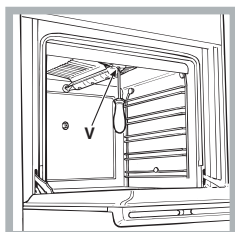


## Ajuste da regulação mínima do queimador do forno a gás

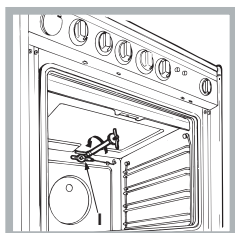
1. Ligue o queimador (ver "Colocação em funcionamento e utilização").
  2. Rode o botão até à posição mínima (MIN) depois de ter estado na posição máxima (MAX) durante aproximadamente 10 minutos.
  3. Remova o botão.
  4. Aperte ou desaperte os parafusos de ajuste na parte exterior do pino do termóstato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

## Como adaptar o grelhador

Para substituir o bico do queimador do grelhador:



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



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

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

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

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

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

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

## Tabela de especificações dos queimadores e bicos

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

\*com gás seco 15°C 1013 mbar

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

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


P.C.S. Natural G20=37,78 MJ/m³

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### Como utilizar o fogão

#### Como ligar os queimadores

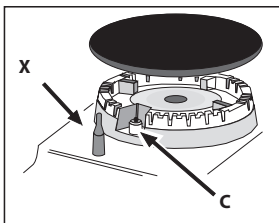
Existe um anel completo para cada botão dos QUEIMADORES que demonstra a força da chama para o queimador em questão. Para acender um dos queimadores da placa:

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

#### Conselhos práticos para a utilização dos queimadores

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

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

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

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

## UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA

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

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

### Como ligar o forno

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

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

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

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

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

### Regular a temperatura

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

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

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

### Iluminação do forno

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

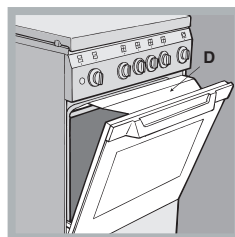
### Grelhador

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

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

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

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



## ACESSÓRIOS

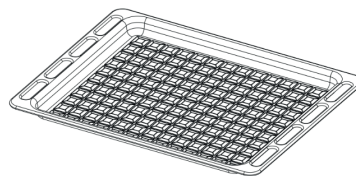
### GRELHA



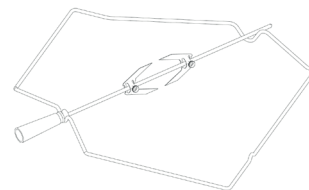
### TABULEIRO



### TABULEIRO PARA ASSAR



### KIT ESPETO



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

## INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

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

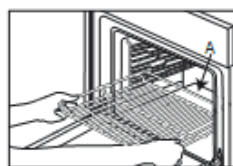


Fig. 1A

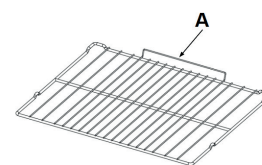


Fig. 1B

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



Fig. 2

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

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

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



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**DESLIGAR O INTERRUPTOR PRINCIPAL E GARANTIR QUE O FOGÃO ESTÁ FRIO ANTES DA LIMPEZA.**

**ANTES DE LIGAR NOVAMENTE, ASSEGURAR-SE DE QUE TODOS OS CONTROLOS ESTÃO NA POSIÇÃO DESLIGADA.**

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio. Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

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

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

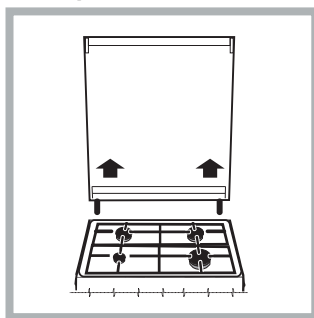
### Respeitar e conservar o meio ambiente

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

### Como desligar o aparelho

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

#### A tampa \*



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

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

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

quentes.

#### Verificação das juntas do forno

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

### Manutenção da torneira do gás

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

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

### ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Seque com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

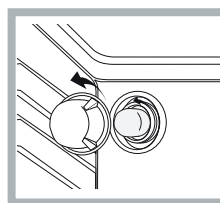
**Não utilize produtos à base de álcool, tais como álcool desnaturalado.**

### SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

### SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.



3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: use 40 W/230 V tipo G9

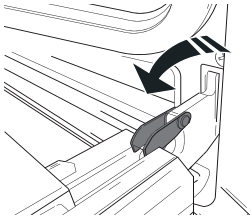
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

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

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

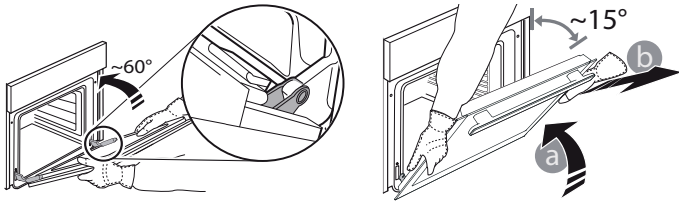
## RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR O VIDRO DA PORTA DO FORNO

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



2. Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



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

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

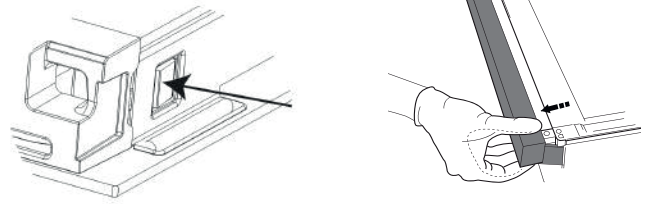
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.

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

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

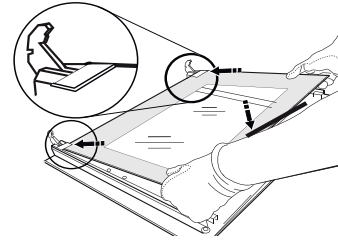
## GRAMPOS PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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



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

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



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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

**Soluções**

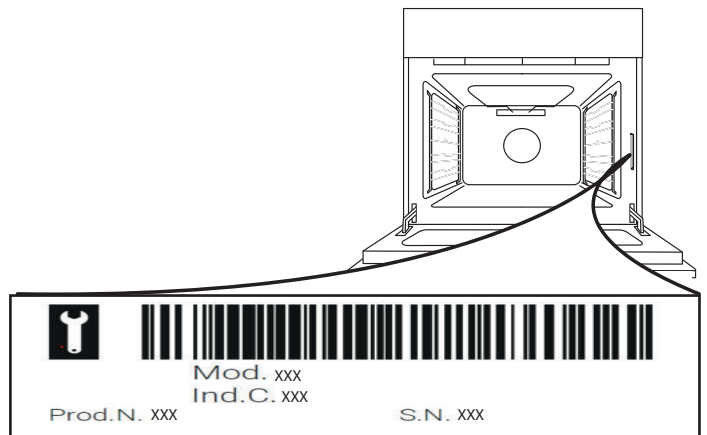
O forno não está a funcionar. Corte de energia. Desligado da rede elétrica

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

## SERVIÇO PÓS-VENDA

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

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



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

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

⚠ Αυτές οι οδηγίες ισχύουν εάν εμφανίζεται στη συσκευή το σύμβολο της χώρας. Εάν το σύμβολο δεν εμφανίζεται στη συσκευή, πρέπει να ανατρέξετε στις τεχνικές οδηγίες που θα σας παρέχουν τις απαραίτητες οδηγίες για την τροποποίηση της συσκευής στην κατάσταση που απαιτείται για χρήση στη χώρα σας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση της μαγειρικής συσκευής αερίου έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο δωμάτιο που είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή χρησιμοποιείται: διατηρείτε την τρύπα με φυσικό αερισμό ή τοποθετήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί περισσότερο εξαερισμό, όπως π.χ. το άνοιγμα του παραθύρου, ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, αυξάνοντας το επίπεδο μηχανικού αερισμού (όταν υπάρχει).

⚠ Η μη ακριβής τήρηση των πληροφοριών σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, με αποτέλεσμα υλικές ζημιές ή τραυματισμό.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: «Σε περίπτωση θραύσης της γυάλινης επιφάνειας των εστιών: - απενεργοποιήστε αμέσως όλες τις εστίες και οποιαδήποτε ηλεκτρική αντίσταση και απομονώστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, - μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής, - μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή



Το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει αν ζεσταθεί. Σβήστε όλες τις εστίες και την ηλεκτρική πλάκα πριν κλείσετε το καπάκι. Μην κλείνετε το καπάκι όταν η εστία είναι αναμμένη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά τη χρήση. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

Όταν τοποθετείτε το ράφι μέσα, βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στραμμένο προς τα πάνω και στο πίσω μέρος του θαλάμου.

Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότε-

ρο από 15 δευτερόλεπτα. Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν έχει ανάψει, σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα του διαμερίσματος ή/και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε περαιτέρω άναμμα του καυστήρα.

#### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με πλάτος βάσης ίσο ή ελαφρώς μεγαλύτερο (ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα). Βεβαιωθείτε ότι οι κατσαρόλες στις σχάρες δεν προεξέχουν από το άκρο της μονάδας εστιών.

⚠ Η ακατάλληλη χρήση των σαρών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα εστιών: μην τοποθετείτε τις σχάρες ανάποδα και μην τις σέρνετε επάνω στη μονάδα εστιών.

Η φλόγα του καυστήρα δεν πρέπει να εκτείνεται μετά το άκρο του σκεύους.

Η φλόγα του καυστήρα δεν πρέπει να εκτείνεται μετά το άκρο του σκεύους.

Μην χρησιμοποιείτε: Πλάκες ψησίματος από χυτοσίδηρο, σκεύη από φυσική πέτρα, κεραμικές κατσαρόλες και τηγάνια. Αντικείμενα που προκαλούν διάχυση της θερμότητας όπως μεταλλικά πλέγματα ή άλλου τύπου. Δύο καυστήρες ταυτόχρονα για ένα σκεύος (π.χ. κατσαρόλα για ψάρι).

Εάν η ανάφλεξη του καυστήρα είναι δύσκολη λόγω ειδικών τοπικών συνθηκών στην παροχή αερίου, συνιστάται να στρίψετε το κουμπί στη ρύθμιση μικρής φλόγας και να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Σε περίπτωση εγκατάστασης απορροφητήρα επάνω από τη μονάδα εστιών, ανατρέξτε στις οδηγίες του απορροφητήρα για τη σωστή απόσταση.

Τα προστατευτικά ελαστικά πόδια στις σχάρες μπορεί να προκαλέσουν τον πνιγμό μικρών παιδιών. Αφού αφαιρέσετε τις σχάρες, βεβαιωθείτε ότι όλα τα ποδαράκια είναι σωστά τοποθετημένα.

#### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι συνδέσεις αερίου πρέπει να συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανονισμούς.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε μόνο τη συσκευή

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η τροποποίηση της συσκευής και του τρόπου εγκατάστασης της είναι απαραίτητα προκειμένου η συσκευή να χρησιμοποιείται σωστά και με ασφάλεια σε όλες τις επιπλέον χώρες.

⚠ Χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης κατάλληλους για την πίεση αερίου που αναφέρεται στις οδηγίες.

⚠ Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής αέρα που θα αποβάλλει τους καπνούς καύσης.

⚠ Ο χώρος πρέπει επίσης να επιτρέπει την κατάλληλη κυκλοφορία του αέρα, καθώς ο αέρας είναι απαραίτητος για την κανονική καύση. Η ροή του αέρα δεν πρέπει να είναι λιγότερη από 2 m<sup>3</sup>/h για kW εγκατεστημένης ισχύος.

⚠ Το σύστημα κυκλοφορίας αέρα μπορεί να λαμβάνει αέρα απευθείας από το εξωτερικό μέσω σωλήνα με εσωτερική διατομή τουλάχιστον 100 cm<sup>2</sup>, το άνοιγμα δεν πρέπει να είναι επιρρεπές σε εμφράξεις.

⚠ Το σύστημα μπορεί επίσης να παρέχει τον αέρα που απαιτείται για καύση έμμεσα, δηλ. από γειτονικούς χώρους εξοπλισμένους με σωλήνες κυκλοφορίας αέρα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ωστόσο, αυτοί οι χώροι δεν πρέπει να είναι κοινόχρηστα δωμάτια, υπνοδωμάτια ή δωμάτια που ενδέχεται να παρουσιάζουν κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ Το LPG βυθίζεται στο πάτωμα καθώς είναι βαρύτερο από τον αέρα. Συνεπώς, τα δωμάτια που περιέχουν φιάλες LPG πρέπει να είναι εφοδιασμένα με εξαεριστήρες για να επιτρέπουν τη διαφυγή αερίου σε περίπτωση διαρροής. Αυτό σημαίνει ότι οι φιάλες LPG, είτε εντελώς γεμάτες ή εν μέρει γεμάτες, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να αποθηκεύονται σε χώρους ή αποθηκευτικούς χώρους που βρίσκονται κάτω από το έδαφος

(κελάρια κλπ.). Συνιστάται να διατηρείτε μόνο τη φιάλη που χρησιμοποιείτε στο χώρο, τοποθετημένη έτσι ώστε να μην υπόκειται σε θερμότητα που παράγεται από εξωτερικές πηγές (φούρνοι, τζάκια, θερμάστρες κ.λπ.) που θα μπορούσαν να αυξήσουν τη θερμοκρασία της φιάλης πάνω από τους 50 °C.

Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε τους διακόπτες για τον καυστήρα, επικοινωνήστε με το σέρβις, το οποίο μπορεί να αντικαταστήσει τη στρόφιγγα του καυστήρα εάν διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματική.

Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για εξαερισμό και για διάχυση της θερμότητας δεν πρέπει ποτέ να καλύπτονται.

**⚠** Αφαιρείτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα (χάλκινο ή από χάλυβα).

Εάν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον σωλήνα εισαγωγής σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

**⚠** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

**⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος αερίου και πίεση αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατά.

**⚠** Βεβαιωθείτε ότι η πίεση παροχής αερίου είναι σύμφωνη με τις τιμές που υποδεικνύονται στον Πίνακα 1 ("Χαρακτηριστικά καυστήρα και ακροφυσίου").

**⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα στοιχείων).

**⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε σύστημα εξαγωγής προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις απαιτήσεις σχετικά με τον αερισμό.

**⚠** Αν η συσκευή συνδέεται με υγραέριο, πρέπει να σφίξετε τη βίδα ρύθμισης όσο το δυνατόν πιο σφιχτά.

**⚠** ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν χρησιμοποιείται φιάλη αερίου, η δοχείο αερίου πρέπει να στηρίζεται σωστά (κάθετος προσανατολισμός).

**⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

**⚠** Χρησιμοποιήστε μόνο εύκαμπτο ή άκαμπτο μεταλλικό σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.

**⚠** Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα (χάλκινο ή χάλυβα) Η σύνδεση με το σύστημα αερίου πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην ασκείται καμία καταπόνηση στη συσκευή. Υπάρχει ένα ρυθμιζόμενο εξάρτημα σωλήνα σε σχήμα L στη γραμμή τροφοδοσίας της συσκευής και αυτό είναι εφοδιασμένο με στεγανοποιητικό για την αποφυγή διαρροών. Η τσιμούχα πρέπει πάντα να αντικαθίσταται μετά την περιστροφή του σωλήνα (η τσιμούχα παρέχεται με τη συσκευή). Το εξάρτημα του σωλήνα τροφοδοσίας αερίου είναι ένα κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα με σπείρωμα 1/2 αερίου.

**⚠** Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα χωρίς αρμούς σε εξάρτημα με σπείρωμα

Το εξάρτημα του σωλήνα τροφοδοσίας αερίου είναι ένα κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα με σπείρωμα 1/2 αερίου. Οι σωλήνες αυτοί πρέπει να εγκατασταθούν έτσι ώστε να μην υπερβαίνουν ποτέ τα 2000 mm κατά την πλήρη επέκτασή τους. Μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος μεταλλικός σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη και δεν συμπιέζεται. Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνες και τσιμούχες που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

**⚠** ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν χρησιμοποιηθεί σωλήνας από ανοξείδωτο χάλυβα, πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο που να μην αγγίζει οποιοδήποτε κινούμενο σημείο της επίπλωσης (π.χ. συρτάρι). Πρέπει να δρομολογηθεί μέσω περιοχής χωρίς εμπόδια ώστε να μπορεί να ελεγχθεί σε όλο το μήκος της.

**⚠** Η συσκευή πρέπει να συνδέεται στην κύρια τροφοδοσία αερίου ή στην φιάλη αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Πριν κάνετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την παροχή αερίου που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου".

**⚠** Μετά τη σύνδεση στην παροχή αερίου, ελέγξτε για διαρροές χρησιμοποιώντας διάλυμα σαπουνιού σε νερό. Ανάψτε τους καυστήρες και περιστρέψτε τους διακόπτες από τη θέση μέγιστης ρύθμισης 1\* στη θέση ελάχιστης ρύθμισης 2\*, για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.

**⚠** Η σύνδεση με το δίκτυο αερίου ή τη φιάλη αερίου μπορεί να πραγματοποιηθεί με χρήση εύκαμπτου ελαστικού ή χαλύβδινου σωλήνα, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

(Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό)

**⚠** Προκειμένου να προσαρμόσετε τη συσκευή σε έναν τύπο αερίου διαφορετικό από τον τύπο για

τον οποίο κατασκευάστηκε (αναγράφεται στην ετικέτα διαβάθμισης), ακολουθήστε τα ειδικά βήματα που υποδεικνύονται με τα σχέδια τοποθέτησης.

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

**⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ρεύματος και τάσης παρέχονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

**⚠** Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

**⚠** Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς την, εάν είναι προσβάσιμη η πρίζα, ή ο πολυπολικός διακόπτης έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας. **⚠** Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για να συνδέσει τη συσκευή, αφού τοποθετηθεί στο περίβλημά του, στην κύρια παροχή ρεύματος. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

**⚠** Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπιλιάντες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

**⚠** Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**⚠** Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**⚠** Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

**⚠** Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.


**⚠** Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**⚠** Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά στην ηλεκτρική ανάφλεξη, μην την χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δεν βρίσκονται στις υποδοχές τους.


Φοράτε προστατευτικά γάντια για τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

### ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή αναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

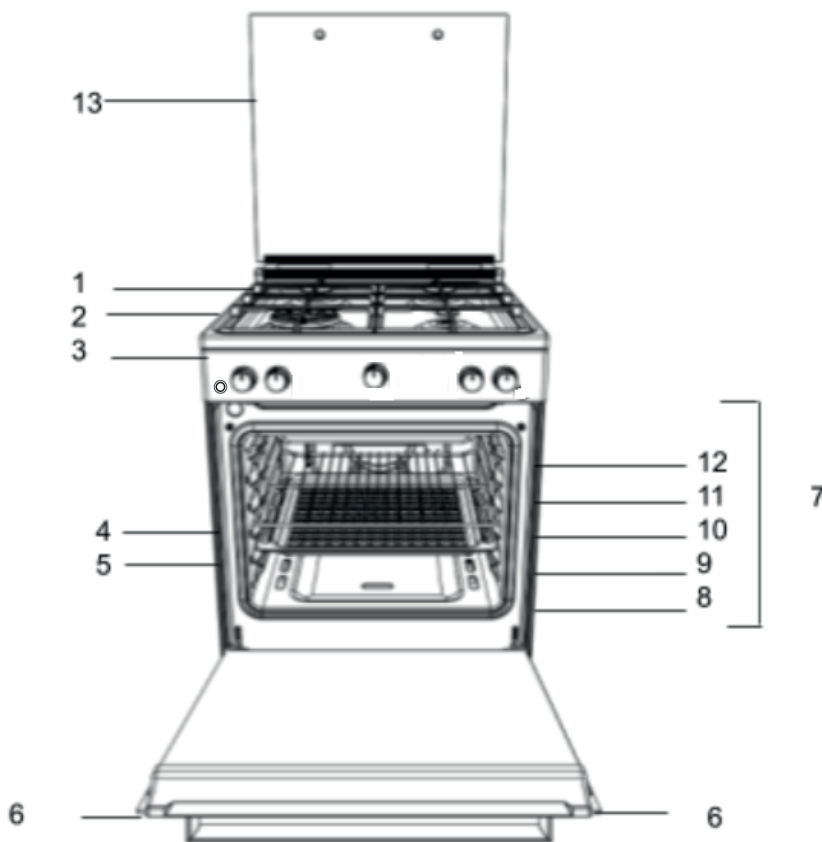
Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκούρο χρώμα βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος.

### ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014. Κανονισμός Ενεργειακής Σήμανσης 65/2014. Οικολογικός σχεδιασμός για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 15181. Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 30-2-1.

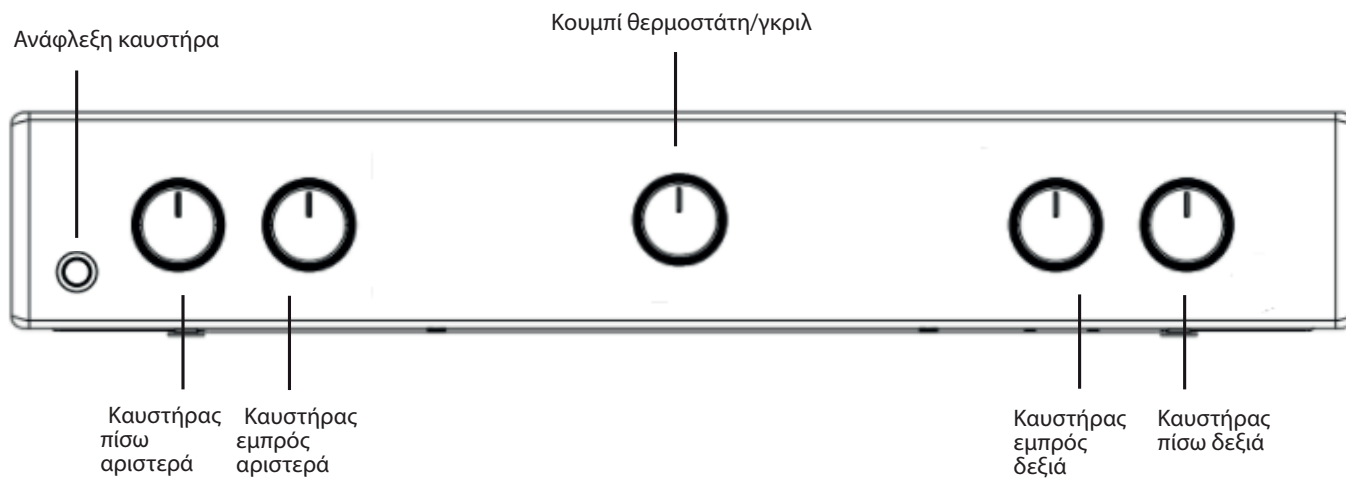


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1.Καυστήρας εστίας
- 2.Πλέγμα εστιών
- 3.Πίνακας ελέγχου
- 4.Σχάρα
- 5.Δίσκος
- 6.Πόρτα
- 7.Ράγες οδηγού για τις συρόμενες σχάρες
- 8. θέση 1
- 9. θέση 2
- 10. θέση 3
- 11. θέση 4
- 12. θέση 5
- 13. Γυάλινο καπάκι

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί.

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

### Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της εστίας.

Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα.

Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

**Σημαντικό:** Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας.

### Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

**Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατόφρμα.**

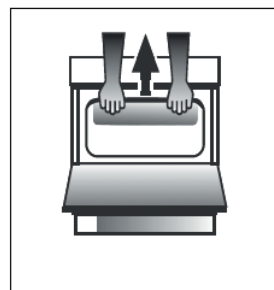
Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέπει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm ή 65 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 750 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από τη συσκευή.

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

**Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.**

### Ηλεκτρική σύνδεση

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς. Εάν το χρειάζεστε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μακρύτερο καλώδιο, ωστόσο, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο που παρέχεται με τη συσκευή αντικαθίσταται από μία από τις ίδιες προδιαγραφές σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και τη νομοθεσία.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή έως την κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της ηλεκτρικής κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ονομαστικού ρεύματος όπως αναφέρεται παραπάνω.

το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.



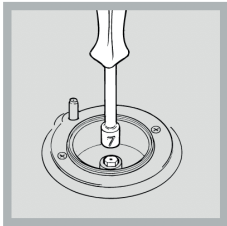
### Σύνδεση αερίου

Η κουζίνα θα πρέπει να συνδεθεί στην παροχή αερίου από εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη με ασφάλεια αερίου. Κατά την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε μια εγκεκριμένη στρόφιγγα αερίου για την απομόνωση της παροχής από τη συσκευή για διευκόλυνση οποιασδήποτε μεταγενέστερης αφαίρεσης ή συντήρησης. Η σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο φυσικού αερίου ή υγραερίου πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τον προβλεπόμενο κανονισμό που ισχύει και μόνο αφού διαπιστωθεί ότι είναι προσαρμόσιμη στον τύπο αερίου που θα χρησιμοποιηθεί. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου". Σε ορισμένα μοντέλα, η παροχή αερίου μπορεί να συνδεθεί στα αριστερά ή στα δεξιά, ανάλογα με τις ανάγκες, για να αλλάξετε τη σύνδεση, αντιστρέψτε τη θέση του συγκρατητήρα του σωλήνα με αυτή του καπακιού και αντικαταστήστε τη φλάντζα (παρέχεται με τη συσκευή). Σε περίπτωση σύνδεσης με υγραέριο, με δεξαμενή, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης που συμμορφώνονται με τον ισχύοντα κανονισμό. Η παροχή αερίου πρέπει να συνδεθεί στα αριστερά της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν περνάει από το πίσω μέρος της κουζίνας αγγίζοντας ζεστά μέρη.

### Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Είναι δυνατή η προσαρμογή της συσκευής σε τύπο αερίου διαφορετικό από τον προεπιλεγμένο (αυτό υποδεικνύεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών στο κάλυμμα).

### Προσαρμογή της εστίας



Αντικατάσταση των ακροφυσίων για τους καυστήρες της εστίας:

1. Αφαιρέστε τα πλέγματα των εστιών και σύρετε τους καυστήρες από τις θέσεις τους.
2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 7 mm (βλ. εικόνα) και αντικαταστήστε τα με ακροφύσια κατάλληλα για τον νέο τύπο

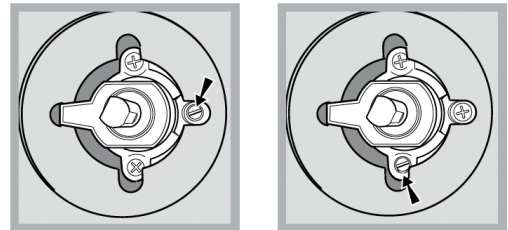
αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

3. Αντικαταστήστε όλα τα εξαρτήματα ακολουθώντας τις

παραπάνω οδηγίες αντίστροφα.

Προσαρμογή της ελάχιστης ρύθμισης των καυστήρων εστιών:

1. Γυρίστε τη στρόφιγγα στην ελάχιστη θέση.
2. Αφαιρέστε τον χειροτροχό και ρυθμίστε τη ρυθμιστική βίδα, η οποία βρίσκεται μέσα ή δίπλα στον πείρο της στρόφιγγας, έως ότου η φλόγα είναι μικρή αλλά σταθερή. ! Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε παροχή υγραερίου, η βίδα παράκαμψης πρέπει να ρυθμιστεί στο ελάχιστο.
3. Ενώ ο καυστήρας είναι αναμμένος, αλλάξτε γρήγορα τη θέση του χειροτροχού από το ελάχιστο στο μέγιστο και αντίστροφα πολλές φορές, ελέγχοντας ότι η φλόγα δεν έχει σβήσει. Όταν ολοκληρωθεί η προσαρμογή, σφραγίστε ξανά το σημείο χρησιμοποιώντας βουλοκέρι ή άλλο αντίστοιχο υλικό. Οι καυστήρες εστιών δεν απαιτούν ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα.



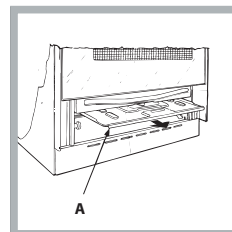
Αφού ρυθμίσετε τη συσκευή ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικό τύπο αερίου, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα χαρακτηριστικών με μια νέα που αντιστοιχεί στον νέο τύπο αερίου (αυτές οι ετικέτες διατίθενται από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις).

Εάν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή διαφέρει ελαφρά) από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον εύκαμπτο σωλήνα εισόδου σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα EN 88-1 και EN 88-2 σχετικά με «ρυθμιστές για διοχετευόμενο αέριο».

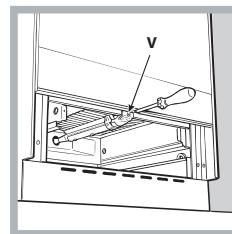
### Προσαρμογή του φούρνου

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του φούρνου:

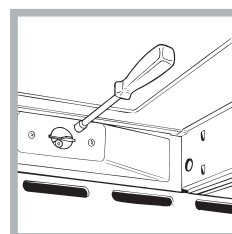
1. Αφαιρέστε το διαμέρισμα του φούρνου.



2. Σύρετε προς τα έξω το προστατευτικό πλαίσιο A (βλ. διάγραμμα).



3. Αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού ξεβιδώσετε τις βίδες V (βλ. εικόνα). Η όλη εργασία θα διευκολυνθεί εάν αφαιρεθεί η πόρτα του φούρνου.



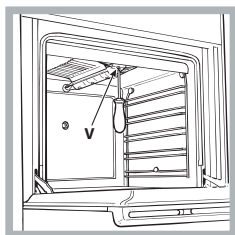
4. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο χρησιμοποιώντας ένα ειδικό κλειδί υποδοχής ακροφυσίου (βλ. εικόνα) ή με ένα κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με ένα νέο ακροφύσιο που είναι κατάλληλο για τον νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

## Ρύθμιση της ελάχιστης ρύθμισης του καυστήρα του φούρνου αερίου

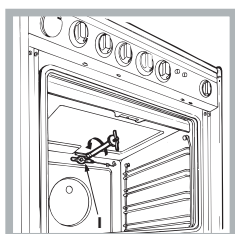
1. Ανάψτε τον καυστήρα ( δείτε Εκκίνηση και χρήση).
  2. Γυρίστε το κουμπί στην ελάχιστη θέση (MIN) αφού βρίσκεται στη μέγιστη θέση (MAX) για περίπου 10 λεπτά.
  3. Αφαιρέστε τον διακόπτη.
  4. Σφίξτε ή χαλαρώστε τις βίδες ρύθμισης στο εξωτερικό του πείρου του θερμοστάτη (βλ. εικόνα) έως ότου η φλόγα είναι μικρή αλλά σταθερή.
- ! Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε παροχή υγραερίου, η βίδα παράκαμψης πρέπει να ρυθμιστεί στο ελάχιστο.
5. Γυρίστε γρήγορα το κουμπί από τη θέση MAX στη θέση MIN ή ανοίξτε και κλείστε την πόρτα του φούρνου, φροντίζοντας να μην σβήσει ο καυστήρας.

## Προσαρμογή γκριλ

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του γκριλ:



1. Αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού ξεβιδώσετε τη βίδα V (βλ. εικόνα).



2. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο του γκριλ χρησιμοποιώντας ένα ειδικό κλειδί υποδοχής ακροφυσίου (βλ. εικόνα) ή με ένα κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με ένα νέο ακροφύσιο που είναι κατάλληλο για τον νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

! Προσέξτε τα καλώδια του σπινθηριστή και τους σωλήνες του θερμοστοιχείου.

! Οι καυστήρες γκριλ και φούρνου δεν απαιτούν ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα.

! Αφού ρυθμίσετε τη συσκευή ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικό τύπο αερίου, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα χαρακτηριστικών με μια νέα που αντιστοιχεί στον νέο τύπο αερίου (αυτές οι ετικέτες διατίθενται από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις).

! Εάν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή διαφέρει ελαφρά) από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον εύκαμπτο σωλήνα εισόδου σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα σχετικά με «ρυθμιστές για διοχετευόμενο αέριο».

## Πίνακας προδιαγραφών καυστήρων και ακροφυσίων

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Υγραέριο				Φυσικό αέριο						
		Θερμική ισχύς kW (p.c.s*)		Παράκαμψη 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Ροή* g/h		Θερμική ισχύς kW (p.c.s*)		Παράκαμψη 1/100 (mm)	Ροή l/h	
		Ονομαστική	Μειωμένη			***	**	Ονομαστική	Μειωμένη			
Φούρνος	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248	
ψηνω στα καρβουνα	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209	
Γρήγορη (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286	
Ημι-ταχύς (Μεσαίο) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190	
Βοηθητικό (Μικρό) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95	
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)				28-30		37				20	
	Mínima (mbar)				20		25				17	
	Máxima				35		45				25	

\* με ξηρό αέριο 15 °C 1013 mbar

\*\* Προπάνιο P.C.S=50,37 MJ/Kg

\*\*\* Βουτάνιο P.C.S=49,47MJ/kg




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

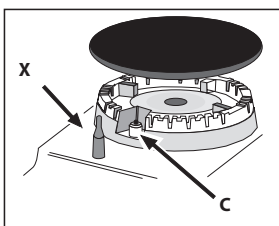
## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### Χρήση της εστίας

#### Αναμμα των καυστήρων

Για κάθε διακόπτη ΚΑΥΣΤΗΡΑ υπάρχει ένας πλήρης δακτύλιος που δείχνει τη δύναμη της φλόγας για τον αντίστοιχο καυστήρα. Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες στην εστία:

1. Πιέστε τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε τον προς τα αριστερά, έτσι ώστε να δείχνει στη μέγιστη ρύθμιση φλόγας . Για τα μοντέλα με το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης (★), πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί.
  2. Ρυθμίστε την ένταση της φλόγας στο επιθυμητό επίπεδο περιστρέφοντας το κουμπί ΚΑΥΣΤΗΡΑ αριστερόστροφα. Αυτή μπορεί να είναι η ελάχιστη ρύθμιση, , η μέγιστη ρύθμιση  ή οποιαδήποτε θέση μεταξύ των δύο.
- Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονική συσκευή φωτισμού\*



(C), πατήστε το κουμπί ανάφλεξης, που επισημαίνεται με το σύμβολο ★, μετά κρατήστε πατημένο το κουμπί ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε το αριστερόστροφα, προς τη μέγιστη ρύθμιση φλόγας, μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.

Ο καυστήρας μπορεί να σβήσει όταν αφήσετε τον διακόπτη. Εάν συμβεί αυτό, επαναλάβετε τη λειτουργία, κρατώντας τον διακόπτη πατημένο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά.

Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με συσκευή ασφαλείας αστοχίας φλόγας (X)\*, πατήστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ για περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να κρατήσετε τη φλόγα αναμμένη και να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Για να απενεργοποιήσετε τον καυστήρα, γυρίστε τον διακόπτη μέχρι τέρμα •.

Ρύθμιση φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

η ένταση της φλόγας του καυστήρα μπορεί να ρυθμιστεί με τον διακόπτη σύμφωνα με 10 επίπεδα ισχύος, από το μέγιστο στο ελάχιστο με 5 ενδιάμεσες θέσεις:



ένα κλικ θα δείξει την αλλαγή από το ένα επίπεδο στο άλλο όταν γυρίζετε τον διακόπτη. Το σύστημα εγγυάται μια πιο ακριβή ρύθμιση, επιτρέπει την αναπαραγωγή της έντασης της φλόγας και τον εύκολο εντοπισμό του προτιμώμενου επιπέδου για διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος.

#### Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για να λειτουργούν οι καυστήρες με τον πιο αποτελεσματικό δυνατό τρόπο και γίνεται εξοικονόμηση της ποσότητας του αερίου που καταναλώνεται, συνιστάται να χρησιμοποιούνται μόνο σκεύη που έχουν καπάκι και επίπεδη βάση. Θα πρέπει επίσης να ταιριάζουν στο μέγεθος του καυστήρα.

Καυστήρας	Διάμετρος μαγειρικών σκευών (cm)
Τριπλή κορώνα (TC) / Γρήγορο (R)	24 - 26
Βοηθητικό (A)	10 - 14
Ημι-γρήγορο (S)	16 - 20

Για να εντοπίσετε τον τύπο καυστήρα, ανατρέξτε στα διαγράμματα που περιλαμβάνονται στις "Προδιαγραφές καυστήρα και ακροφυσίων".

ΕΠΙΠΕΔΟ	ΜΕΘΟΔΟΣ "προτεινόμενο για"
1 - 2 - 3	Ιδανικό για μαλάκωμα βουτύρου, απαλό λιώσιμο σοκολάτας σε μπεν-μαρί, απόψυξη μικρών πακέτων, κρεμώδες ριζότο, να διατηρεί ζεστές μικρές μερίδες μόλις μαγειρεμένου παρασκευάσματος
4 - 5	Ιδανικό για αργό μαγείρ. συνταγών (ρύζι, σάλτσες, ψητό, ψάρι) με υγρά (νερό, κρασί, ζωμός) και για και συμπύκνωση υγρών σε ζυμαρικά, διατήρηση σιγοβρασίματος
6 - 7	Ιδανικό για σοτάρισμα, βράσιμο λαχανικών, ψήσιμο για μεγαλύτερο διάστημα, αξεσουάρ προθέρμανσης, μαγείρεμα μέχρι να γίνει κρεμώδες
8 - 9	Ιδανικό για ροδοκοκκίνισμα, έναρξη μαγειρέματος, ταχεία επίτευξη βρασμού σε υγρά, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, κρέας και ψάρι στη σχάρα, διατήρηση βρασμού
10	Ιδανικό για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας των τροφίμων ή για ζέσταμα υγρών (νερό)

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

! Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου.

Χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 1 στο φούρνο όταν ψήνετε με τη σούβλα.

### Άναμμα του φούρνου

Πιέστε τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε τον προς τα αριστερά, έτσι ώστε να δείχνει στη μέγιστη ρύθμιση φλόγας. Για τα μοντέλα με το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης (✱), πατήστε το κουμπί και μετά γυρίστε τον διακόπτη.

Εάν, μετά από 15 δευτερόλεπτα, ο καυστήρας δεν είναι ακόμα αναμμένος, αφήστε τον διακόπτη, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να τον ανάψετε ξανά.

! Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με συσκευή ασφαλείας και είναι απαραίτητο να κρατάτε τον διακόπτη ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ κάτω για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, απενεργοποιήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά το φούρνο.

### Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ αριστερόστροφα. Οι θερμοκρασίες εμφανίζονται στον πίνακα ελέγχου και μπορεί να διαφέρουν μεταξύ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ (145 °C) και ΜΕΓΙΣΤΟΥ (250 °C). Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, ο φούρνος θα την κρατήσει σταθερή χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη του.

### Φως φούρνου

Το φως μπορεί να ανάψει ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ.

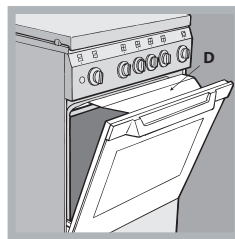
### Γκριλ

Για να ανάψετε τη σχάρα, πατήστε το κουμπί ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ ενώ το περιστρέψετε δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στη θέση [▼]. Η σχάρα επιτρέπει να ροδίσει ομοιόμορφα η επιφάνεια του φαγητού και είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για ψητά, σνίτσελ και λουκάνικα. Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 4 ή 5 και τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για να συλλέξετε το λίπος και να αποτρέψετε το σχηματισμό καπνού.

! Η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με διάταξη ασφαλείας και επομένως είναι απαραίτητο να κρατάτε πατημένο το κουμπί ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά το γκριλ.

! Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα, αφήστε την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη, τοποθετώντας τον εκτροπέα D μεταξύ της πόρτας και του πίνακα ελέγχου (δείτε εικόνα) για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση των πόμολων.



## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

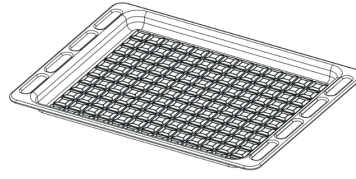
### ΣΧΑΡΑ



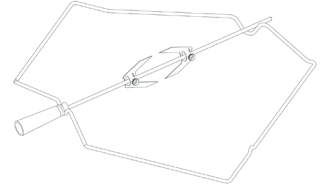
### ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



### ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



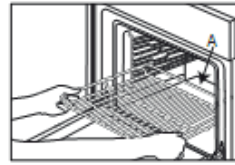
### ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



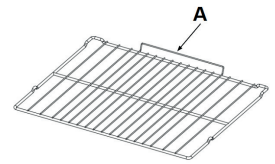
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1Α, Εικ. 1Β)



Εικ. 1Α



Εικ. 1Β






2. Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και τη λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (εικ. 2).



Εικ. 2

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες προτεινόμενες ρυθμίσεις για αρχή και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή πήλινα σκεύη και αξεσουάρ, ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι το μαγείρεμα θα διαρκέσει λίγο περισσότερο.

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) / ΙΣΧΥΣ ΕΠΙΠΕΔΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Min)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	160	35 - 60	L-3 
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170	40 - 60	L-3 
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	150	30 - 60	L-3 
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	160	30 - 40	L-3 
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170	20 - 40	L-3 
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια λεπτή	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια παχιά	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	15 - 35	L-3 
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	30 - 60	L-3 
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	15 - 40	L-3 
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	3 - 5	L-3 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	20 - 40	L-3 
Ψητές πατάτες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ					
Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 500 ml νερό	

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.**

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό. Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.**

**Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με τον φούρνο κρύο. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

**Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματόκρια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

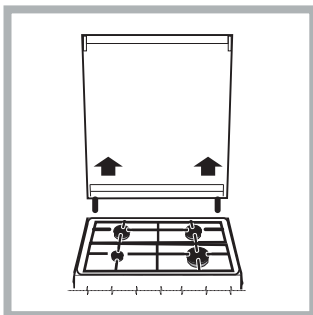
**Σεβασμός και διατήρηση του περιβάλλοντος**

- Όποτε είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο γιατί χάνεται θερμότητα κάθε φορά που ανοίγει. Για να εξοικονομήσετε σημαντική ποσότητα ενέργειας, απλώς σβήστε τον φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν από το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε τη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.
- Διατηρήστε τα λάστιχα καθαρά και τακτοποιημένα για να αποτρέψετε τυχόν απώλειες ενέργειας από την πόρτα
- Εάν έχετε συμβόλαιο χρονομετρημένης χρέωσης ηλεκτρικής ενέργειας, η επιλογή «καθυστερήσει μαγειρέματος» θα διευκολύνει την εξοικονόμηση χρημάτων μεταφέροντας τη λειτουργία σε φθηνότερες χρονικές περιόδους.
- Η βάση της κατασρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Εάν είναι μικρότερη, θα σπαταληθεί πολύτιμη ενέργεια και οι κατασρόλες που βράζουν αφήνουν επικαλυμμένα υπολείμματα που μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν.
- Μαγειρέψτε το φαγητό σας σε κλειστές κατασρόλες ή τηγάνια με καλά προσαρμοσμένα καπάκια και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας
- Χρησιμοποιήστε καθαρά επίπεδες κατασρόλες και τηγάνια
- Αν μαγειρεύετε κάτι που διαρκεί πολύ, αξίζει να χρησιμοποιήσετε μια χύτρα ταχύτητας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

**Απενεργοποίηση της συσκευής**

Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία σε αυτήν.

**Το κάλυμμα \***



Εάν η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με γυάλινο κάλυμμα, αυτό το κάλυμμα πρέπει να καθαρίζεται με χλιαρό νερό. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα για να διευκολύνετε τον καθαρισμό της περιοχής πίσω από την εστία. Ανοίξτε πλήρως το κάλυμμα και τραβήξτε το προς τα πάνω (βλ. εικόνα).

**!** Μην κλείνετε το κάλυμμα όταν οι

καυστήρες είναι αναμμένοι ή όταν είναι ακόμα ζεστοί.

**Επιθεώρηση των λάστιχων του φούρνου**

Ελέγχετε περιοδικά τις στεγανοποιήσεις της πόρτας γύρω από το φούρνο. Εάν οι τσιμούχες είναι κατεστραμμένες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείται ο φούρνος μέχρι να αντικατασταθούν οι τσιμούχες.

**Συντήρηση στρόφιγγας αερίου**

Με την πάροδο του χρόνου, οι στρόφιγγες μπορεί να μπλοκάρουν ή να περιστρέφονται δύσκολα. Εάν συμβεί αυτό, η στρόφιγγα πρέπει να αντικατασταθεί.

**Αυτή η διαδικασία πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.**

**ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ**

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

**ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ**

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

**Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.**

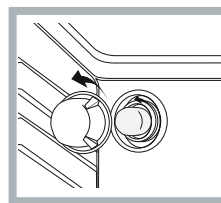
**ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ**

• Μετά τη χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ**

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου **G9**

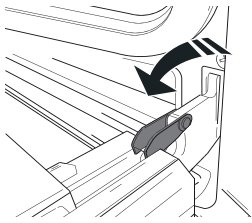
Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G

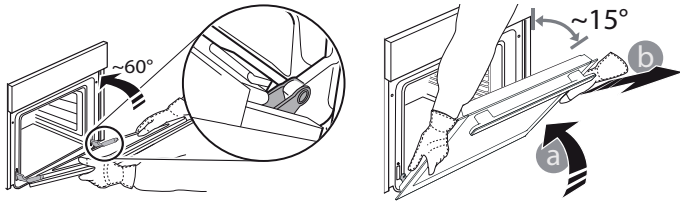
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

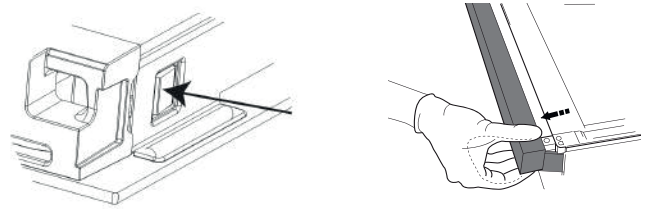
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

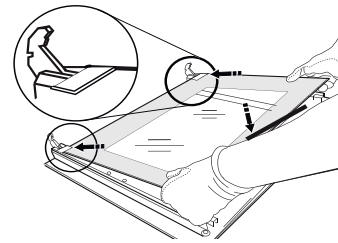
## ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**Τι να κάνετε εάν...** **Πιθανές αιτίες**

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.  
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

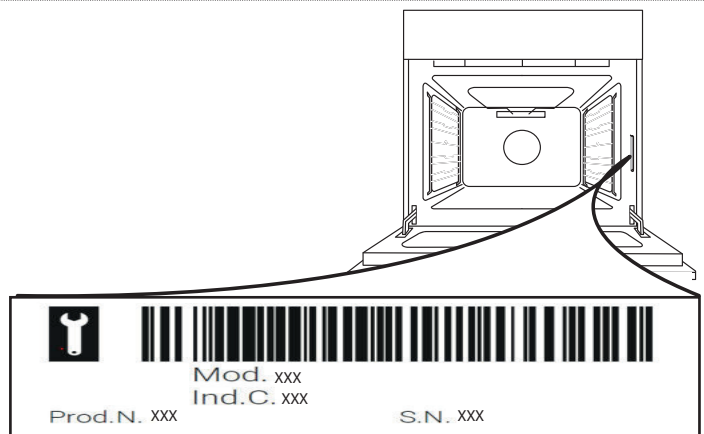
**Λύσεις**

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

## ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθήστε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα. Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

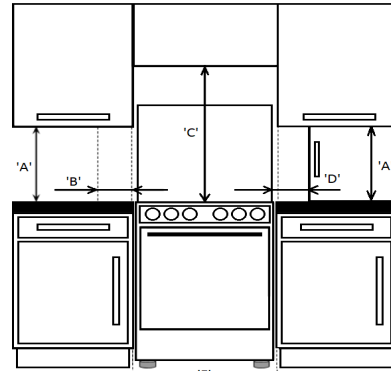
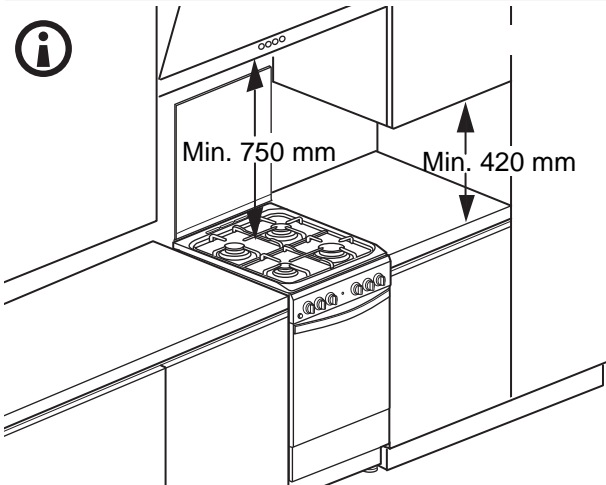
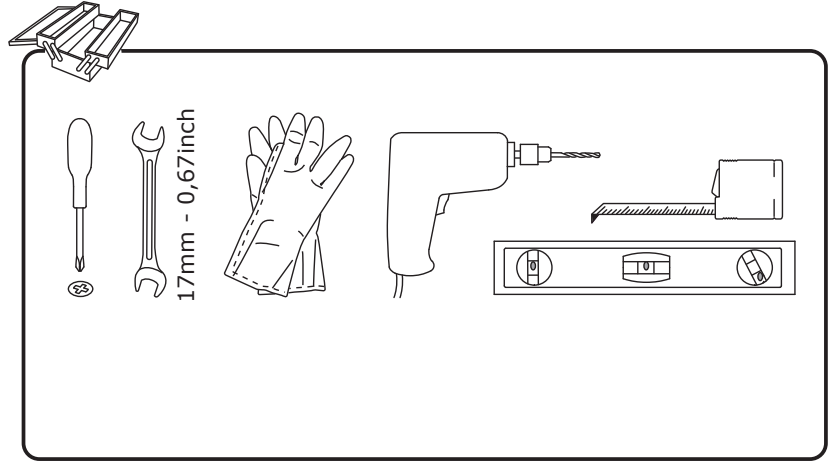
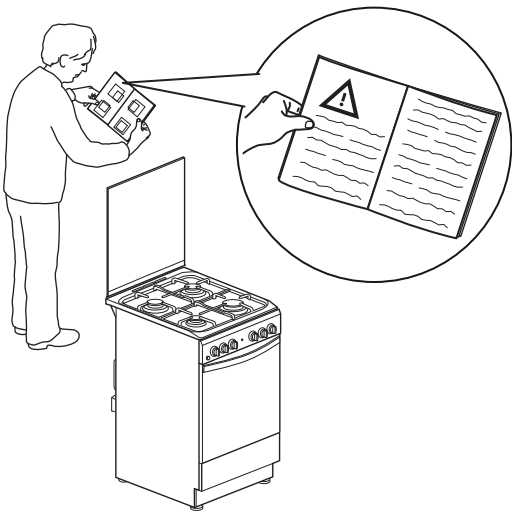
- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.



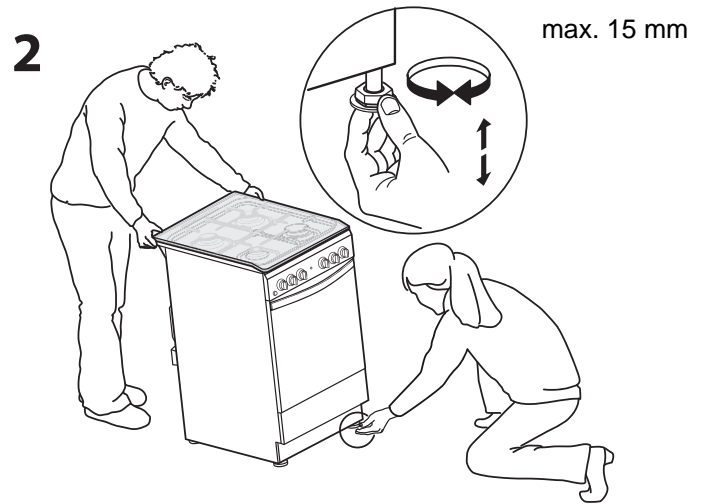
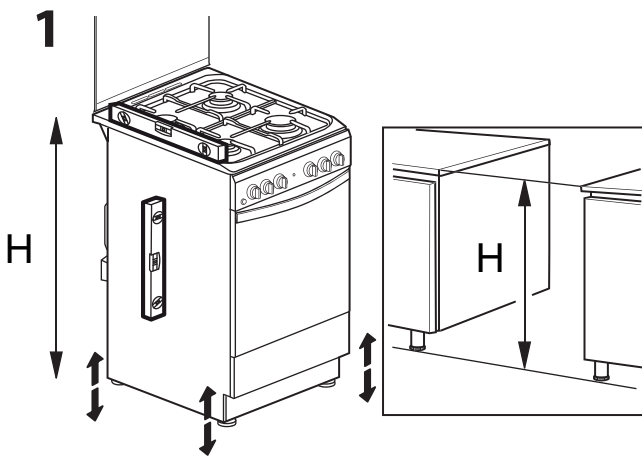
Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσωκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

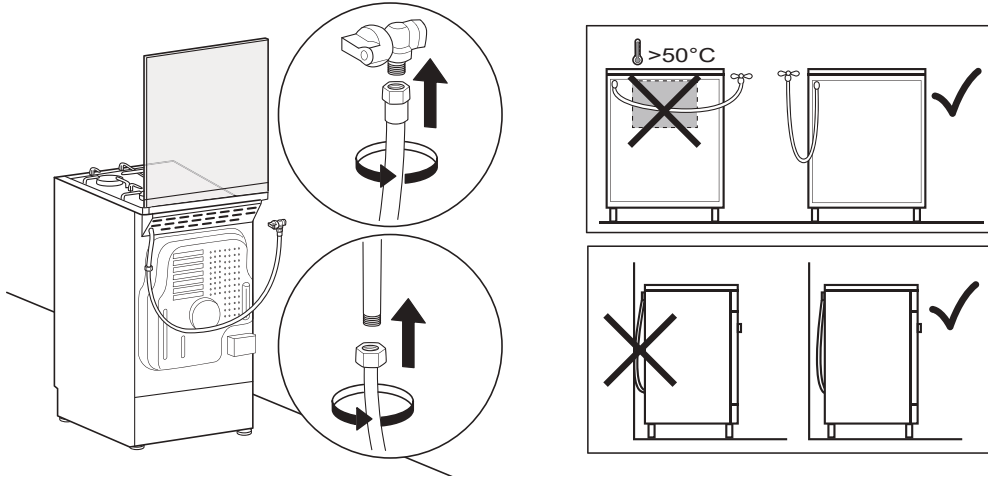




'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



3



4

