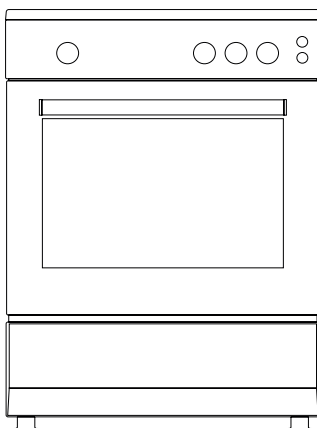




COCINA DE GAS

**GAS RANGE COOKER
CUISINIÈRE À GAZ
FOGÃO E FORNO A GÁS**



**COCI50B3B1
COCI50B3X1
COCI50G3X1**

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



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

Estimado usuario,

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

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

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

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

Los productos marcados con (*) son opcionales.

“ESTE APARATO DEBERÁ SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE REGLAMENTACIÓN Y SOLO SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO”

“Cumple con las Regulaciones WEEE”.

ÍNDICE

ES

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. NUNCA TRATE de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá vigilarse. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado en todo momento.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados o se les proporcione información sobre los riesgos.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

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

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

33. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

34. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

35. No coloque objetos que los niños puedan alcanzar en el aparato.

36. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los rieles de nivel y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

37. Retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de que toquen los componentes calientes del horno.

38. Nunca use papel de hornear a temperaturas superiores a la temperatura de uso máxima indicada por su fabricante. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

39. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

40. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

41. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

42. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo y esto puede causar fallos del aparato.

43. No golpee las superficies de vidrio de los fuegos de vitrocerámica (si aplica) con metal duro, la resistencia podría dañarse y puede causar una descarga eléctrica.

44. El aparato no debe ser transportado por una sola persona.

45. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones.

46. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones.

47. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Hay riesgo de quemaduras.

48. Tenga cuidado en caso de que un recipiente de cocción sobre la encimera se vuelque y retírese para evitar el contacto con la comida caliente. Hay riesgo de quemaduras.

49. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se vuelque.

50. El usuario no debe extraer la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

51. No quite las perillas de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos y puede causar una descarga eléctrica.

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

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

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

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

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

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

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

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

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.
2. Haga que un electricista autorizado garantice una toma a tierra correcta del aparato. El fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o un profesional igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.

6. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de electrocución.

7. ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

8. ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

9. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en la toma de corriente donde está instalado el enchufe del producto.

12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, podrían dañarse.

13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los disponga sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

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

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

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

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

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

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

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

Seguridad con gas

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

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. Este aparato viene configurado de fábrica para un tipo de gas. Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.

9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debe arder correctamente en los productos a base de gas, es decir, con llama azul y combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

11. Pregunte a su suministrador de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se deben tomar en caso de que se detecte olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

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

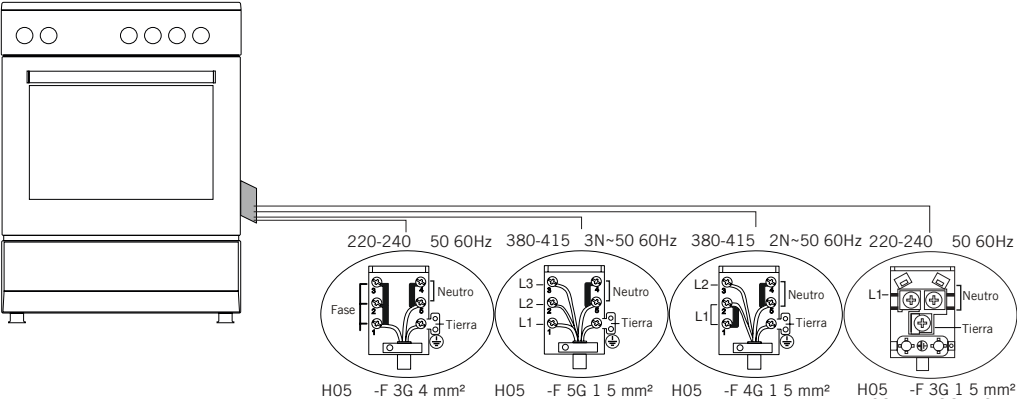
Uso previsto

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

Conexión eléctrica

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

Esquema de conexión eléctrica

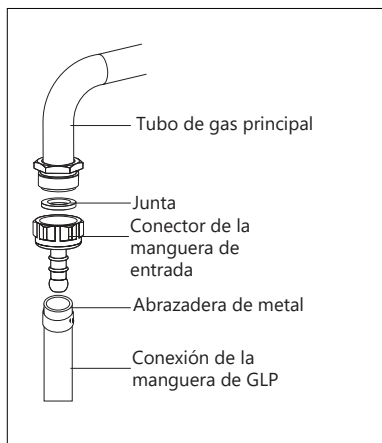


Conexión de gas

ADVERTENCIA: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión. Use el horno en un ambiente seco.

1. Coloque la abrazadera en la manguera. Empuje una de las mangueras hasta que llegue al final de la tubería.
2. Para el control de sellado; asegúrese de que los mandos del panel de control estén cerrados y la bombona de gas abierta. Aplique espuma de agua y jabón a la junta. Si hay una fuga de gas, se generarán burbujas en el área jabonosa.
3. El horno debe usarse en un lugar bien ventilado y debe instalarse sobre un suelo plano.
4. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.
5. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté al nivel de la encimera de la cocina. De no ser así, nivélelo ajustando las patas si es necesario.
6. No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calientes, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno una vez conectado a gas, ya que el forzamiento puede aflojar la manguera y puede producirse una fuga de gas.
7. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

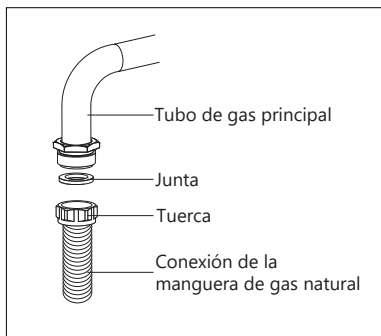
Conexión GLP



Para la conexión de GLP (bombona), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un extremo de la manguera en el conector de entrada detrás del aparato; puede ayudarse de agua caliente para ablandarla. Después, deslice la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriétela con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.

NOTA: El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.

Conexión gas natural



ADVERTENCIA: La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.

Recorrido de la manguera de gas

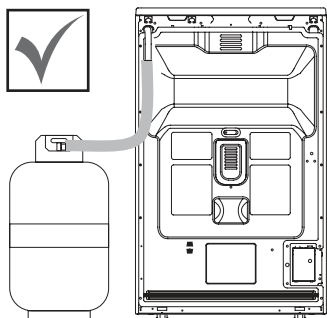


Figura 1

Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas. Para llevar a cabo la comprobación de estanqueidad, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

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

Aplice espuma de jabón en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas. Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para que queden niveladas con la encimera.

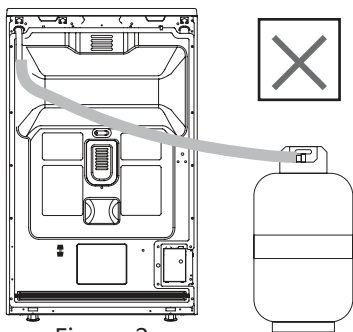


Figura 2

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

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

Cambio de boquilla

- 1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en la figura 3.
- 2. Retire la boquilla (figura 4) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (figura 5).

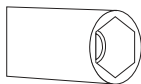


Figura 3

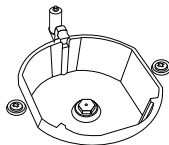


Figura 4

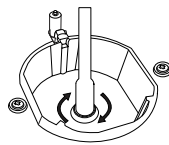


Figura 5

Ventilación de la habitación

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

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

Ajuste del caudal de gas para los grifos de la encimera

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

2. Retire la perilla del grifo de gas.

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

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

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

5. Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada. Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (Figura 6 y 7)

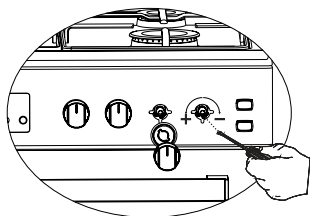


Figura 6

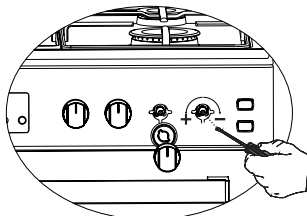


Figura 7

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

Extracción del quemador superior:

Con la ayuda de un destornillador, quite el tornillo como se muestra en la figura 8. Como se muestra en la figura 9, retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted. Como se muestra en la figura 10, quite el inyector del cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, siga estos mismos pasos a la inversa.

Figura 8

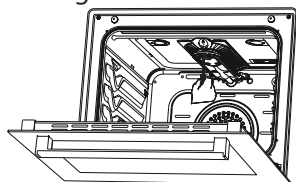


Figura 9

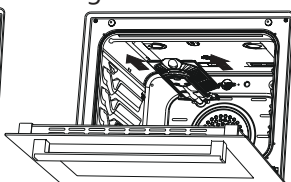
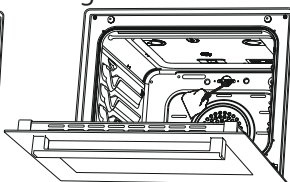


Figura 10



Extracción del quemador inferior:

La puerta inferior del quemador se ha fijado con dos tornillos. Como se muestra en la figura 11, quítelos con la ayuda de un destornillador. Retire la puerta tirando hacia arriba como se muestra en la figura 12. Retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted, como se muestra en la figura 13. Como se muestra en la figura 14, quite el inyector del cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, siga estos mismos pasos a la inversa.

Figura 11

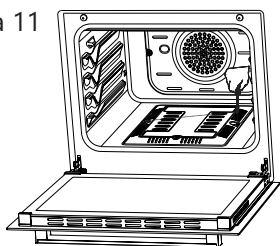


Figura 12

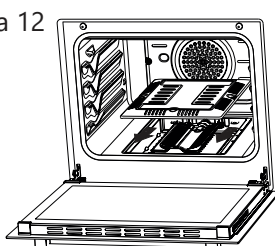


Figura 13

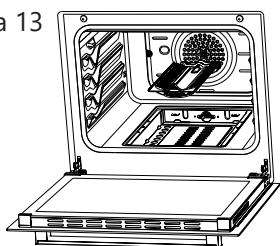
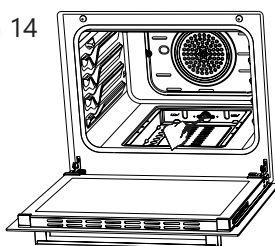
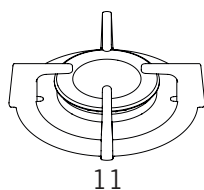


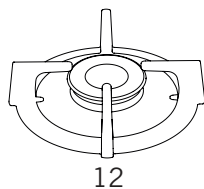
Figura 14



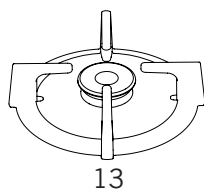
INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



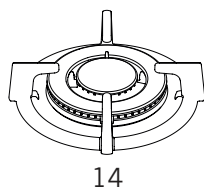
11



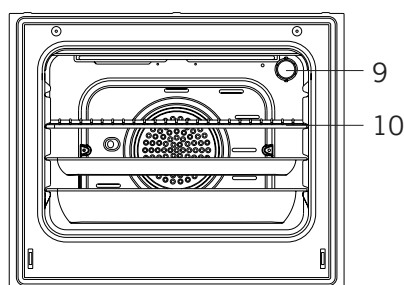
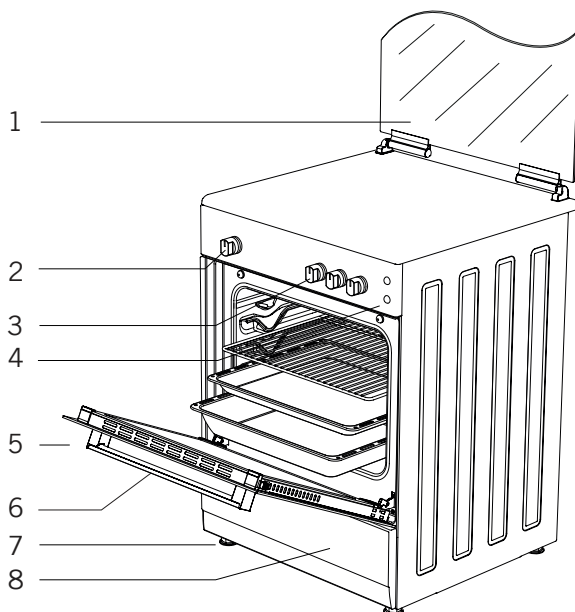
12



13



14



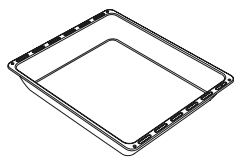
- 1. Cubierta de cristal/
(Cubierta metálica)
- 2. Configuración del horno
- 3. Interruptores de control de
la sección de la encimera
- 4. Botón del encendedor/Luz *

- 5. Puerta
- 6. Asa
- 7. Pata de plástico
- 8. Puerta inferior del
gabinete
- 9. Lámpara

- 10. Parrilla
- 11. Quemador grande
- 12. Quemador intermedio
- 13. Quemador auxiliar
- 14. Quemador para WOK *

Los componentes marcados con * dependen del modelo.

Accesorios



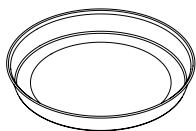
Bandeja profunda *

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



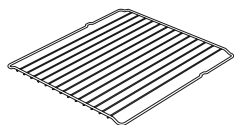
Bandeja / Bandeja vidrio *

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



Bandeja redonda *

Se utiliza para pastelería congelada.



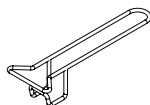
Parrilla de alambre

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



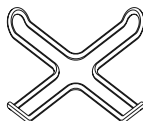
Parrilla de alambre dentro de bandeja *

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



Asa de la bandeja *

Se usa para sostener bandejas calientes.



Unidad de soporte de cafetera *

Puede ser utilizado para la cafetera.

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

Características técnicas de su horno

Propiedades	50x55
Ancho exterior	500 mm
Profundidad externa	565 mm
Altura exterior	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz

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

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

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

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

Características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Fuego Wok	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Fuego Rápido	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Fuego Semi-Rápido	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Fuego Pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Quemador Grill	Inyector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Quemador Horno	Inyector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flujo de gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

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

INSTALACIÓN DE LA COCINA

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

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

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

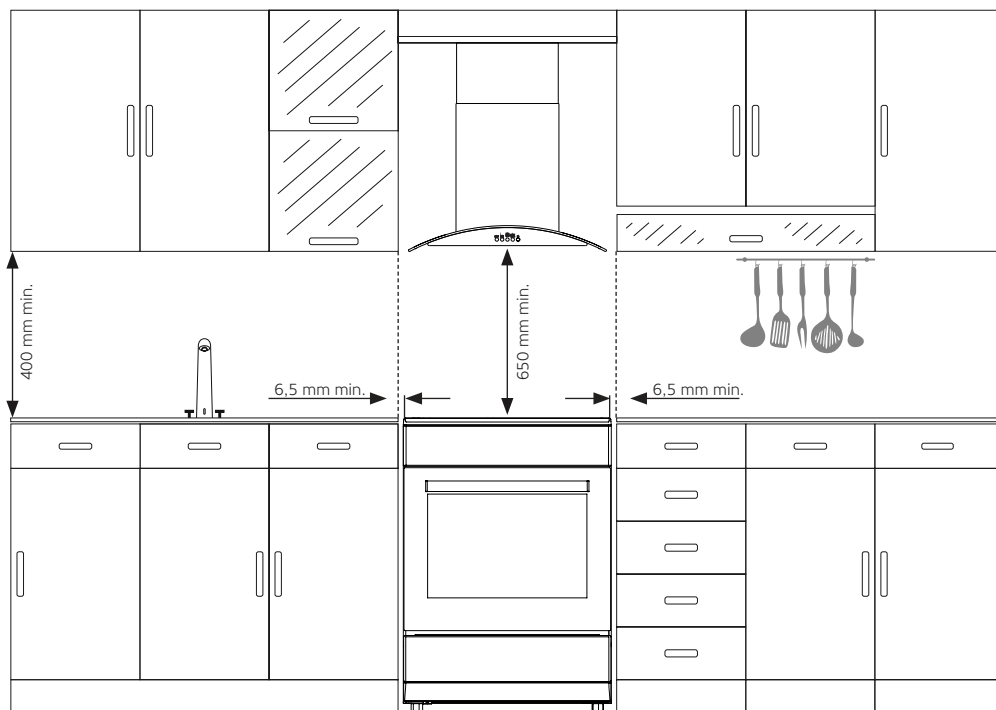
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

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

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

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

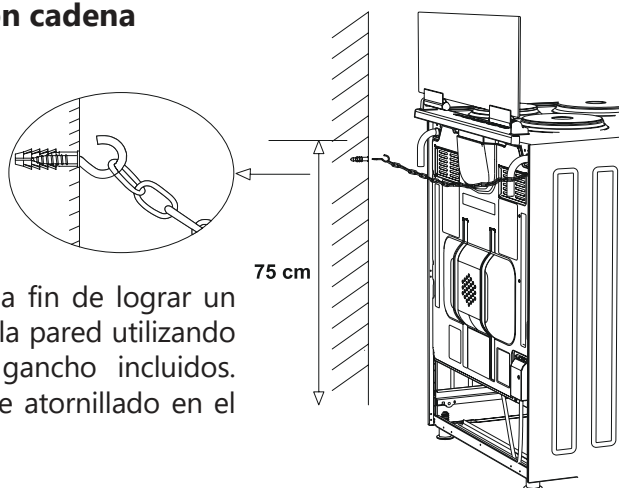


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

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

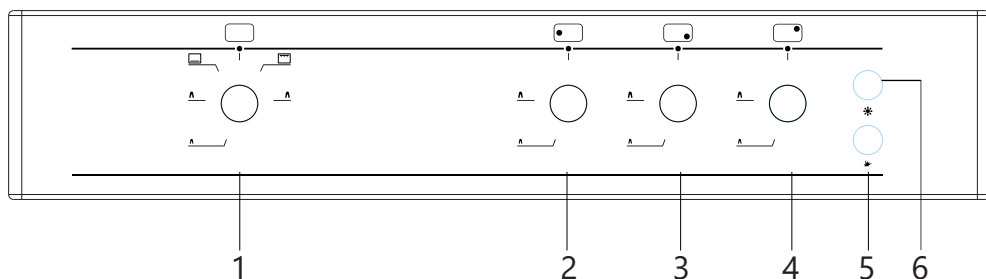
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o el tirador para transportar o mover el aparato.

Ilustración de fijación con cadena



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

PANEL DE MANDOS



1. Botón de selección del horno
2. Fuego izquierdo
3. Fuego delantero derecho

4. Fuego posterior derecho
5. Botón de autoencendido
6. Botón de luz del horno

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

USO DEL HORNO

Uso de los quemadores del horno

1. Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla correspondiente en el panel de control para encender los quemadores. Algunos modelos cuentan con un sistema de ignición automática para encender el quemador fácilmente girando la perilla. Si su horno no cuenta con botón de autoencendido, puede encenderlos con una cerilla.

2. No mantenga el encendedor de forma continua durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentar encenderlo.

Uso de la parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida de la parrilla no debe tocar el quemador superior.

2. Puede precalentar durante 5 minutos para asar a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida bocabajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el quemador superior:

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

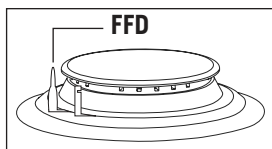
Para apagar el grill:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

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

Uso de la encimera

Uso de los fuegos de gas



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

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

2. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el fuego se apaga por algún motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.

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

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

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

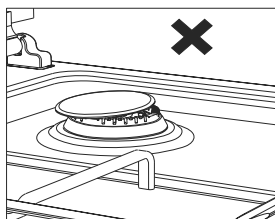


Figura 15

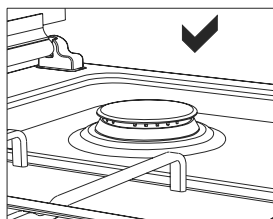


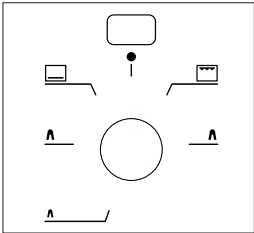
Figura 16

Tamaños de los cazos

	50*55
Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador mediano	18-20 cm
Quemador grande	22-24 cm
Quemador Wok	24-28 cm



TIPOS DE PROGRAMAS



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

	Quemador del horno inferior		Quemador grill
	Tamaño de llama		

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

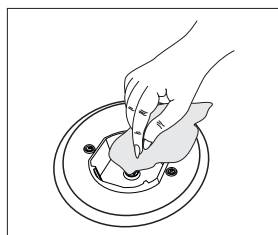


Figura 17

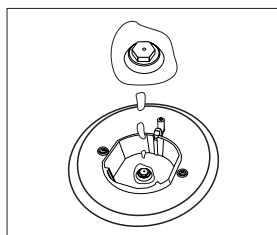


Figura 18

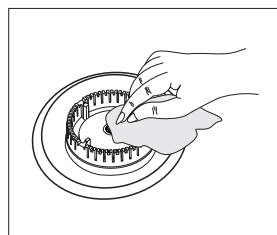


Figura 19

Montaje de la puerta del horno

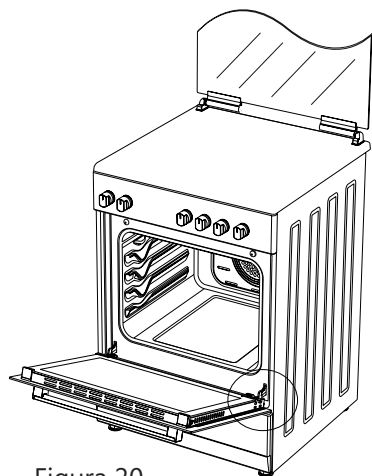


Figura 20

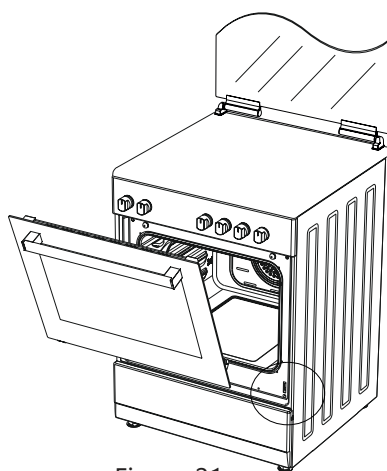


Figura 21

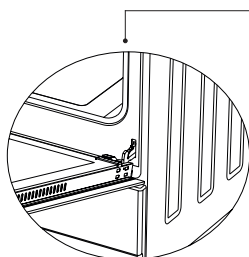


Figura 20.1

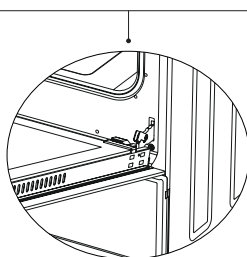


Figura 20.2

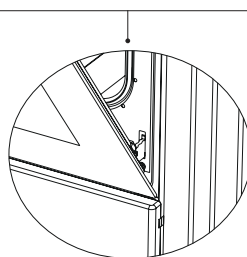


Figura 21.1

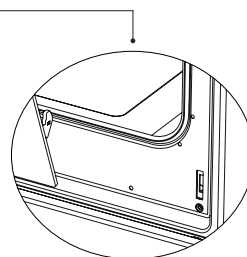


Figura 21.2

Abra la puerta del horno totalmente tirando de ella hacia usted. Después, según la figura 20.1, abra el pestillo tirando de él hacia arriba con ayuda de un destornillador.

Abra por completo el pestillo como en la figura 20.2. Coloque en la misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta.

Después cierre la puerta del horno como en la figura 21.1 hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta esté casi cerrada, tire de ella hacia arriba como se ve en la figura 21.2.

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

Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta del horno

Retire el perfil presionando sobre los enganches plásticos a derecha e izquierda según se indica en la figura 22 y tirando del perfil hacia usted como se indica en la figura 23. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 24. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

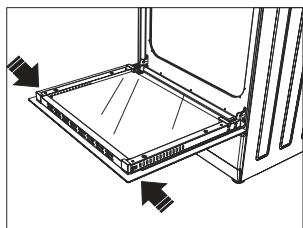


Figura 22

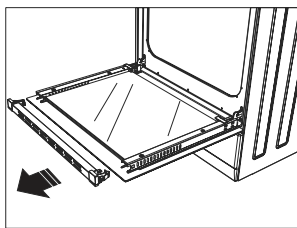


Figura 23

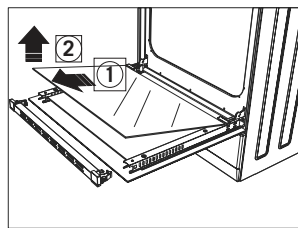


Figura 24

Cambio de la lámpara del horno

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

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

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

Lámpara Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

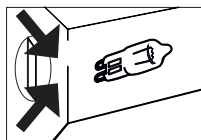


Figura 25

Lámpara Tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 26

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

Uso del deflector del grill (*según modelo)

1. El deflector de seguridad está diseñado para proteger los mandos y los botones cuando el horno está en modo grill. (Figura 27)

2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo grill.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

3. Coloque el panel de seguridad apoyado debajo del panel de mandos abriendo la puerta del horno. (Figura 28)

4. Luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la puerta cerrando suavemente la puerta. (Figura 29)

5. Es importante para la cocción mantener la puerta abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo grill.

6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

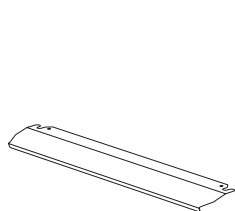


Figura 27

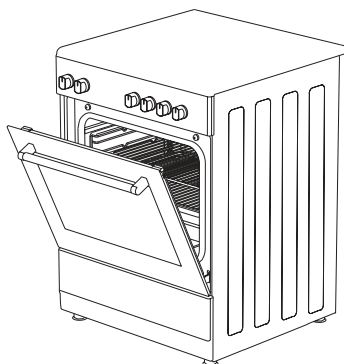


Figura 28

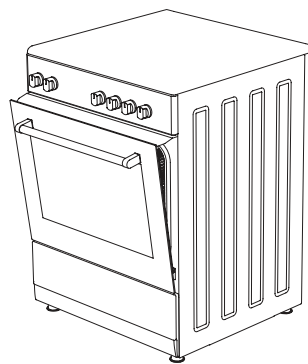


Figura 29

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Puntos a comprobar

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

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

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

REGLAS DE MANIPULACIÓN

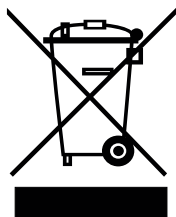
- 1.** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- 2.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 3.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 4.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación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

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

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

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

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



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

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

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

Dear user,

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

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

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

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

Products marked with (*) are optional.

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

"Conforms with the WEEE Regulations."

CONTENTS

EN

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

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

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

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

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

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

22. Keep the ventilation channels open.

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

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

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers (if applicable) with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

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

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

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

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

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

What To Do When Gas Odour Is Detected

- 1.** Do not use naked flame, and do not smoke.
- 2.** Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
- 3.** Do not use telephone or mobile phone.
- 4.** Open the doors and windows.
- 5.** Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

- 6.** Call fire brigade from a telephone outside the home.
- 7.** Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
- 8.** Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

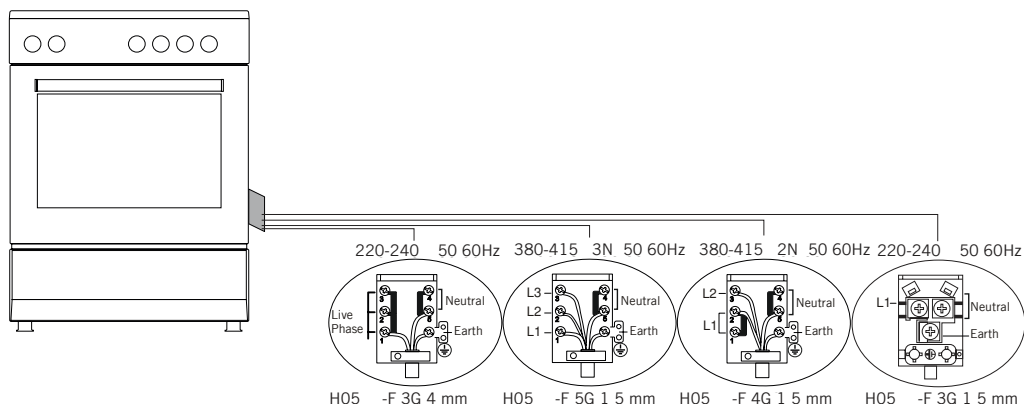
Intended Use

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

Electrical Connection

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

Electrical connection scheme



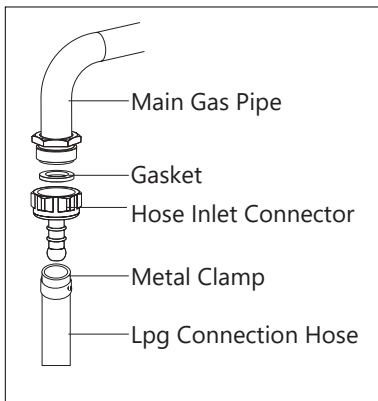
Gas Connection

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

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.

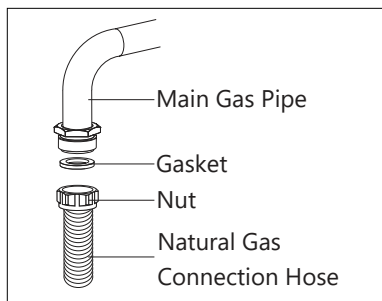
For LPG connection



For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

For natural gas connection



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

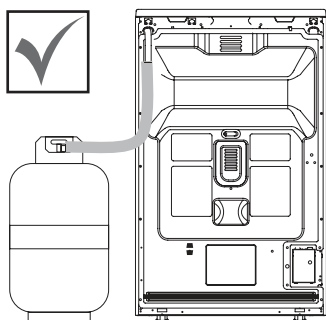


Figure 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

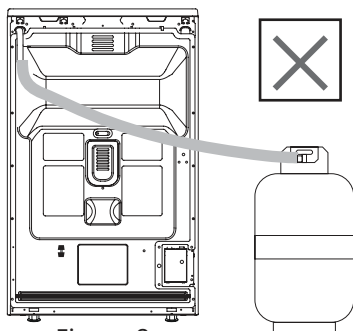


Figure 2

WARNING: Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as.
(Figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 5)

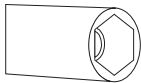


Figure 3

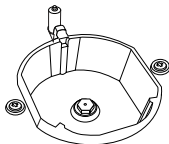


Figure 4

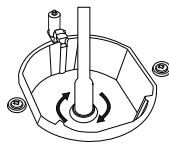


Figure 5

Ventilation of room

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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

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

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

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

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

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

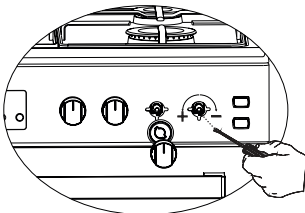


Figure 6

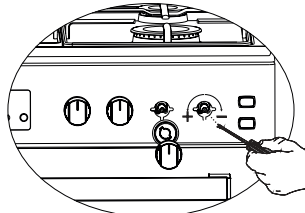


Figure 7

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

Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

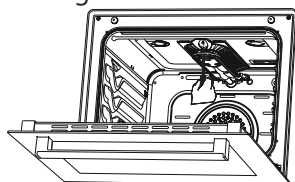


Figure 9

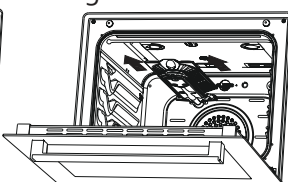
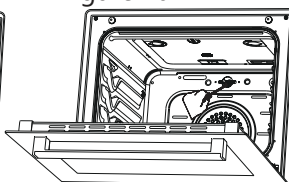


Figure 10



Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

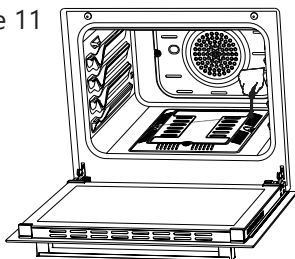


Figure 12

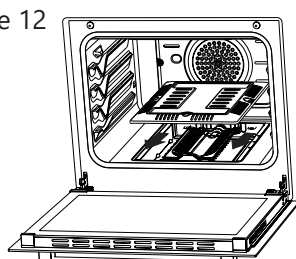


Figure 13

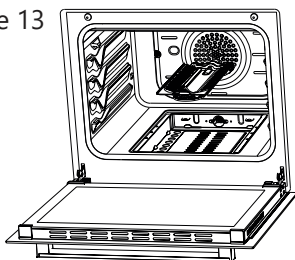
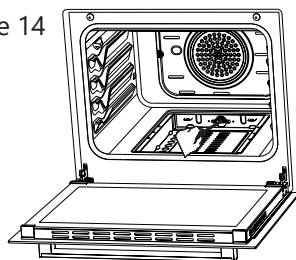
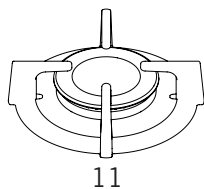


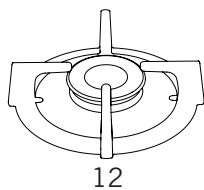
Figure 14



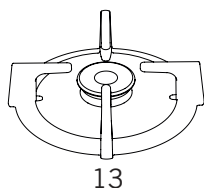
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



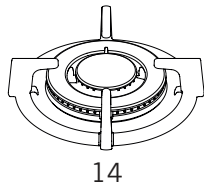
11



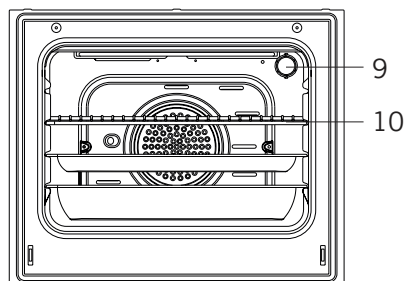
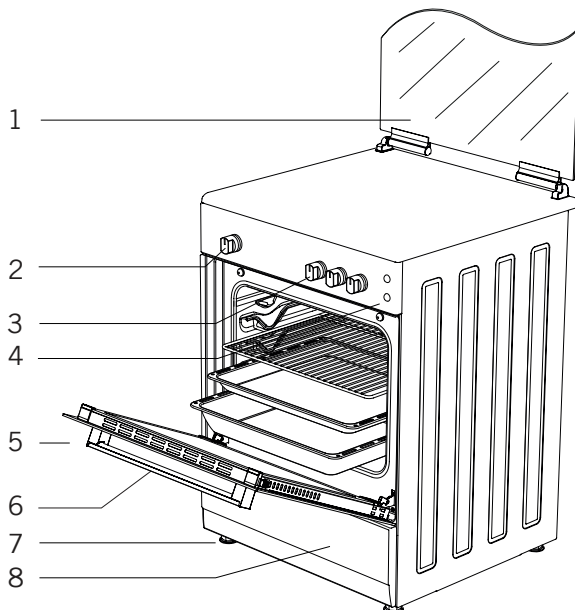
12



13



14



- 1. Glass door
(Sheet metal door)
- 2. Oven setting
- 3. Cooker Section Control
Switches
- 4. Push button lighter *

- 5. Door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door
- 9. Lamp

- 10. Grill
- 11. Large burner
- 12. Middle burner
- 13. Auxiliary burner
- 14. Wok burner *

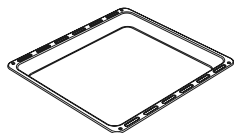
The components marked with * depend on the model.

Accessories



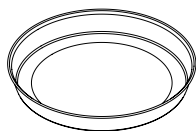
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



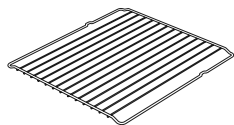
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



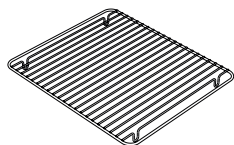
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



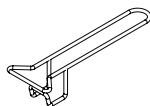
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



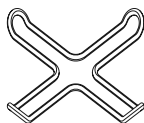
In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.



Coffee pot support unit *

Can be used for coffee pot.

Accessories marked with * are model dependent and may not be included with the model you have purchased.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		

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

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

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

The components marked with * depend on the model and the one you have purchased may not include them.

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

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

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

INSTALLATION OF YOUR OVEN

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

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

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

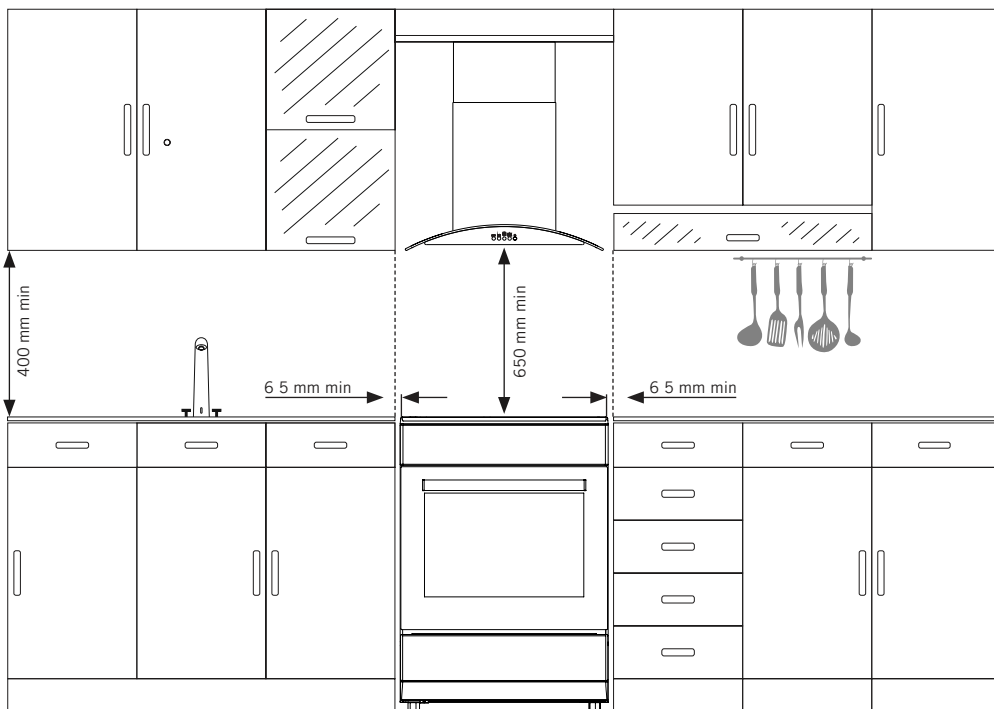
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place For Installation And Important Warnings

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

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6,5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

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

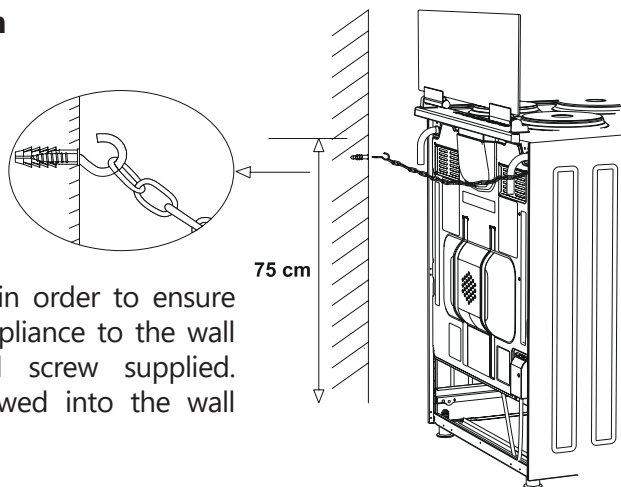


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

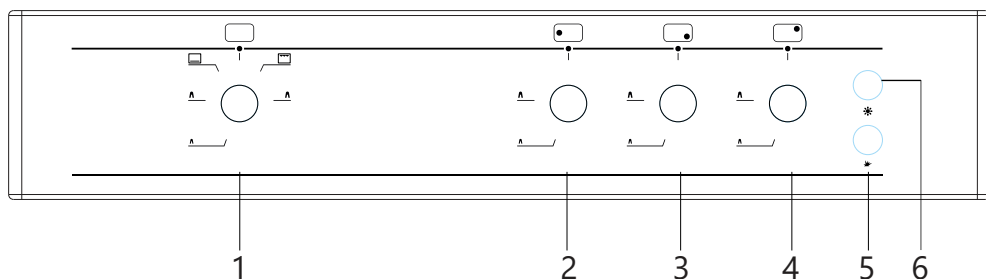
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



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

CONTROL PANEL



1. Oven selection button
2. Left fire
3. Right front fire

4. Right rear fire
5. Auto power button
6. Oven light button

WARNING: The above control panel is for illustrative purposes only. The control panel on the actual device prevails.

USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

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

Using The Grill

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

To turn on the grill

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

To turn the grill off

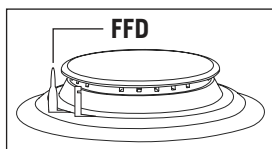
Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill with thermostat)

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas and electric grill without thermostat)

Using Cooker Section

Using gas burners



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

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

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

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

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

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

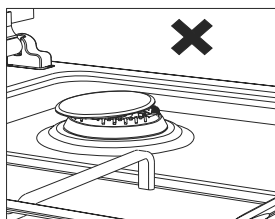


Figure 15

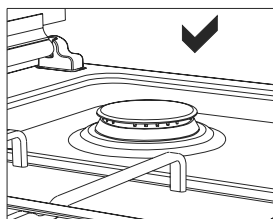


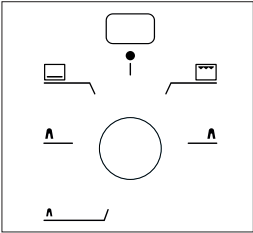
Figure 16

Pot Sizes

	50*55	50*60	60*60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Big burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK burner	24-28 cm	---	24-26 cm



PROGRAM TYPES



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

	Lower heating element		Grill
	Flame		

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

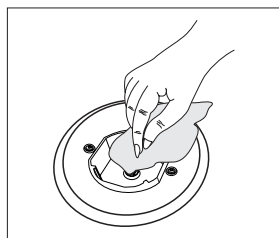


Figure 17

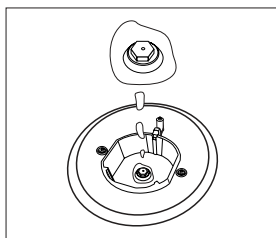


Figure 18

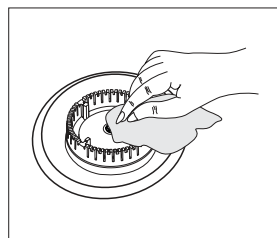


Figure 19

Installation Of The Oven Door

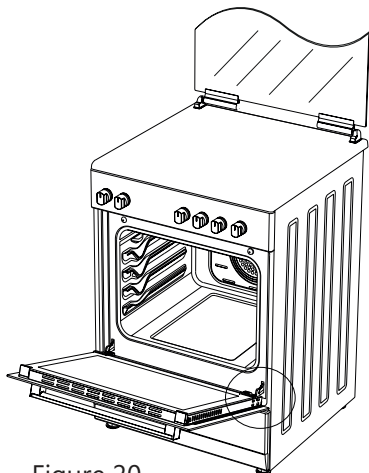


Figure 20

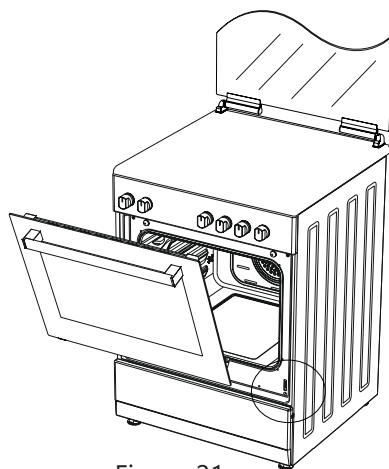


Figure 21

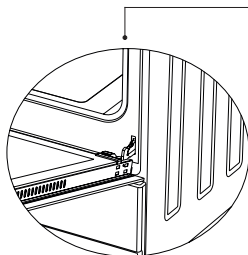


Figure 20.1

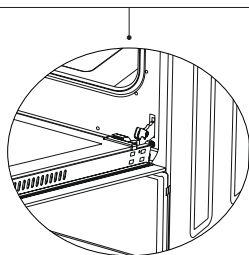


Figure 20.2

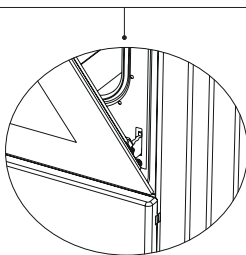


Figure 21.1

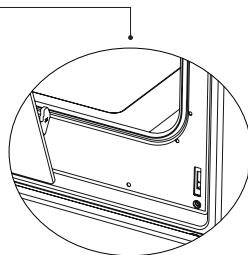


Figure 21.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 20.1.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 20.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 21.1

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 21.2

In order to replace the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 22 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 23. Then remove the inner-glass as shown in figure 24. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

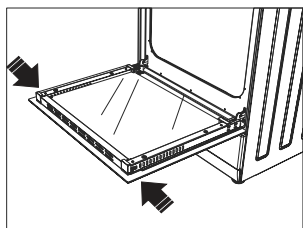


Figure 22

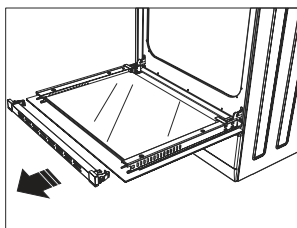


Figure 23

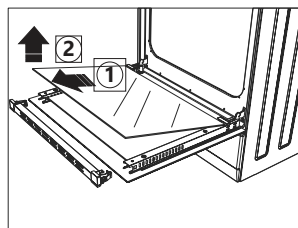


Figure 24

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

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

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

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

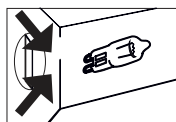


Figure 25

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 26

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

Using The Grill Deflector Sheet (optional) *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 27)

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

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use.

Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 28)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 29)

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

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

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

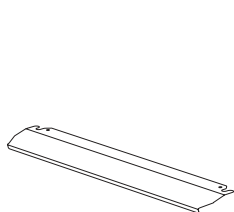


Figure 27

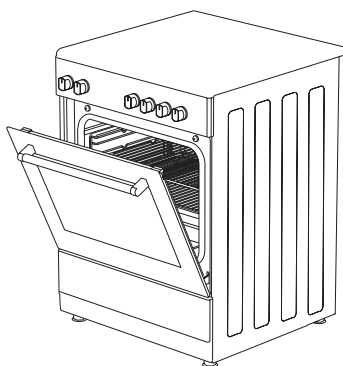


Figure 28

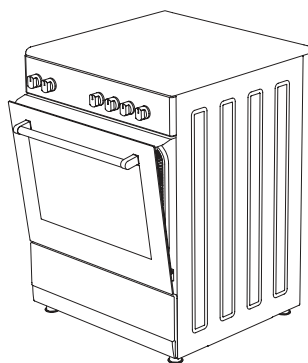


Figure 29

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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

HANDLING RULES

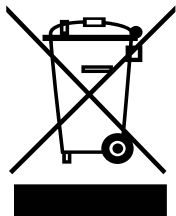
- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling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

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuida.es

Chers utilisateurs,

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

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

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

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

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

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

« Conforme à la directive DEEE. »

CONTENU

FR

- 4 Avertissements importants
- 17 Connexion électrique
- 18 Connexion de gaz
- 23 Présentation de l'appareil
- 24 Accessoires
- 25 Caractéristiques techniques de votre four
- 28 Installation de votre four
- 30 Illustration d'arrimage de chaîne
- 30 Panneau de commande
- 31 Utilisation de la section de four
- 31 Utilisation du grill
- 32 Types de programmes
- 33 Maintenance et nettoyage
- 34 Assemblage de la porte du four
- 35 Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four
- 36 Positions de la grille
- 36 Remplacement de l'ampoule du four
- 37 Utilisation de la feuille de déflecteur de grill
- 38 Dépannage
- 40 Règles de manutention
- 40 Recommandations pour économiser l'énergie
- 41 Mise au rebut respectueuse de l'environnement
- 41 Informations relatives à l'emballage
- 42 Garantie

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

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

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

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

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION! Le processus de cuisson doit être super-visé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

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

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

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

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

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

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

33. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

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

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

36. Il est important de placer correctement la grille et le plateau sur les rails de niveau et/ou de placer correctement le plateau sur la grille. Placez la grille ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant d'y placer des aliments.

37. Retirez les parties excédentaires du papier de cuisson qui pendent de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter qu'elles ne touchent les éléments chauds du four.

38. Ne jamais utiliser le papier sulfurisé à des températures supérieures à la température maximale d'utilisation indiquée par le fabricant. Ne pas placer le papier de cuisson sur la sole du four.

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

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

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

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

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

- 44.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- 45.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures.
- 46.** De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 47.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 48.** Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.
- 49.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- 50.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 51.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.
- 52.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la reconnexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.
2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.
3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.
4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.
6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.
7. **AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.**
8. **AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.**
9. **AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.**

10. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

11. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

12. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

13. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

14. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

15. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

16. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

17. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

18. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

- 19.** L'appareil est équipé d'un câble de type «Y».
- 20.** Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Sécurité du gaz

- 1.** Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.
- 2.** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz peut générer de l'humidité, de la chaleur et de la fumée dans la pièce. Tout d'abord, il faut s'assurer que la cuisine est bien ventilée lors de l'utilisation de l'appareil et maintenir des ouvertures de ventilation naturelle ou installer un équipement de ventilation mécanique.
- 3.** Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

- 4.** Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.
- 5.** Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.
- 6.** Le mécanisme d'allumage ne peut être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- 7.** Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.
- 8.** Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.
- 9.** Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.
- 10.** Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

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

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

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

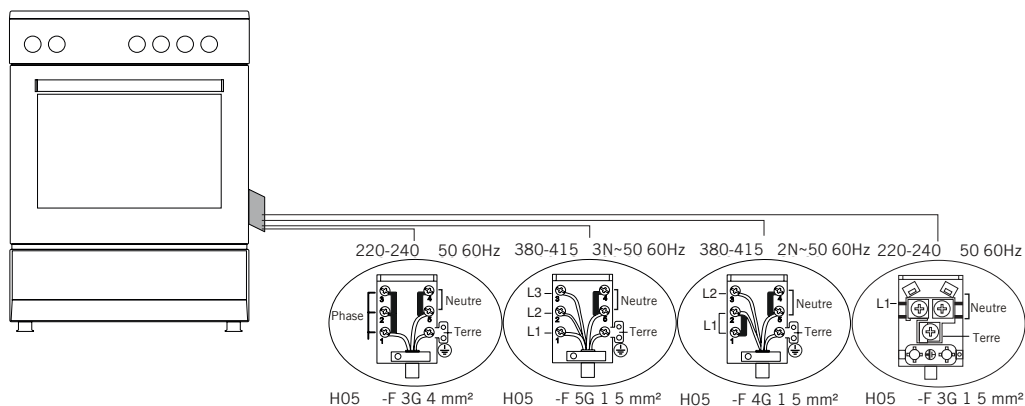
Utilisation prévue

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

Connexion Electrique

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

Connexion électrique schéma

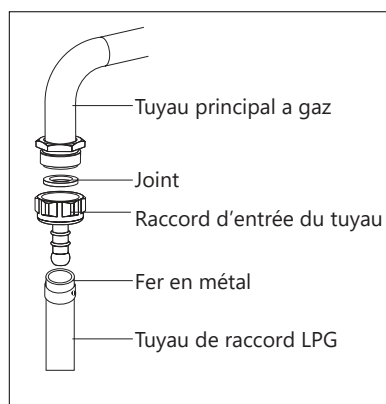


Connexion De Gaz

AVERTISSEMENT: Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion
Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

1. Installez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez l'un des tuyaux jusqu'à l'extrémité du conduit.
2. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.
3. Le four doit être utilisé dans un endroit bien ventilé et doit être installé sur un sol plat.
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.
5. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.
6. Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre four à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière du four. Ne déplacez pas un four connecté au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.
7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz

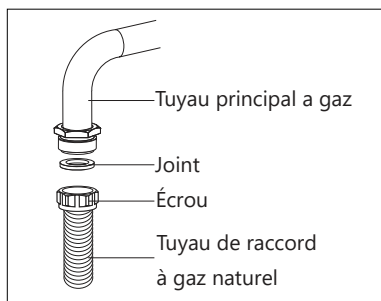
Pour une connexion GPL



Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.

REMARQUE: Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

Pour le raccordement au gaz naturel



AVERTISSEMENT: Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

Passage pour le tuyau de gaz

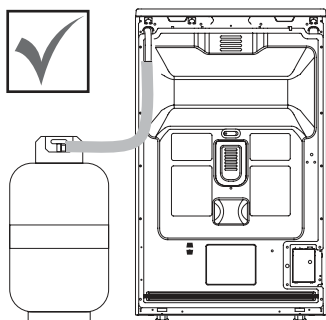


Figure 1

Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée. Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

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

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

Lors de la mise en place de l'appareil assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail.

Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.

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

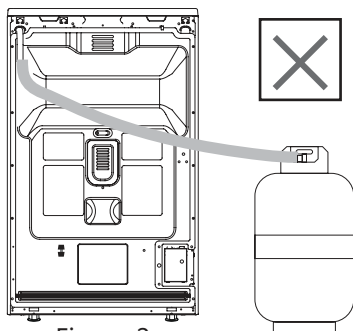


Figure 2

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

Remplacement du gicleur

- 1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (Figure 3)
- 2. Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (Figure 5)

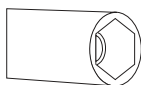


Figure 3

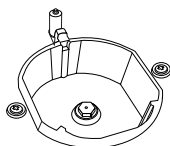


Figure 4

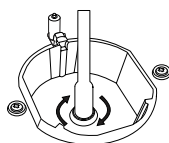


Figure 5

Ventilation de la pièce

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

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

Réglage du débit de gaz pour les robinets de cuisson

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

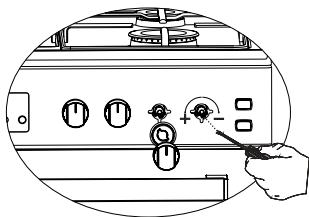


Figure 6

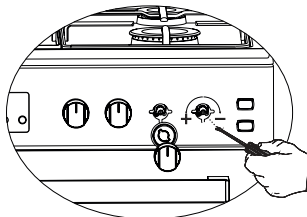


Figure 7

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

Désassembler le brûleur du haut:

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur le figure 8. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 9. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 10. Pour remplacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 8

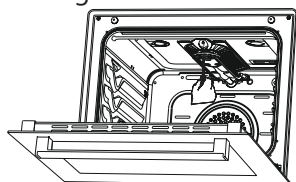


Figure 9

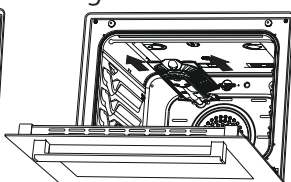
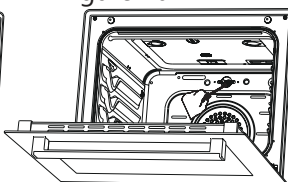


Figure 10



Désassembler le brûleur du bas:

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur le figure 11. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le figure 12. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 13. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 14. Pour remplacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 11

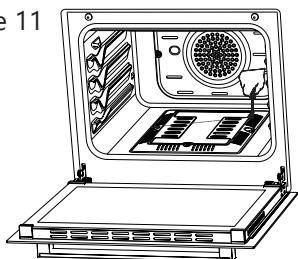


Figure 12

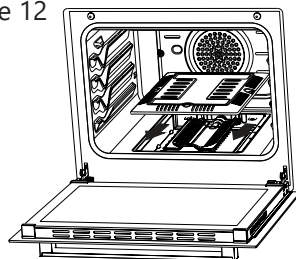


Figure 13

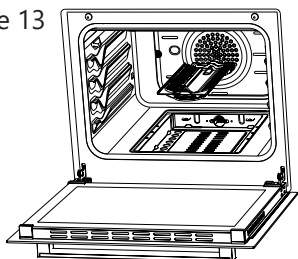
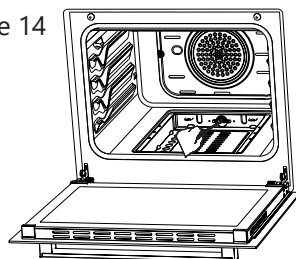
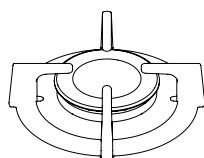


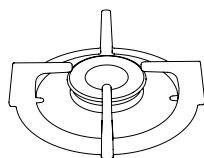
Figure 14



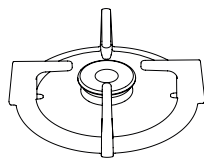
PRESENTATION DE L'APPAREIL



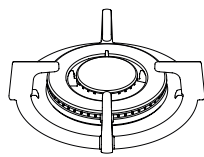
11



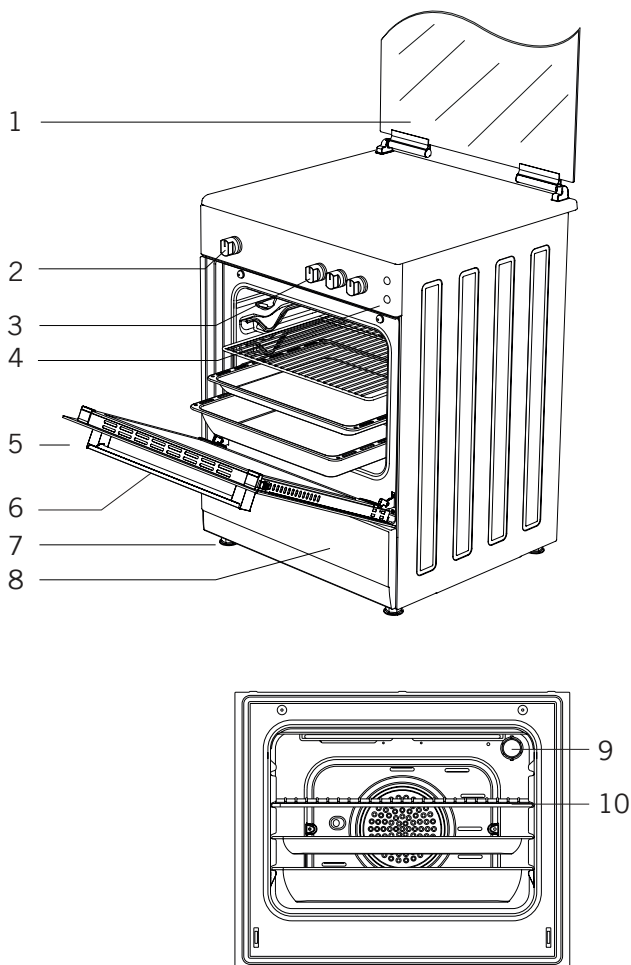
12



13



14



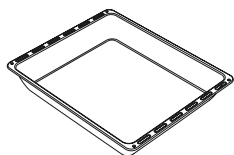
1. Porte en Verre
(porte en tôle)
2. Réglage du four
3. Contrôle de la section de
cuisson Interrupteurs
4. Bouton-poussoir briquet
5. Porte

6. Poignée
7. Jambe en plastique
8. Porte de l'armoire
inférieure
9. Voyant
10. Grill

11. Grand brûleur
12. Brûleur moyen
13. Brûleur auxiliaire
14. Brûleur wok *

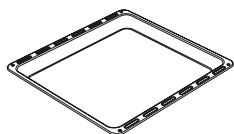
Les éléments marqués d'un * dépendent du modèle.

Accessoires



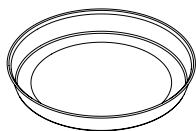
Bac de déversement *

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



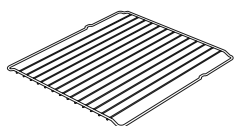
Plateau / Plateau verre *

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



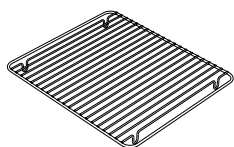
Plateau round *

Utilisée pour les farinages et produits congelés.



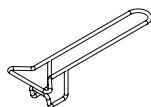
Grille métallique

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



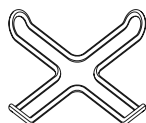
Dans le grillage *

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



Poignée du plateau *

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.



Unité de support pour cafetière *

Peut être utilisé pour la cafetière

Les accessoires marqués d'un * dépendent du modèle et peuvent ne pas être inclus dans le modèle que vous avez acheté.

Caracteristiques Techniques De Votre Four

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		

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

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

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

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

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consuption	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Consuption	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Consuption	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

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

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

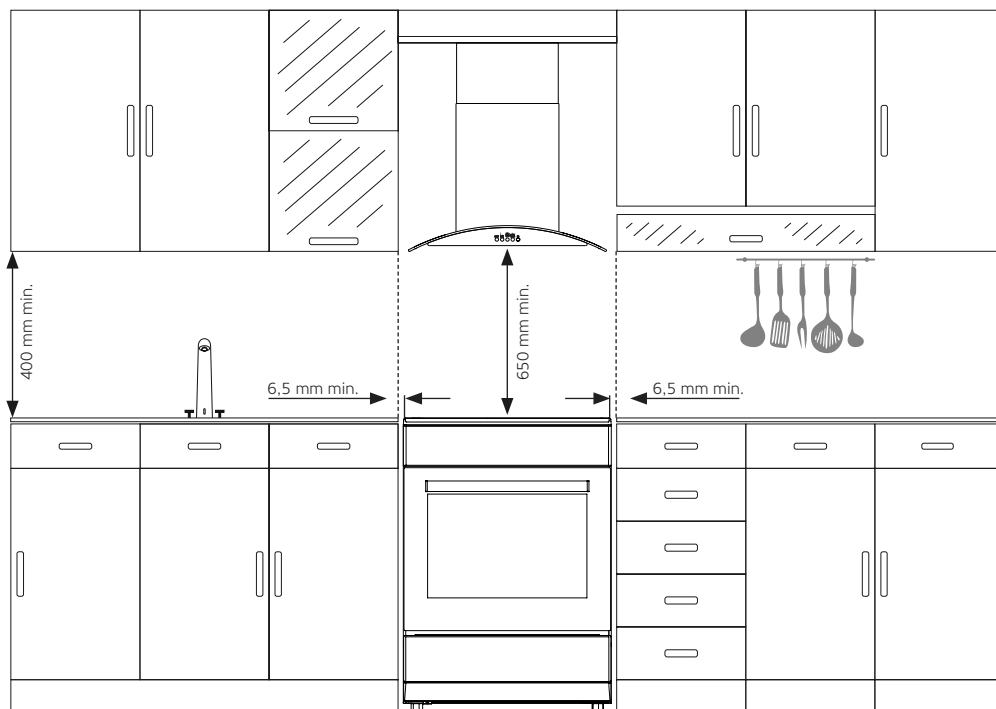
AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

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

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 6,5 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

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

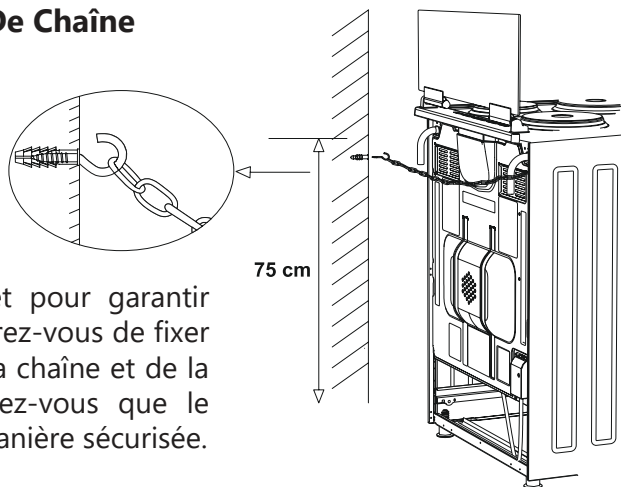


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

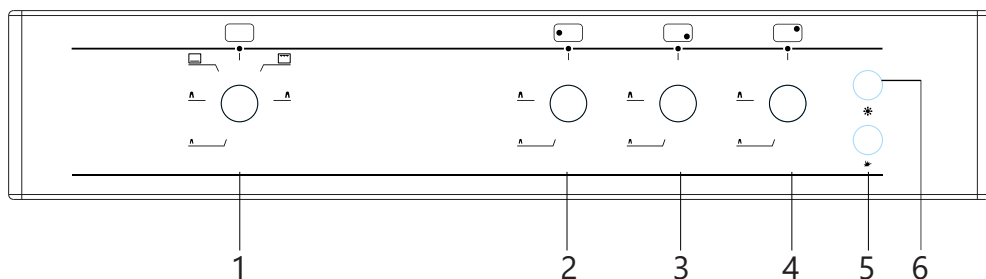
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration D'arrimage De Chaîne



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. Bouton de sélection de fonctions
2. Minuterie mécanique
3. Feu avant gauche

4. Feu arrière gauche
5. Bouton d'alimentation automatique
6. Bouton d'allumage du four

AVERTISSEMENT: Le panneau de contrôle ci-dessus n'est présenté qu'à titre d'illustration. Le panneau de commande de l'appareil réel prévaut.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Utilisation Des Brûleurs De Four

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

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

Utilisation Du Gril

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

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

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

Pour allumer le gril:

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

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

Pour éteindre le gril

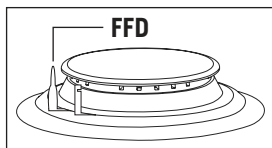
Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
(Grille électrique avec thermostat)

3. AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson.
(Grille à gaz et électrique sans thermostat)

Utilisation De La Table De Cuisson

Utilisation des brûleurs à gaz



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

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

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

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

4. ● Fermé 🔥 Complètement ouvert 🔥 Ouvert à moitié

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

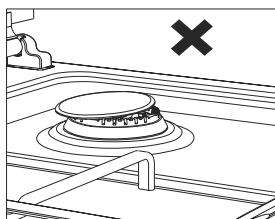


Figure 15

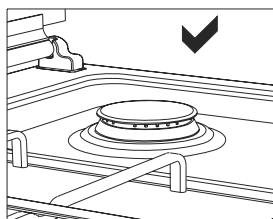


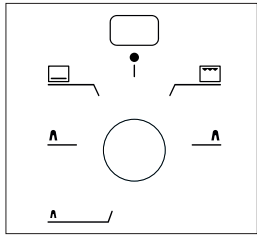
Figure 16

Dimensions Du Pot

	50*55	50*60	60*60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok brûleur	24-28 cm	---	24-26 cm



TYPES DE PROGRAMMES



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

	Élément chauffant inférieur		Gril
	Flamme		

AVERTISSEMENT: Les types de fonctions et de boutons décrits ici peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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

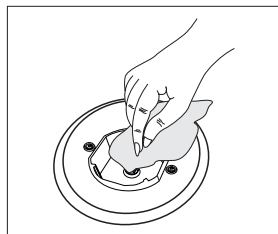


Figure 17

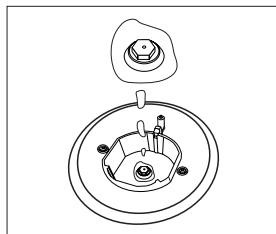


Figure 18

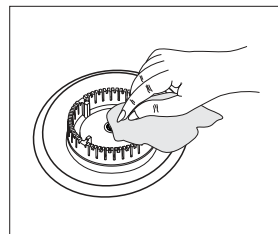


Figure 19

Assemblage De La Porte Du Four

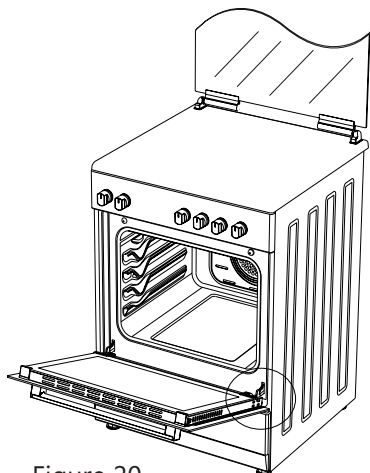


Figure 20

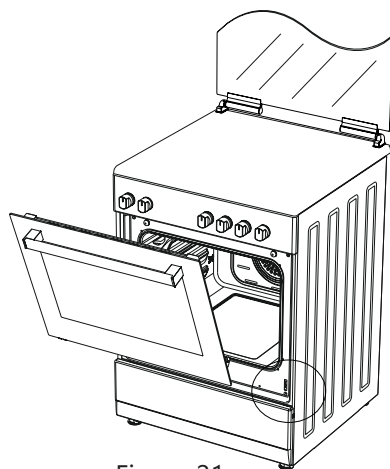


Figure 21

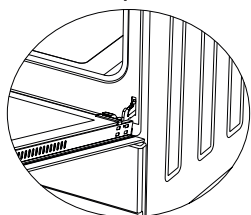


Figure 20.1

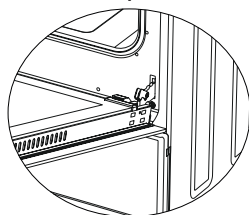


Figure 20.2

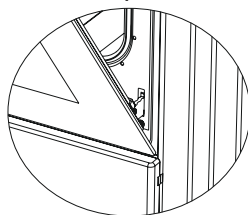


Figure 21.1

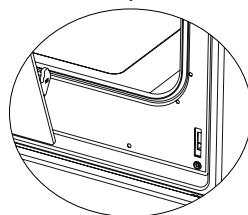


Figure 21.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le figure 20.1, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le figure 20.2. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le figure 21.1

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le figure 21.2

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

Nettoyage Et Entretien De La Vitre De La Porte Avant Du Four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 22, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 23. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 24. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

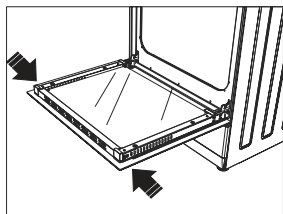


Figure 22

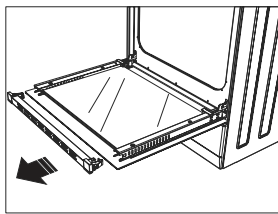


Figure 23

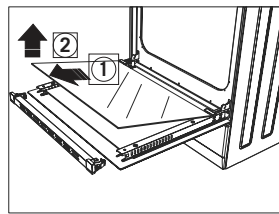


Figure 24

Remplacement De L'ampoule Du Four

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

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

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

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

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

Type de lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

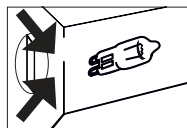


Figure 25

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 26

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

Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill *

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (Figure 27)
2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

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

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (Figure 28)
4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (Figure 29)
5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.
6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

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

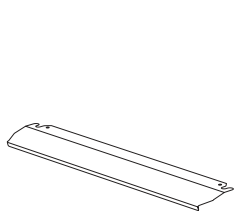


Figure 27

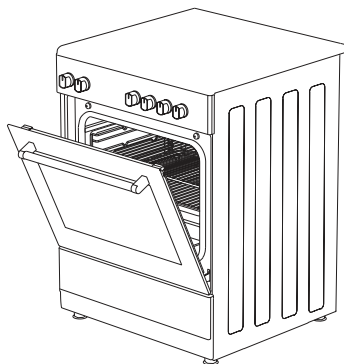


Figure 28

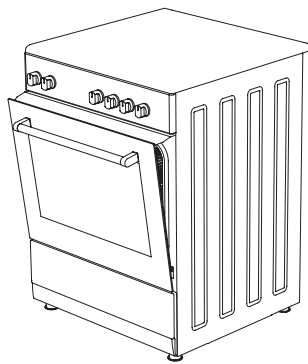


Figure 29

DÉPANNAGE

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

Point de Contrôle

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

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

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

RÈGLES DE MANUTENTION

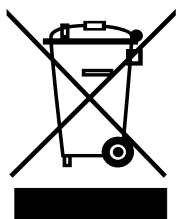
- 1.** N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- 2.** Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
- 3.** Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
- 4.** Assurez-vous que l'emballage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

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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

Caro Utilizador,

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

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

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

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

Os produtos marcados com (*) são opcionais.

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

“Em conformidade com a regulamentação REEE.”

CONTENTS

EN

- 4 Advertências importantes
- 16 Ligação elétrica
- 17 Ligação do gás
- 22 Apresentação do aparelho
- 23 Acessórios
- 24 Funções técnicas do seu forno
- 25 Instalação do seu forno
- 29 Ilustração da fixação da corrente
- 29 Painel de controlo
- 30 Usar a secção do forno
- 30 Usar o grelhador
- 31 Tipos de programa
- 33 Manutenção e limpeza
- 34 Montagem da porta do forno
- 35 Limpeza e manutenção da porta de vidro
- 36 Posições da grelha
- 36 Substituição da lâmpada do forno
- 36 Usar a chapa defletora do grelhador
- 37 Resolução de problemas
- 39 Regras de manuseamento
- 39 Recomendações de eficiência energética
- 40 Eliminação amiga do ambiente
- 40 Informação sobre a embalagem
- 41 Garantia

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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

11. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

12. Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.

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

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

15. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

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

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

18. Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico.

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

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

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

22. Manter os canais de ventilação abertos.

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

24. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. Os frascos podem explodir devido à pressão.

25. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.

26. Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

27. Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

28. Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

29. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

30. Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.

31. Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não utilizar o aparelho.

32. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

33. Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.

34. Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).

35. Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.

36. É importante colocar a grelha e o tabuleiro corretamente nas calhas niveladas e/ou colocar o tabuleiro corretamente na grelha. Colocar o grelhador ou o tabuleiro entre duas calhas e certificar-se de que está equilibrado antes de colocar os alimentos.

37. Retirar os excessos de papel vegetal pendurados no acessório ou no tabuleiro para evitar o risco de contacto com os componentes quentes do forno.

38. Nunca utilizar o papel vegetal a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização indicada pelo fabricante. Não colocar o papel vegetal sobre a base da câmara de cozimento.

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

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

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

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

43. Não bater em superfícies de vidro de placas de vitrocerâmica (aplica-se) com um metal duro, a resistência pode ficar danificada. Isso pode provocar um choque elétrico.

44. O utilizador não deve tratar do forno por si mesmo.

45. O uso deve ser cuidadoso ao limpar queimadores a gás. Pode causar danos.

46. O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.

47. Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.

48. A tampa superior do forno pode ser fechada por um motivo, que não seja poder tropeçar nas painéis. Recuar para evitar que os alimentos quentes lhe caiam em cima. Há risco de queimadura.

49. Não colocar objetos pesados quando a porta do forno estiver aberta, risco de queda.

50. O utilizador não deve retirar o elemento de aquecimento durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

51. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.

52. A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

53. Não colocar utensílios de metal, como facas, garfos ou colheres, na superfície do aparelho, uma vez que estes ficam quentes.

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

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

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

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

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

59. Se a superfície estiver quente, deixe-a arrefecer antes de fechar a tampa.

Segurança elétrica

1. Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados no quadro de especificações técnicas.
2. Pedir a um eletricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
3. Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.
4. O cabo de alimentação (o cabo com ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
5. Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.
6. Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.
7. **ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.**
8. **ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.**
9. **ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.**

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

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

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

13. Não apertar os cabos de ligação à porta da câmara de cozimento e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo derreter, pode provocar um curto-circuito na câmara de cozimento e até mesmo um incêndio.

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

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

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

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

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

19. O aparelho está equipado com um cabo de fio tipo "Y".

20. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

Segurança do gás

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

2. Quando se utiliza um aparelho de cozinha a gás, pode gerar-se humidade, calor e fumo na divisão. Em primeiro lugar, certifique-se de que a cozinha está bem ventilada quando utilizar o aparelho e mantenha as aberturas de ventilação natural ou instale equipamento de ventilação mecânica.

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

4. Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler este manual antes de instalar ou usar este produto.

- 5.** Antes de instalar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.
- 6.** O mecanismo de ignição não pode ser acionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver aceso após 15 segundos, parar o mecanismo e esperar pelo menos um minuto antes de tentar acender novamente o queimador.
- 7.** Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.
- 8.** Este aparelho vem regulado de fábrica para um tipo de gás. Se necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deve solicitar um serviço autorizado para efetuar a conversão.
- 9.** Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.
- 10.** O gás deve arder corretamente nos produtos à base de gás, ou seja, com uma chama azul e uma combustão contínua. Se o gás não arder suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e altamente tóxico, sendo que mesmo pequenas quantidades têm um efeito letal.
- 11.** Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

O que fazer quando for detetado odor a gás

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

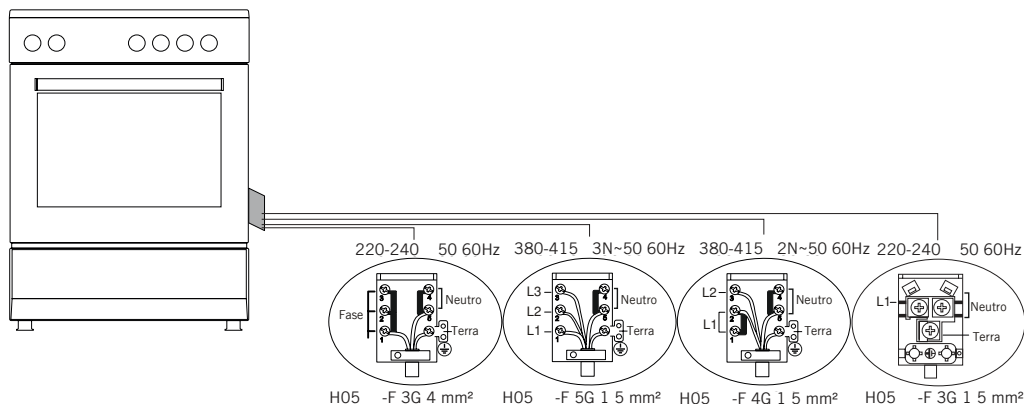
Utilização prevista

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

Ligação Elétrica

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

Esquema de ligação elétrica



Ligação Do Gás

ADVERTÊNCIA: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão. Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.

1. Encaixe o grampo para a mangueira. Empurrar uma das mangueiras até chegar ao final do tubo.

2. Para o controlo de estanquidade; assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados, mas a garrafa de gás está aberta. Aplicar algumas bolhas de sabão na ligação. Se houver fuga de gás, haverá espuma na área ensaboada.

3. O forno deve ser usado em local bem ventilado e deve ser instalado sobre piso plano.

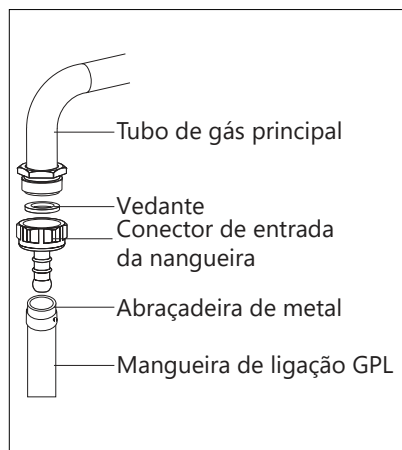
4. Voltar a inspecionar a ligação do gás.

5. Quando colocar o forno no local, assegurar que está ao nível do contador. Colocá-lo ao nível do contador, ajustando os pés, se necessário.

6. Não fazer passar por áreas aquecidas as mangueira de gás e o cabo elétrico do seu forno, especialmente pela parte de trás do forno. Não deslocar o forno de gás ligado. Uma vez que ao forçar pode soltar a mangueira, podendo ocorrer fuga de gás.

7. Deve usar mangueira flexível para a ligação do gás.

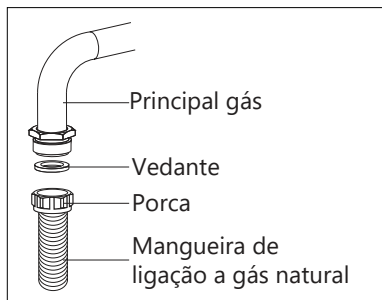
Para ligação de GPL



Para ligação GPL (garrafa), colocar abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Colocar uma ponta da mangueira no conector de entrada da mangueira por trás do aparelho empurrando a extremidade depois de aquecer a mangueira em água a ferver. Depois, trazer a abraçadeira para o fim da seção na mangueira e apertá-la com chave de fendas. O vedante e o conector de entrada da mangueira, requeridos para a ligação, são mostrados na imagem abaixo.

NOTA: O regulador a ser colocado na garrafa de GPL deve ter a característica de 300 mmSS.

Para ligação de gás natural



AVISO: A ligação de gás natural deve ser feita por serviço autorizado. Para a ligação de gás natural, colocar vedante na porca na ponta da mangueira de ligação de gás natural. Para instalar a mangueira no tubo de gás principal, rodar a porca. Completar a ligação fazendo o teste de fuga de gás.

Mangueira de gás

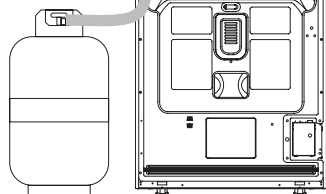


Figura 1

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

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

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

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

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

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

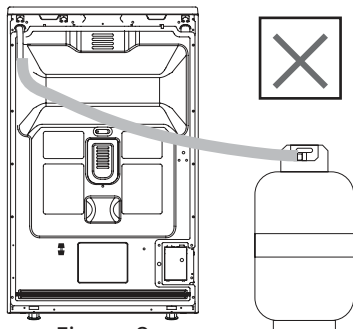


Figura 2

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

Troca de bicos

1. Deve usar chave com cabeça especial para retirar e instalar os bicos. (Figura 3)
2. Deve retirar o bico (figura 4) do queimador com chave de bicos especial e instalar o novo bico. (Figura 5)

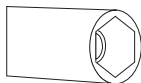


Figura 3

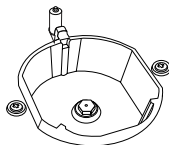


Figura 4

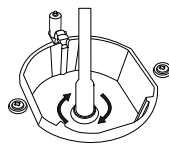


Figura 5

Ventilação do espaço

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

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

Regular o caudal de gás para as torneiras da placa

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

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

4. Se a chama estiver mais alta que a posição desejada, rodar o parafuso no sentido horário. Se estiver mais baixa, rodar no sentido anti-horário.
5. Para o último controlo, levar o queimador para as posições de chama alta e reduzida e verificar se a chama se mantém ou se apaga.

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

Para ajustar o seu forno para o tipo de gás, fazer o ajuste para a chama reduzida cuidadosamente rodando com uma chave de fenda pequena, como mostrado abaixo, no parafuso no meio das torneiras de gás, bem como trocar os bicos. (Figura 6 e 7)

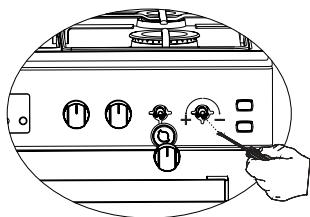


Figura 6

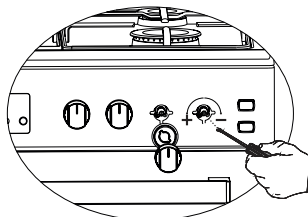


Figura 7

Desmontagem do fundo do forno a gás e queimador superior e Instalação do injetor

Desmontagem do queimador superior:

Remova o parafuso com uma chave de fendas, conforme se mostra na figura 8. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 9. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 10. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 8

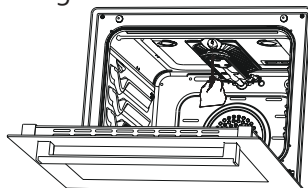


Figura 9

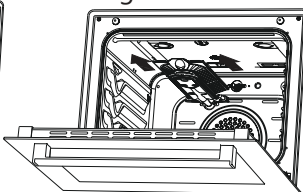
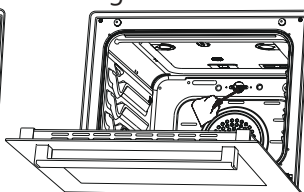


Figura 10



Desmontagem do queimador inferior

A tampa do queimador inferior é fixada com 2 parafusos; remova-os, conforme pode ver na figura 11. Puxe a tampa para cima e remova conforme mostra a figura 12. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 13. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 14. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 11

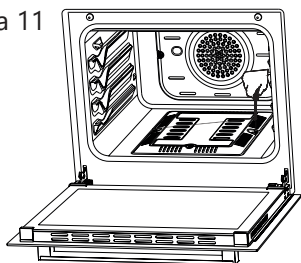


Figura 12

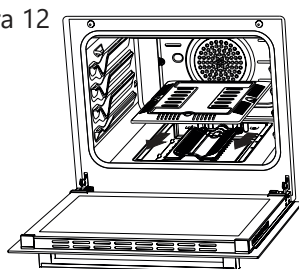


Figura 13

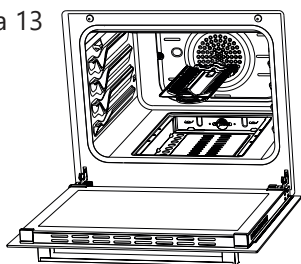
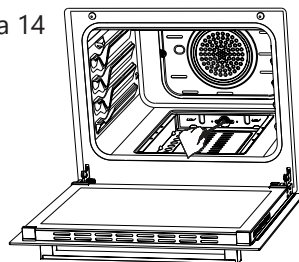
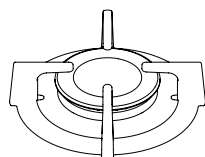


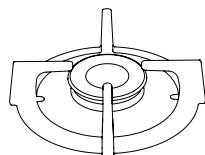
Figura 14



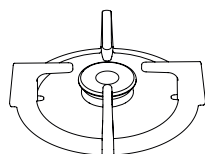
APRESENTAÇÃO DO APARELHO



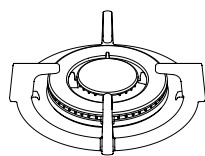
11



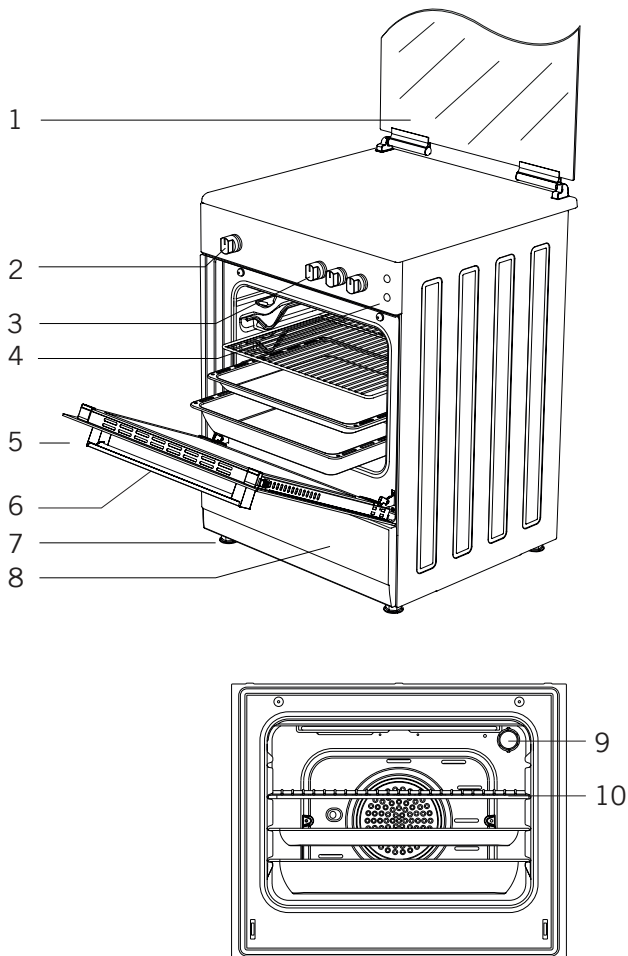
12



13



14



1. Porta de vidro
(Porta em chapa metálica)
2. Definição do forno
3. Interruptores de controlo
da secção do fogão
4. Botão de acendedor de
cigarros/luz *

5. Porta
6. Pega
7. Pé de plástico
8. Porta do compartimento
inferior
9. Lâmpada

10. Grelhador
11. Queimador grande
12. Queimador médio
13. Queimador auxiliar
14. Queimador WOK *

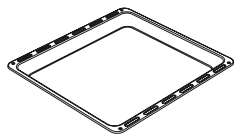
Os componentes assinalados com * dependem do modelo.

Acessórios



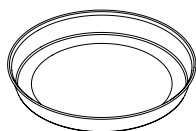
Tabuleiro fundo *

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



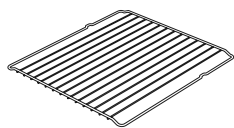
Tabuleiro / Tabuleiro vidro *

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



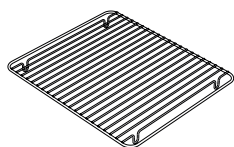
Tabuleiro redonda *

Utilizado para produtos de pastelaria alimentos congelados.



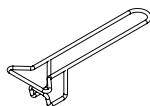
Grelha de arame

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



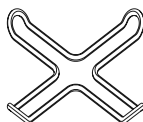
Grelha de arame sobre o tabuleiro *

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



Pega do tabuleiro *

É usada para segurar tabuleiros quentes.



Unidade de suporte da cafeteira *

Pode ser usada para cafeteiras.

Os acessórios assinalados com * dependem do modelo e podem não estar incluídos no modelo que adquiriu.

Funções Técnicas Do Seu Forno

Especificações	50x55	50x60	60x60
Largura exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidade exterior	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potência da lâmpada	15-25 W		
Tensão de alimentação	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		

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

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

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

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

Queimador Especificações	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
Wok Queimador	Injetor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Fluxo de gás	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Queimador	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fluxo de gás	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rápido Queimador	Injetor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Queimador	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Fluxo de gás	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	Injetor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Fluxo de gás	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

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

INSTALAÇÃO DO SEU FORNO

Verificar se a instalação eléctrica é adequada para o funcionamento do aparelho. Se a instalação da sua casa não for adequada, chame um electricista e/ou um canalizador para adaptar a rede eléctrica, se necessário. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.

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

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

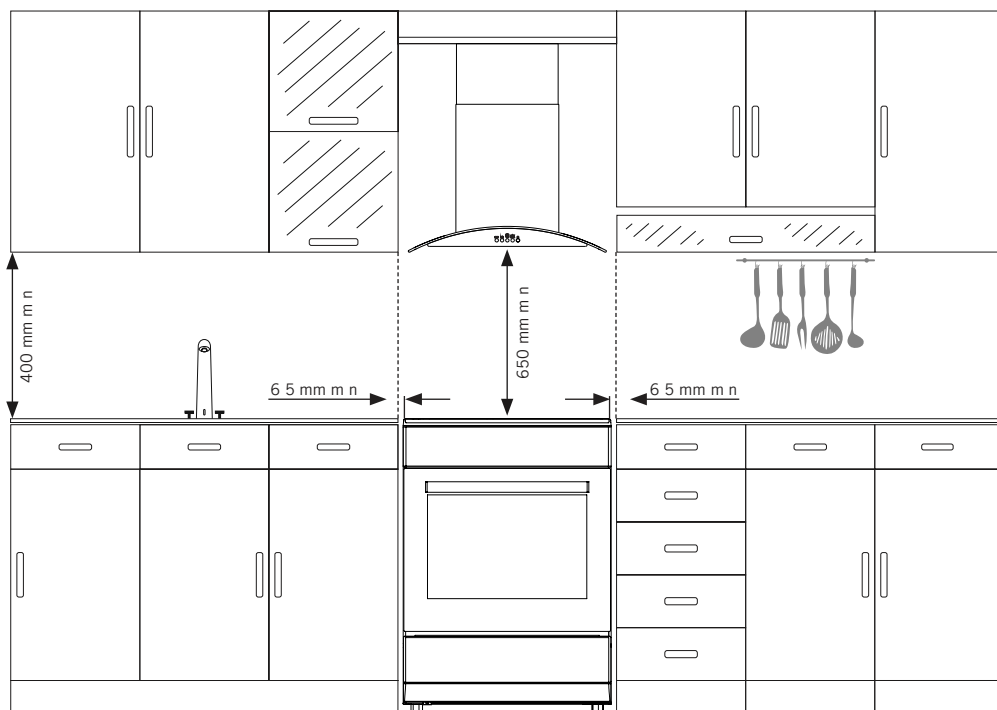
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o produto se estiver danificado. Produtos danificados causam riscos à sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

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

O aparelho deve ser usado com uma folga mínima de 400mm sobre as superfícies superiores do fogão e a 6,5mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.

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

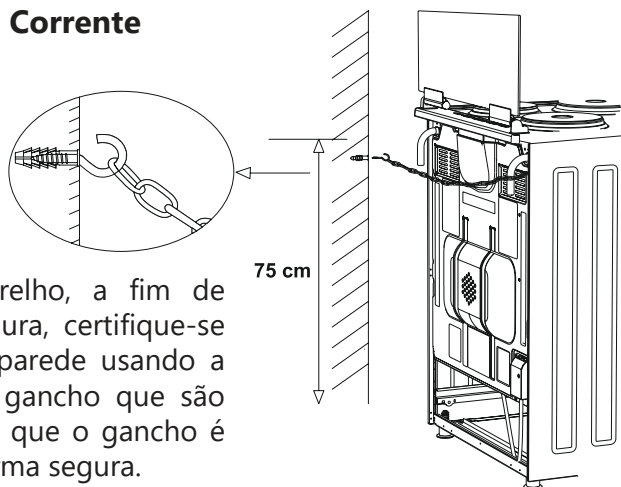


ADVERTÊNCIA: O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor.

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

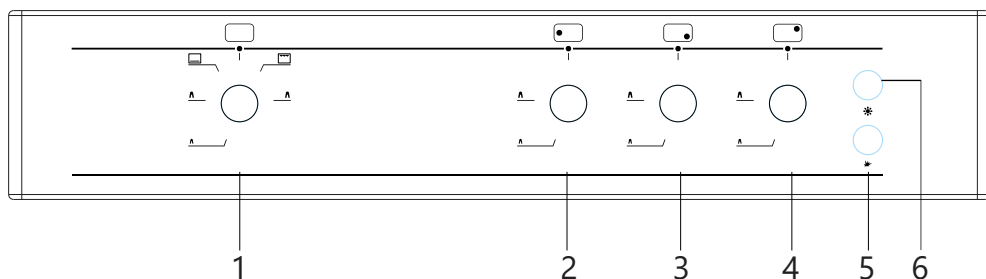
ADVERTÊNCIA: Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Ilustração Da Fixação Da Corrente



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

PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção do forno
2. Fogo esquerdo
3. Fogo frontal direito

4. Fogo na retaguarda direita
5. Botão de alimentação automática
6. Botão da luz do forno

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima serve apenas para fins ilustrativos. O painel de controlo no dispositivo real prevalece.

USAR A SECÇÃO DO FORNO

Usar Os Queimadores Do Forno

1. Se seu forno estiver equipado com queimadores que funcionam a gás, deve ser usado o botão apropriado para acender os queimadores. Alguns modelos têm ignição automática a partir do botão; É fácil acender o queimador rodando o botão. Além disso, os queimadores podem ser acesos premindo o botão de ignição ou com um fósforo.
2. Não usar continuamente o acendedor durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar um minuto no mínimo antes de tentar de novo. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

Usar O Grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.
3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

Ligar o grelhador

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

Desligar o grelhador

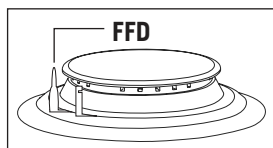
Colocar o botão de função na posição desligado.

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar. (grelhador elétrico com termóstato)

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. (grelhador a gás e elétrico sem termóstato)

Usar A Secção Do Fogão

Usar os queimadores a gás



Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD); funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre as placas superiores.

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

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

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

4. ● Fechado  Totalmente aberto  Semi-aberto

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

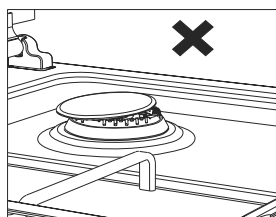


Figura 15

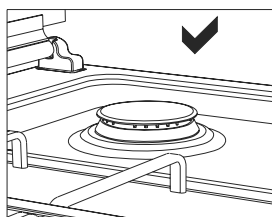


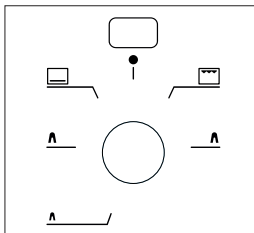
Figura 16

Dimensões Das Painelas

	50*55	50*60	60*60
Queimador pequeno	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Queimador normal	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Queimador grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Queimador WOK	24-28 cm	---	24-26 cm



TIPOS DE PROGRAMA



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

	Quemador del horno inferior		Quemador grill
	Tamaño de llama		

ADVERTÊNCIA: Os tipos de funções e botões aqui descritos podem não estar disponíveis em todos os modelos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

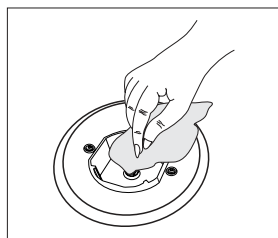


Figura 17

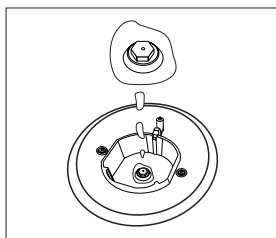


Figura 18

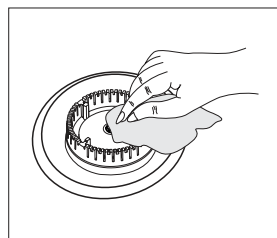


Figura 19

Montagem Da Porta Do Forno

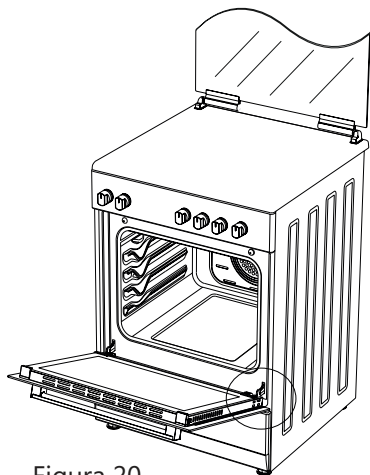


Figura 20

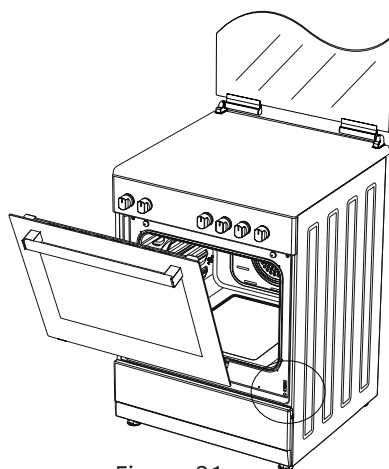


Figura 21

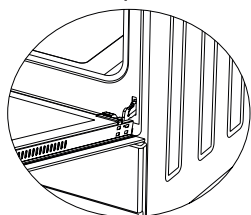


Figura 20.1

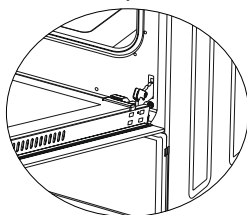


Figura 20.2

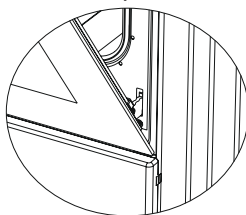


Figura 21.1

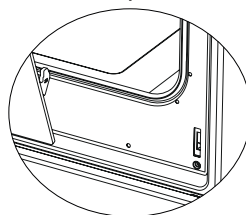


Figura 21.2

Puxe a porta do forno para si e abra a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na Figura 20.1, usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a Figura 20.2 Coloque ambas as dobradiças da porta do forno na mesma posição.

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a Figura 21.1.

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a Figura 21.2 quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

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

Limpeza E Manutenção Da Porta De Vidro Na Frente Do Forno

Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a figura 22 e puxando o perfil para si, como pode ver na figura 23. Em seguida, retire o vidro interior conforme se vê na figura 24. Se necessário, o vidro do meio pode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, volte a montar o vidro e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

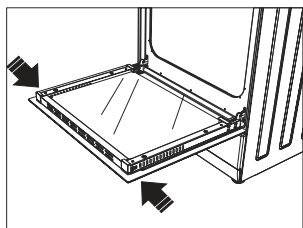


Figura 22

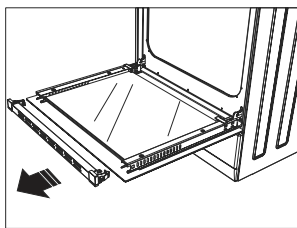


Figura 23

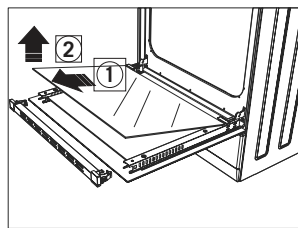


Figura 24

Substituição Da Lâmpada Do Forno

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

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

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

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

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

Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W



Figura 25

Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 26

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

Usar A Chapa Defletora Do Grelhador *

1. Um painel de segurança é projetado para proteger o painel de controle e os botões quando o forno estiver no modo de grelhador. (Figura 27)

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

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

3. Colocar o painel de segurança sob o painel de controle abrindo o vidro da tampa frontal do forno. (Figura 28)

4. Em seguida, fixar o painel de segurança entre o forno e a tampa frontal, fechando suavemente a tampa. (Figura 29)

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

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

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

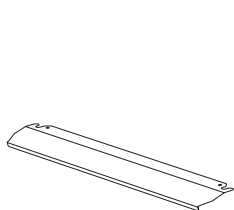


Figura 27

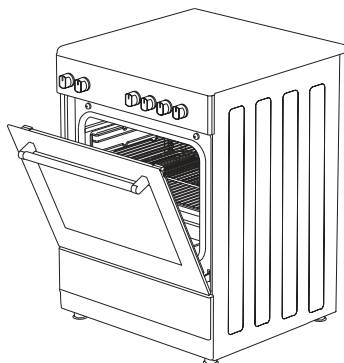


Figura 28

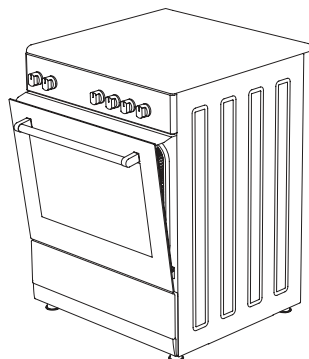


Figura 29

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Pontos de verificação

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

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

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

REGRAS DE MANUSEAMENTO

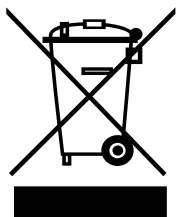
- 1.** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- 2.** Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
- 3.** Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
- 4.** Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio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

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

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

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



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

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

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

CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



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

johnson

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

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

