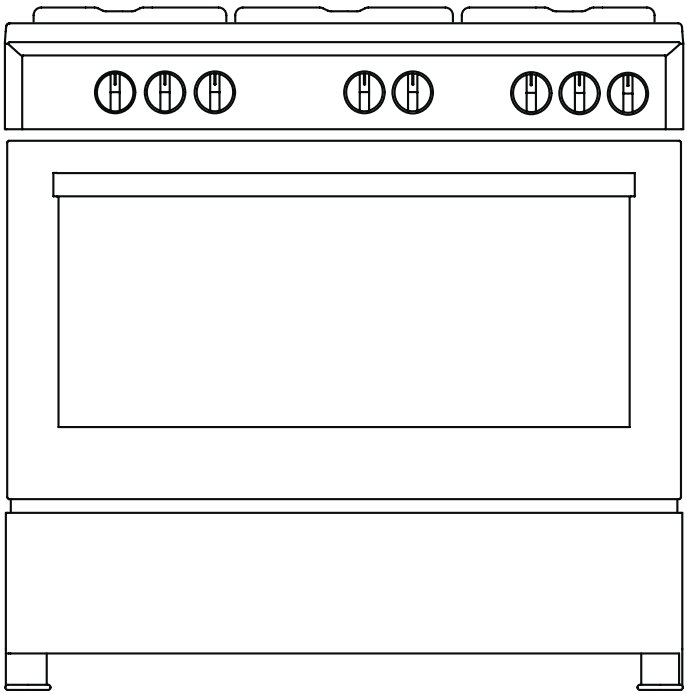
FREE STANDING OVEN

90x60 Professional

Gas and electrical oven

Hornos a gas y eléctricas

Forno a gás e elétrico



USER MANUAL GB
MANUAL DEL USUARIO ES
MANUAL DO UTILIZADOR PO

H10-20-180-379 Rev 006

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

Important warnings 4
Electrical connection 16
Gas connection 17
Introduction of the appliance 22
Accessories 23
Technical features of your oven 24
Installation of your oven 27
Installation of the oven feet 29
Chain lashing illustration 29
Control panel 30
Using oven section 31
Using the grill 32
Using the chicken roasting 32
Using cooker section 33
Program types 35
Cooking time table 36
Maintenance and cleaning 37
Installation of the oven door 38
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass 39
Catalytic walls 39
Rack positions 39
Changing the oven lamp 40
Using the grill deflector sheet 41
Troubleshooting 42
Handling rules 44
Recommendations for energy saving 44
Environmentally-friendly disposal 45
Package information 45

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, tulles, 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 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 en 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 accordint 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.

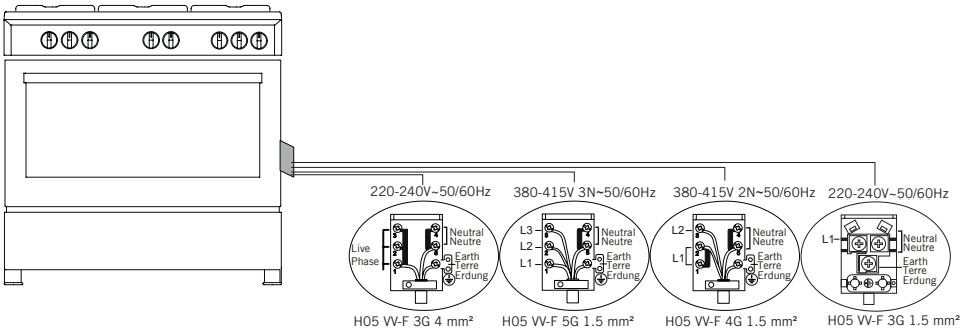
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualfied electrician. Manufacturer shall never be responsible 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 qualfied 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.

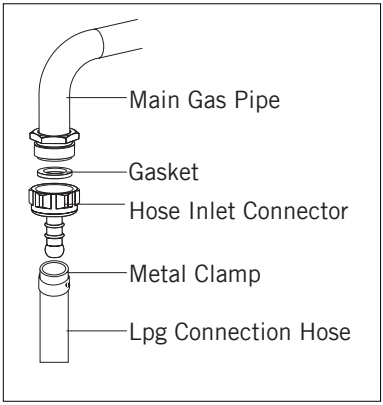
4. Re-inspect the gas connection.

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 theheated 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.

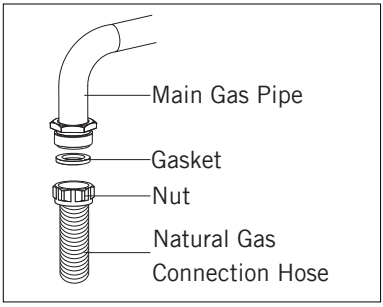
For LPG connection;



1. 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

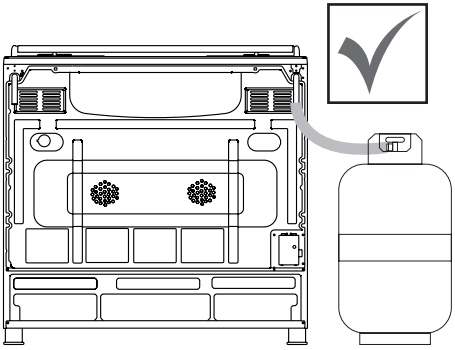


Figure 1

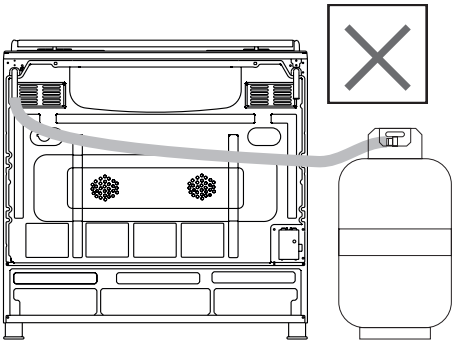


Figure 2

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 cylindir 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 inorder the make level with the worktop.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

WARNING: Before placint 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)

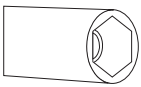


Figure 3

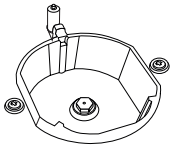


Figure 4

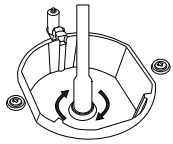


Figure 5

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 anticolockwise.

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).

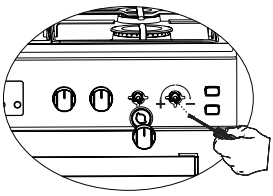


Figure 6

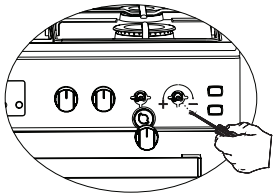


Figure 7

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 8.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

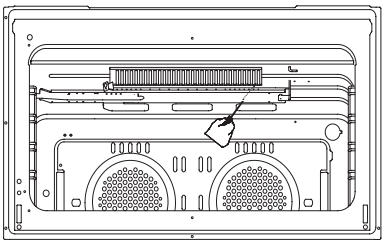


Figure 8

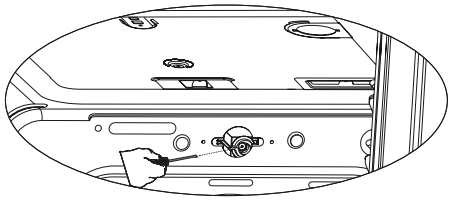


Figure 8.1

Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 9, remove it with the help of a screw driver. As shown in figure 9.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

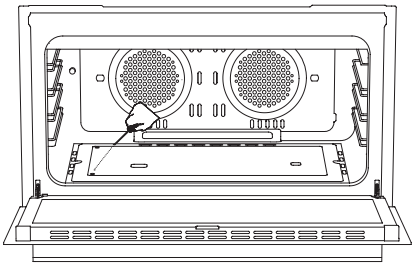


Figure 9

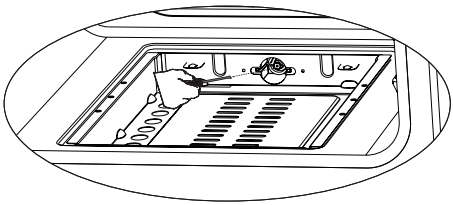
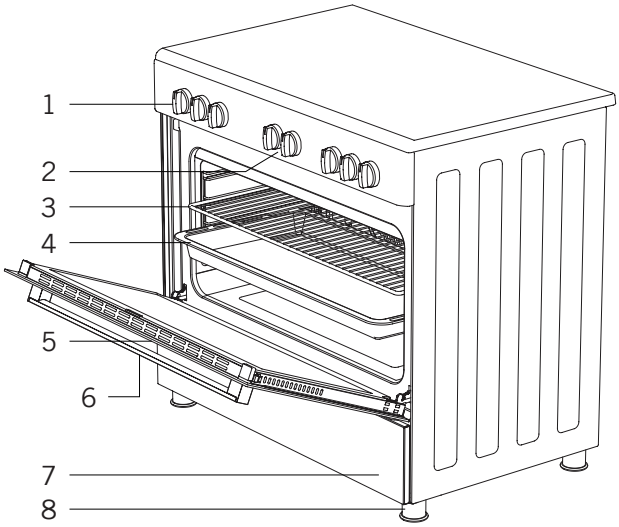
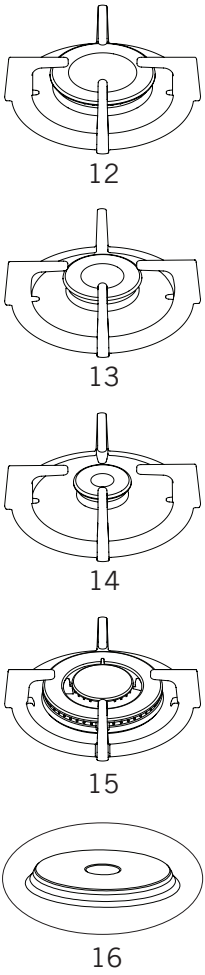
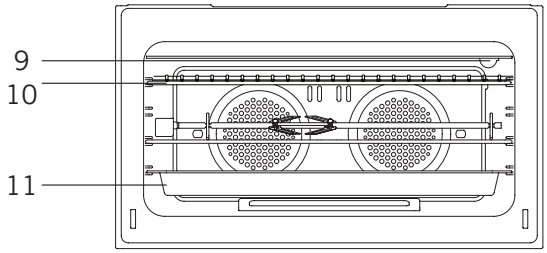


Figure 9.1

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

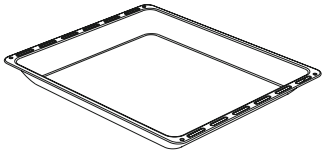




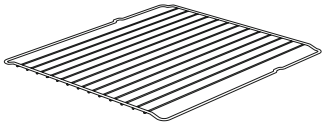


1. Oven control knobs
2. Hob control knobs
3. Wire grill
4. Deep tray
5. Door
6. Handle
7. Lower cabinet door
8. Plastic leg
9. Lamp
10. Grill
11. Deep tray
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. WOK burner *
16. Hot plate *

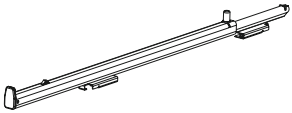
Accesories



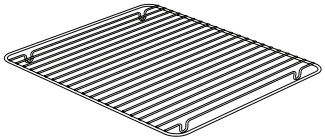
Deep tray
Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



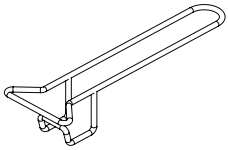
Wire grill
Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



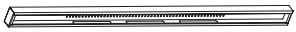
Telescopic rail *
With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



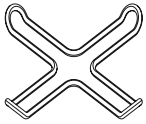
In tray wire grill *
Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Tray handle *
It is used to hold hot trays.



Splash back *
The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.



Coffee pot support unit *
Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Grill heating element	** 2500 W / 3250 W
Turbo heating element	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Hot plate 145 mm *	1000 W
Hot plate 180 mm *	1500 W
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W

** only for mix product.

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.

Burner Specifications		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (4,5)	Injector	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gas flow	0,468	m³/h	0,468	m³/h	0,468	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Fish Burner	Injector	1,18	mm	1,10	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,301	m³/h	0,301	m³/h	0,301	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/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	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/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	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Gas flow	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

Burner Specifications		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
		LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	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
Wok Burner (4,5)	Injector	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gas flow	327	g/h	327	g/h	327	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Fish Burner	Injector	0,85	mm	0,70	mm	0,80	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	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	69,1	g/h	69,1	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	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.

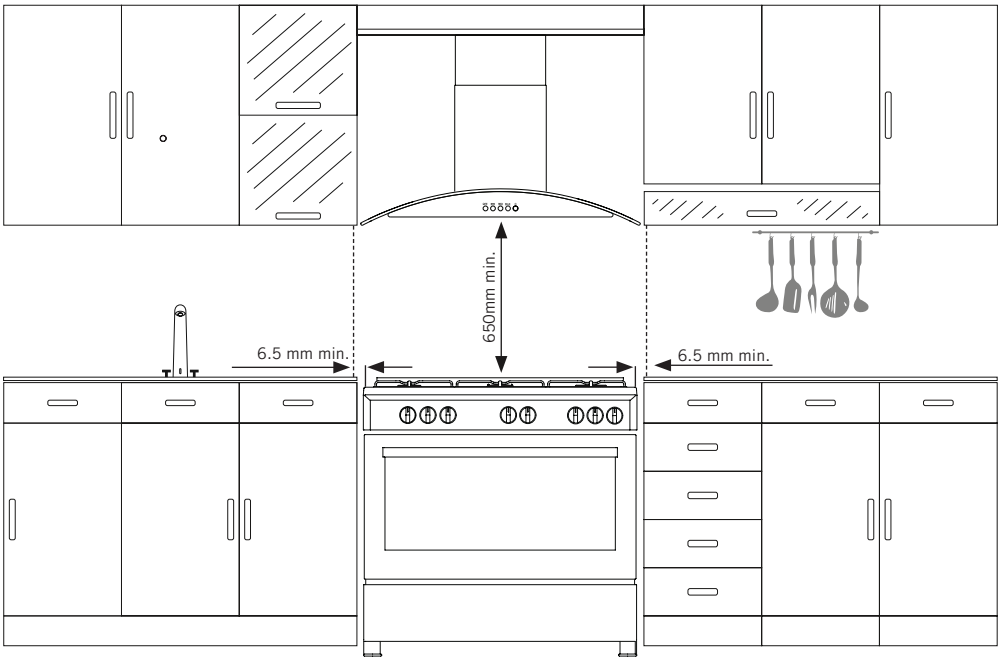
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

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.

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 use the door and/or handle to carry or move the appliance.

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

Installation Of The Oven Feet

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 10).Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 11).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

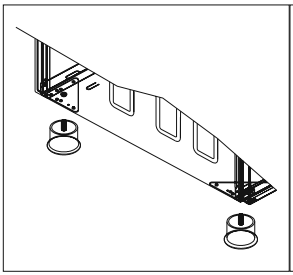


Figure 10

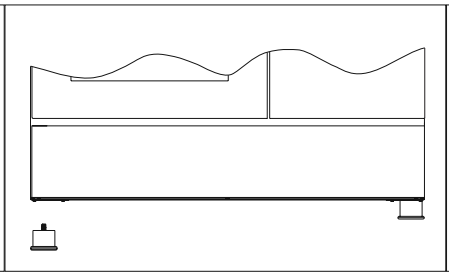


Figure 11

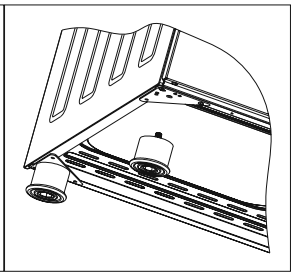
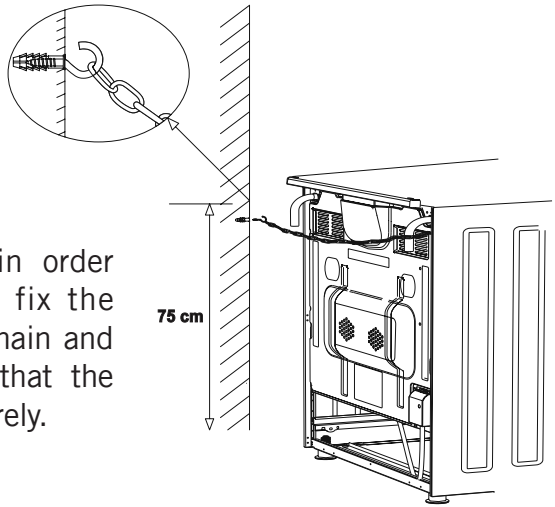


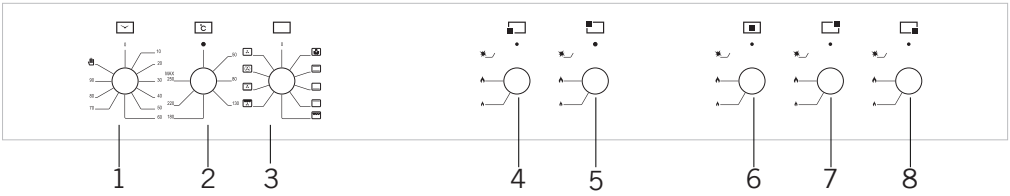
Figure 12

Chain Lashing Illustration



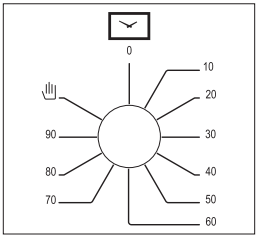
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using thechain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANELS

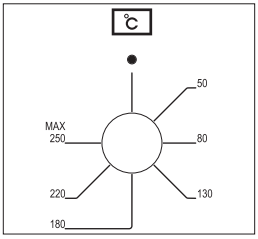


1. Mechanical timer
2. Thermostat
3. Function selection button
4. Front left heater
5. Rear left heater
6. Center heater
   (Wok burner or hotplate)
7. Rear right heater
8. Front right heater

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 50-280 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

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 Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

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)

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *

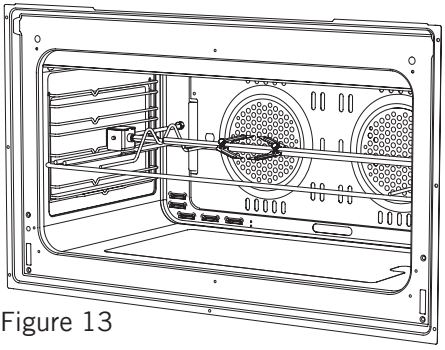
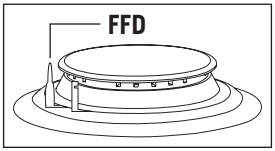


Figure 13

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level.Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning.Do not forget to remove plastic part from spit.After grilling, screw the plastik handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using Gas Burners



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflown 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 counterclockwise. 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.

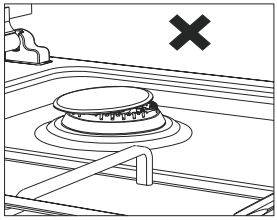


Figure 14

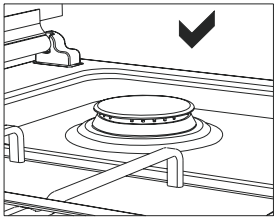


Figure 15

Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

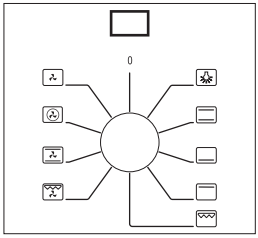
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes

90*60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 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.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter
	Small grill and fan		Small grill
	Multifunctional cooking (3D)		

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

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

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.

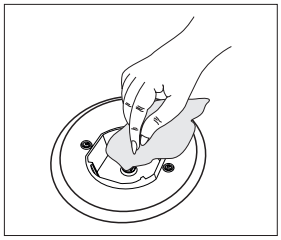


Figure 16

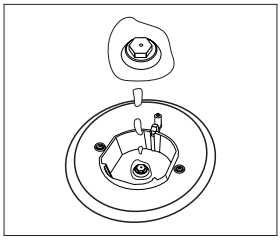


Figure 17

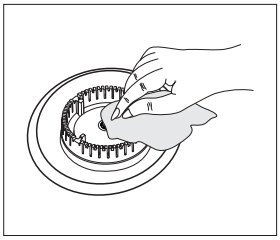


Figure 18

Installation Of The Oven Door

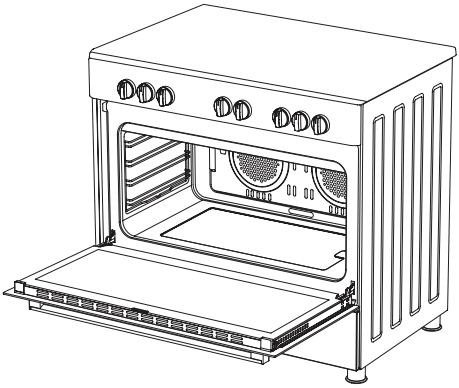


Figure 19

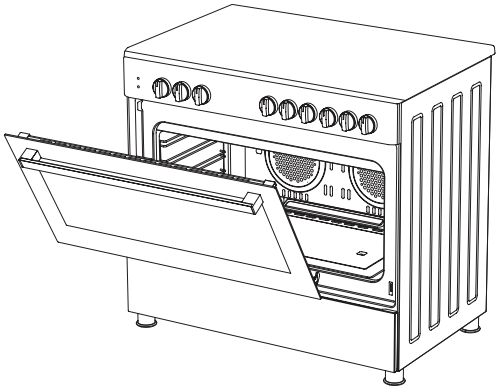


Figure 20

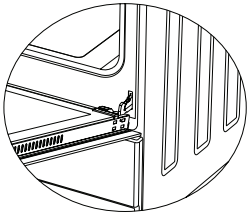


Figure 19.1

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 19.1.**

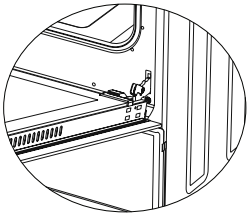


Figure 19.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 19.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

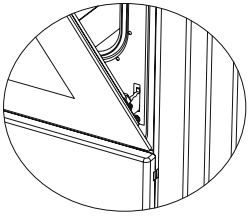


Figure 20.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 20.1.**

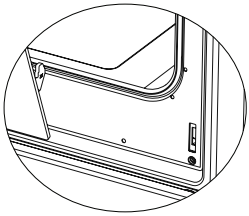


Figure 20.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 20.2**.

In order to re-place 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 21 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 22. Then remove the inner-glass as shown in figure 23. 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.

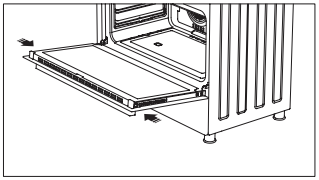


Figure 21

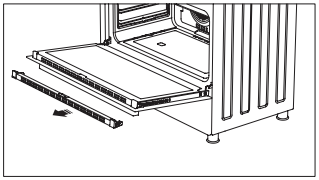


Figure 22

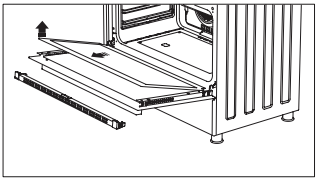


Figure 23

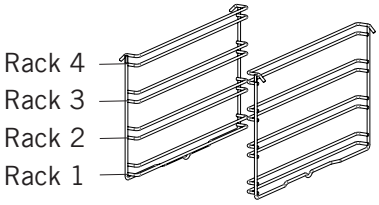
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

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

Changing The Oven Lamp

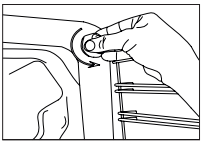
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

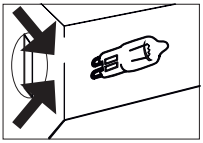
Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

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



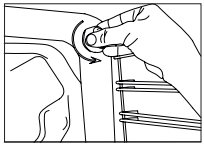


220-240 V, AC
15-25 W

Figure 24

Type E14 Lamp





220-240 V, AC
15 W

Figure 25

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

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 26)

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 27)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 28)

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.

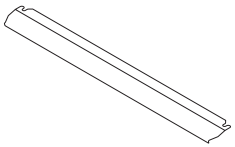


Figure 26

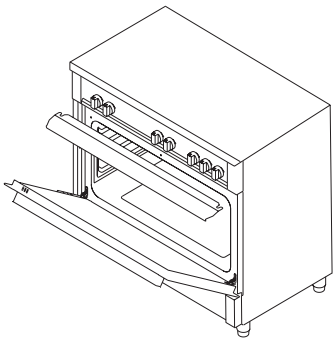


Figure 27

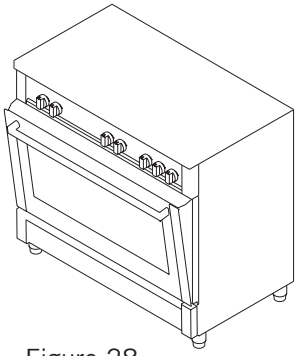


Figure 28

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.

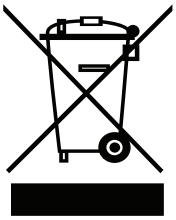
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

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 frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to 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.

Estimados Usuarios,

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".

Contenido

Advertencias importantes 48
Conexión eléctrica 61
Conexión de gas 62
Introducción al uso del aparato 67
Accesorios 68
Características técnicas de su horno 69
Instalación del horno 72
Ilustración de amarre de cadena 74
Panel de mandos 75
Uso del horno 76
Uso de la parrilla 77
Uso del asador de pollo 77
Uso de la sección de la estufa 78
Tipos de programas 80
Tabla de horneado y asado 81
Mantenimiento y limpieza 82
Montaje de puerta de horno 83
Limpieza y mantenimiento del vidrio
De la puerta frontal del horno 84
Paredes catalíticas 84
Posiciones del estante 85
Cambio de la lámpara del horno 85
Uso de la hoja deflectora de la parrilla 86
Solución de problemas 87
Reglas de manipulación 89
Recomendaciones para el ahorro de energía 89
Eliminación respetuosa con el medio ambiente 90
Información sobre el embalaje 90

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 la parrilla. 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. NO TRATE NUNCA 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 ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

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 se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

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 (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. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

25. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

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

27. Mientras coloca alimentos o retira 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, 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 haga funcionar.

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 puedan alcanzar los niños en el aparato.

36. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre 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. Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

38. Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. 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. Esto causará la falla del dispositivo.

43. No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.

44. El usuario no debe manejar el horno solo.

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

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

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

48. La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.

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

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

51. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. 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, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.

53. No coloque envases 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 la parrilla al mismo tiempo.

58. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

59. Superficie caliente, deje enfriar 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 instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa 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, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado 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 el tomacorriente 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, las conexiones podrían dañarse.

13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique 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 personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

16. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente 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: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa 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 artefacto 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 colocar el dispositivo, 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 no se puede ejecutar 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 está ajustado para gas natural (GN). 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 debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la 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 suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el 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; interruptor de la lámpara o 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 mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.

8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren 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 placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las 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, asar, freír y asar alimentos.

6. La vida operativa 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, 50/60 Hz.. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.

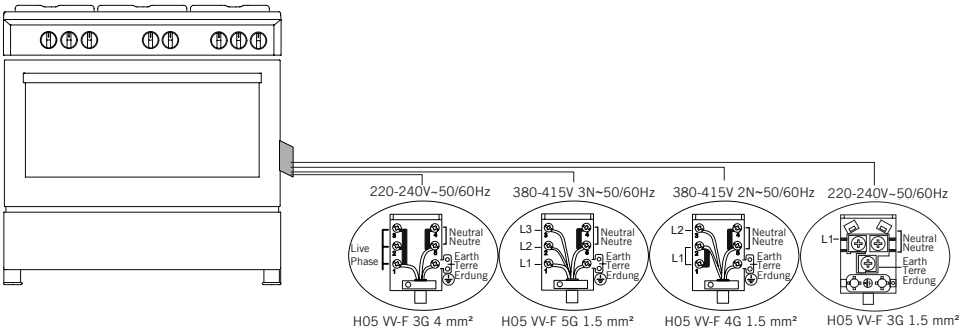
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se pueden desconectar todos los extremos en caso de conexión/ desconexión de la red eléctrica.

4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.

5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.

6. Por favor, use su 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.

Por favor, use su 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 botones en el panel de mandos estén cerrados, pero el cilindro de gas está abierto. Aplique agua jabonosa a la conexión. Si hay una fuga de gas, se generará espuma en el área jabonosa.

3. El horno debe estar usando un lugar bien ventilado y debe instalarse en un piso plano.

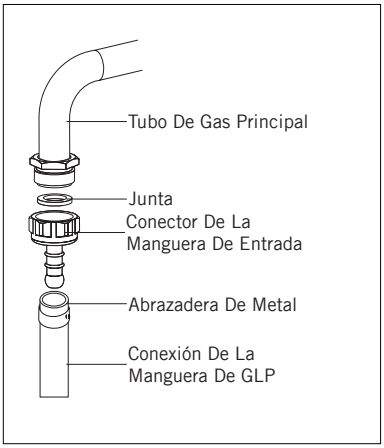
4. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

5. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador 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 calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.

7. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

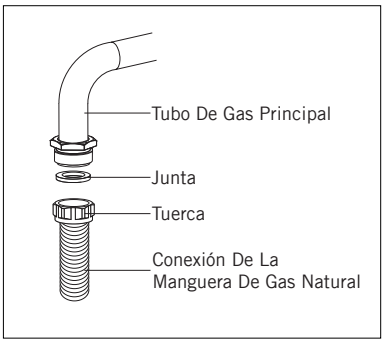
Conexión GLP;



Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete 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.

Lugar de paso de la manguera de gas

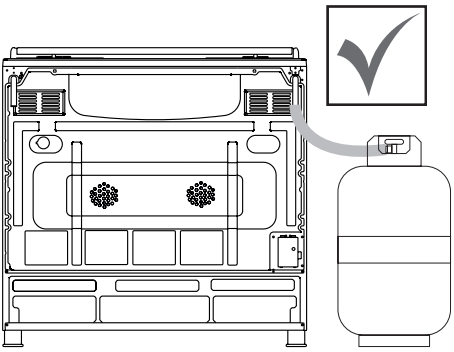


Figura 1

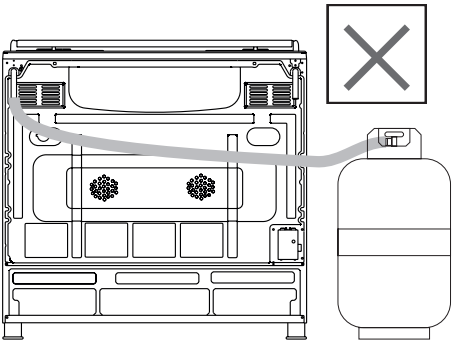


Figura 2

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 una comprobación de seguridad de tensión y sellado, 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.

Aplique jabón de burbujas 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, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera.

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.

Operación de cambio de boquilla

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (figura 3)

2. Elimine la boquilla (figura 4) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (figura 5)

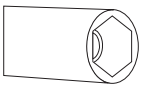


Figura 3

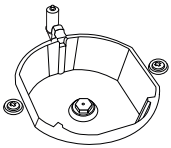


Figura 4

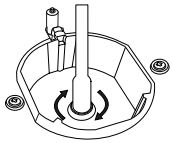


Figura 5

Ventilacion 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 los orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura 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

Disminución del 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 6-7 mm".

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 antihorario.

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)

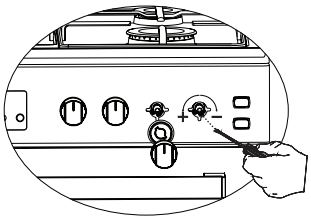


Figura 6

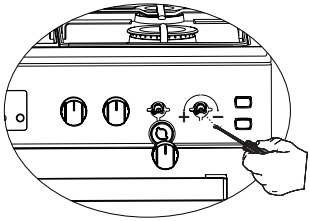


Figura 7

Desmontar fogones de inferior y superior del horno de gas y poner inyector

Quitar el fogón:

Quita el tornillo con la ayuda de un destornillador como se puede ver en figura 8 Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en figura 8.1 Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

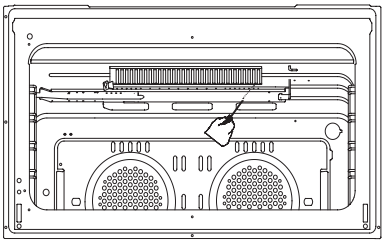


Figura 8

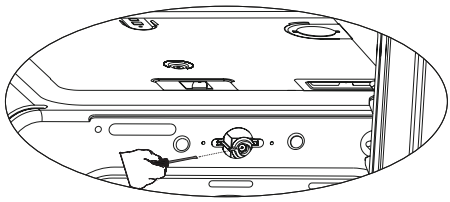


Figura 8.1

Quitar el fogón inferior:

La cubierta del fogón inferior está fijada con dos tornillos, quitalos con la ayuda de un destornillador como se ve en figura 9 Quita el inyector usando llave de vaso como se ve en figura 9.1 Para poner el fogón otra vez a su lugar haga el proceso al réves.

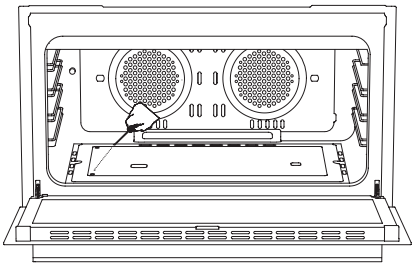


Figura 9

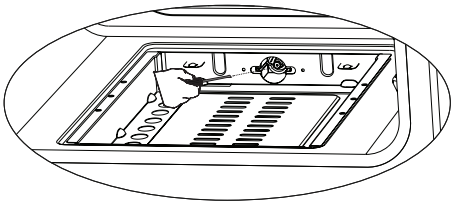
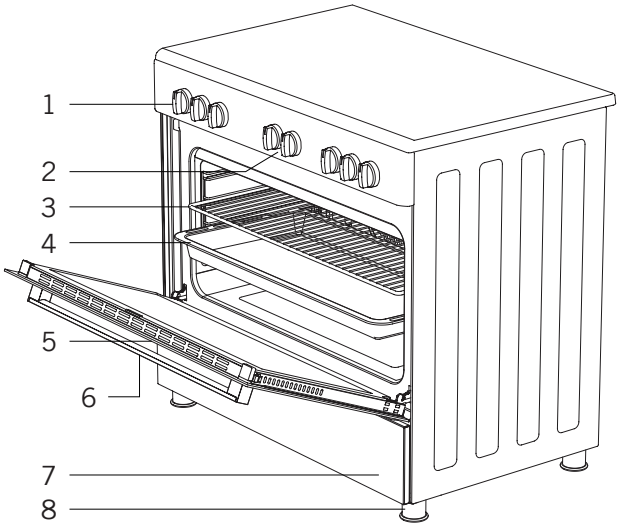
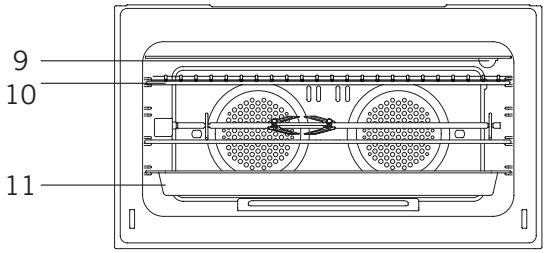
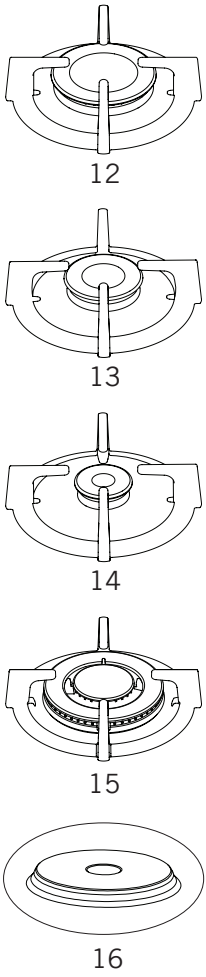


Figura 9.1

INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO

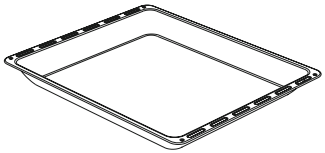




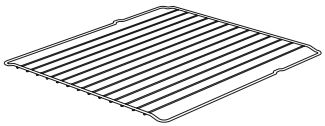


1. Perillas de control del horno
2. Perillas de control de la encimera
3. Parrilla de alambre
4. Bandeja profunda
5. Puerta
6. Asa
7. Puerta inferior del gabinete
8. Pata de plástico
9. Lámpara
10. Parrilla
11. Bandeja profunda
12. Quemador grande
13. Quemador intermedio
14. Quemador auxiliar
15. Quemador para WOK *
16. Placa de calentador *

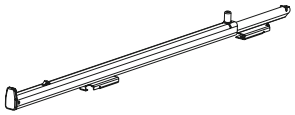
Accesorios



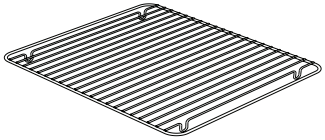
Bandeja profunda *
Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



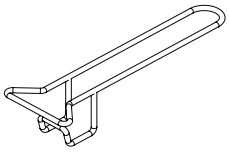
Parrilla de alambre
Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



Carril telescópico *
Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.



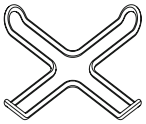
Parrilla de alambre dentro de bandeja *
Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



Asa de la bandeja *
Se usa para sostener bandejas calientes.



Salpicadero *
La temperatura resultante de la chimenea del horno evita el contacto con la pared.



Unidad de soporte de cafetera *
Puede ser utilizado para la cafetera.

Características Técnicas De Su Horno

Propiedades	**90x60**
Ancho exterior	900 mm
Profundidad externa	610 mm
Altura exterior	925 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Elemento de calefacción inferior	2000 W
Elemento calentador superior	1500 W
Elemento calentador de la parrilla	** 2500 W / 3250 W
Elemento calentador turbo	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Placa caliente 145 mm *	1000 W
Placa caliente 180 mm *	1500 W
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W

** solo para producto mixto.

ADVERTENCIA: Para que el servicio autorizado realice la 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.

Quemador características técnicas		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gás natural		Gás natural		Gás natural	
Wok Quemador (3,5)	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
Wok Quemador (4,5)	Inyector	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Flujo de gas	0,468	m³/h	0,468	m³/h	0,468	m³/h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Pescado Quemador	Inyector	1,18	mm	1,10	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,301	m³/h	0,301	m³/h	0,301	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Rápido Quemador	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
Semi-Rápido Quemador	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
Pequeño Quemador	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
Parrilla Quemador	Inyector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Flujo de gas	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Horno Quemador	Inyector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	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

Quemador características técnicas	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP			GLP		GLP	
Wok Quemador (3,5)	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
Wok Quemador (4,5)	Inyector	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Flujo de gas	327	g/h	327	g/h	327	g/h
	Potencia	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Pescado Quemador	Inyector	0,85	mm	0,70	mm	0,80	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Rápido Quemador	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
Semi-Rápido Quemador	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
Pequeño Quemador	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Horno Quemador	Inyector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	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 DEL HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los 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.

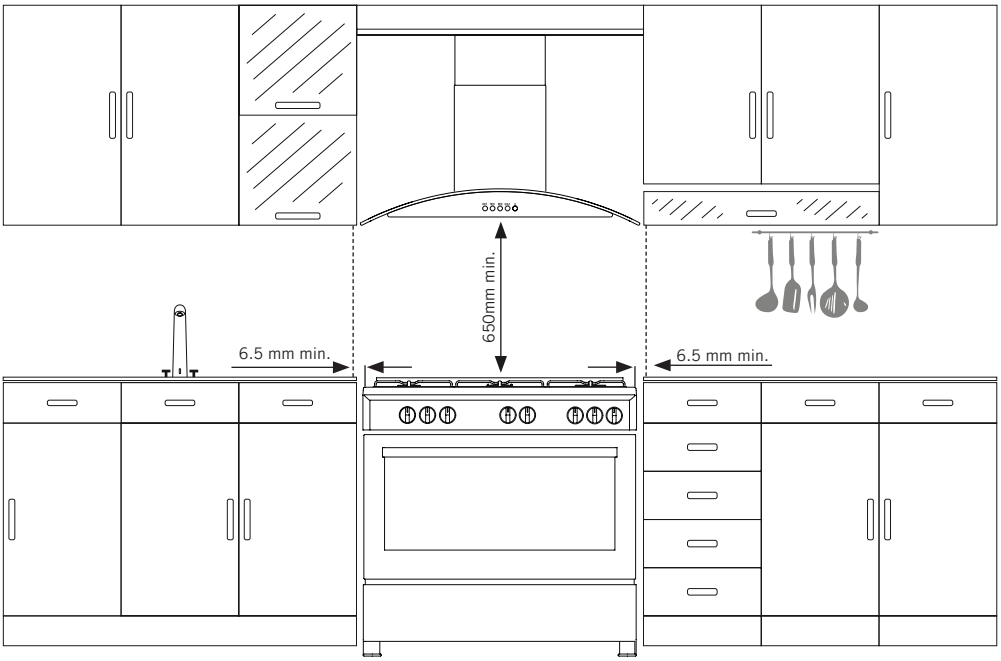
ADVERTENCIA: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

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 permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, 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 refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

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

Instalación De Los Pies Del Dispositivo

Para instalar los pies del aparato;

1. Como se muestra en la (figura 10), hay una barra para montar los pies en la parte inferior del horno. Las tuercas sobre estas barras se montan para atornillar los pies. (figura 11)

2. Completar el proceso de instalación del pie, enroscando los pies a las tuercas. (figura 12)

3. Puede balancear su horno girando los pies atornillados según el tipo de superficie utilizada.

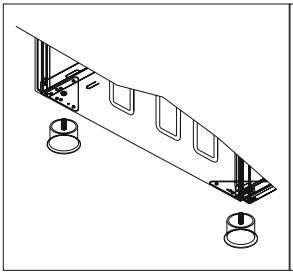


Figura 10

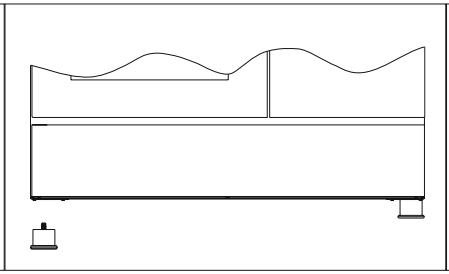


Figura 11

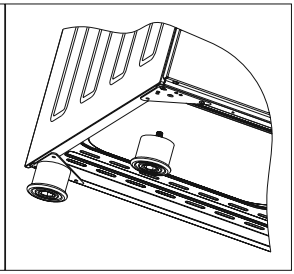
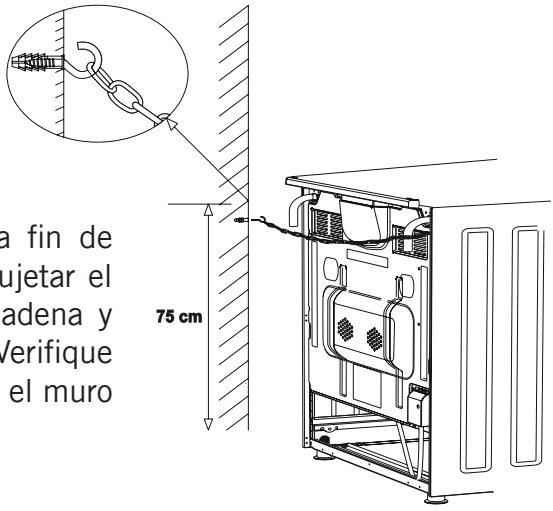


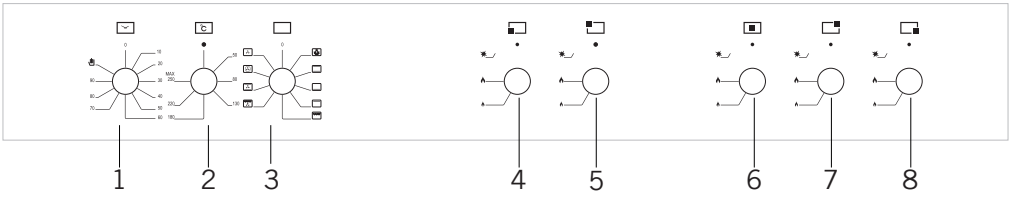
Figura 12

Ilustración De Amarre De Cadena



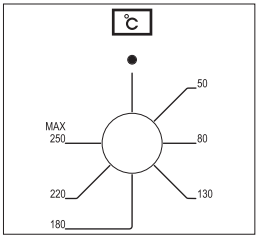
Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.

PANEL DE MANDOS

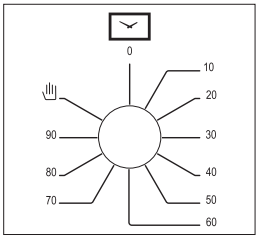


1. Temporizador mecánico
2. Termostato
3. Botón de selección de funciones
4. Calentador delantero izquierdo
5. Calentador trasero derecho
6. Calentador central
   (Quemador para Wok o placa calentadora)
7. Calentador trasero derecho
8. Calentador delantero derecho

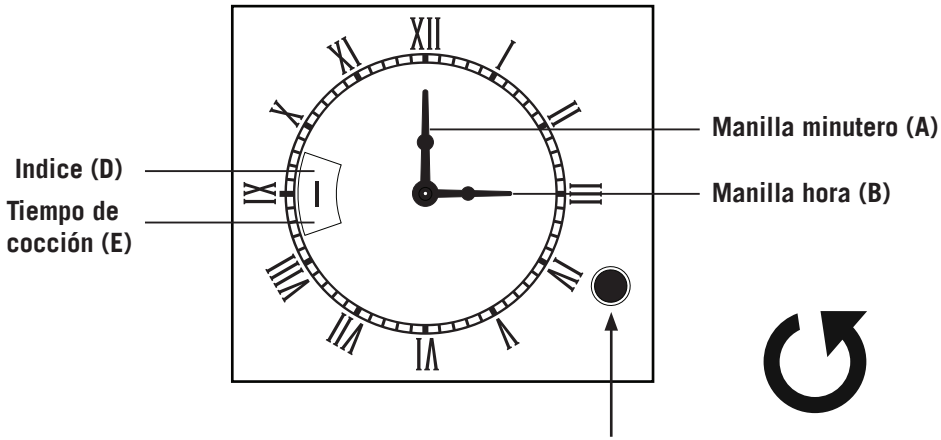
ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.



Termostato: Se usa para determinar la temperatura de cocción del plato a cocinar en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 50-280 °C. Para las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, vea la tabla de cocción.



Temporizador mecánico*: Se usa para determinar el tiempo para cocinar en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El temporizador mecánico se puede ajustar al período deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte las tablas de cocción.



- Para establecer la hora: presione y gire
- Para establecer el tiempo de cocción: gire

RELOJ

Para establecer la hora del día, presione y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Establezca las manillas **' A '** y **' B '** en la posición correcta de la hora del día.

TIEMPO DE COCCIÓN

Comienzo inmediato de cocción y paro automático de cocción.

Duración máxima: 180 minutos (3 horas).

Para establecer el tiempo de cocción, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj y gradúe el disco **' E '** en frente de la manila **' D '** del dial.

El final de la cocción se avisa por una campana después de unos pococosminutos, el disco **' E '** indicará **' O '** o " ⊠ " (posición off).

Esta campana puede pararse automáticamente girango el eje en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta ponerlo en posición **' O '** o " ⊠ " en el disco **' E '** enfrente de la manila **' D '**.

POSICION MANUAL

La posición manual **' I '** o " ✋ " debe ajustarse manualmente para operar el AT.

Para establecer la posición manual, gire el eje en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **' I '** o " ✋ "

Enfrente del índice **' D '**. (posición off), gire el eje en sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA: El temporizador analógico no se puede utilizar como programador ya que no corta el gas en los productos gaseosos y sólo se puede utilizar como recordatorio.

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 apropiada para encender los quemadores. Algunos modelos tienen ignición automática del mando; es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores pueden encenderse presionando el botón de encendido o pueden encenderse con una cerilla.

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 quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

Uso De Elementos De Calentamiento Del Horno

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere a 250 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.

3. El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la mesa de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

4. Puede hacer pollo revolviendo en su horno por medio de los accesorios.

5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas.

6. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

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

Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla. (parrilla eléctrica)

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

Uso Del Asador De Pollo *

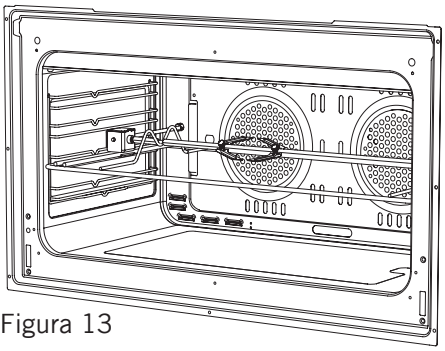
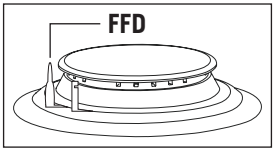


Figura 13

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una sartén en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille la asa de plástico a la brocheta y saque la comida del horno.

Uso De La Sección De La Estufa

Uso de quemadores 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 las estufas de gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Para encender la hornilla siempre presione el interruptor hacia adelante y llévelo al símbolo de la llama girándola hacia la izquierda. Todos los encendedores deben operar pero solo la hornilla que usted controla debe encenderse. Mantenga presionado el interruptor hasta que realice la ignición. Presione el botón del encendedor y gire la perilla en sentido antihorario.

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 quemador 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 antihorario. Después del encendido, debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas. 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 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 la colocación correcta de las tapas de los quemadores.

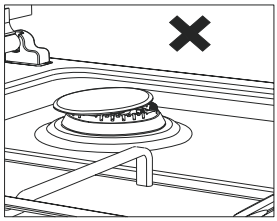


Figura 14

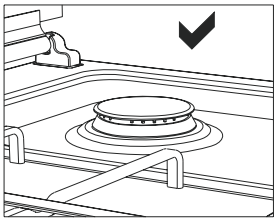


Figura 15

Uso De Placas De Calentamiento

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Las placas eléctricas tienen un estándar de 6 niveles de temperatura. (como se describió antes)

2. Cuando lo use por primera vez, opere su placa de calentamiento eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa de calentamiento sensible al calor se endurezca al quemarlo.

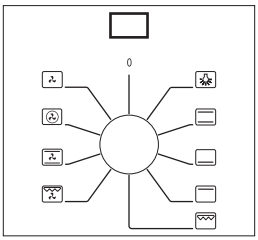
3. Use cazos de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda usar la energía de manera más productiva.

Tamaños De Los Cazos

90*60	
Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador mediano	18-22 cm
Quemador grande	22-26 cm
Quemador Wok	26-32 cm



TİPOS DE PROGRAMAS



Botón de función: Se usa para determinar los calentadores a ser utilizados para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de calefacción en este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

	Rostizador		Ventilador
	Elemento calentador superior + inferior		Calentador turbo + ventilador
	Lámpara		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elemento calentador de la parrilla + ventilador
	Elemento calentador de la parrilla		Quemador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla
	Elemento calentador de la parrilla + lámpara		Elemento calentador superior
	Temporizador eléctrico		Quemador del horno / Elemento calentador infeior
	Flama		Encendedor
	Parrilla inteligente y ventilador		Parrilla inteligente
	Cocción multifunción (3D)		

ADVERTENCIA: Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

TABLA DE HORNEADO Y ASADO

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Pastel	Estático	180	2	70
Pequeñas tortas	Estático	180	2	40
Empanada	Estático	200	2	70
Pasteles	Ventilador Estático	180-200	2	20-25
Galletas	Estático	175	2	20
Pie de manzana	Estático	180-190	1	150
Bizcocho esponjoso	Estático	175	2	45-50
Pizza	Estático	190	2	25
Lasaña	Estático	180-200	2	50-60
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo a la parrilla *	Parrilla+Ventilador	220	4	25-35
Pescado asado *	Parrilla+Ventilador	220	4	35-40
Solomillo *	Parrilla	Max.	4	30
Albóndiga *	Parrilla	Max.	4	40

* Media invertida de alimentos para cocinar.

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 jabonoso, 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 tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

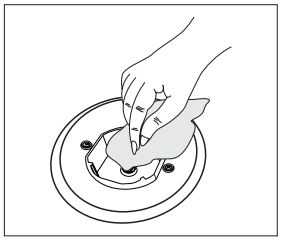


Figura 16

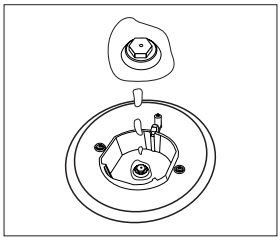


Figura 17

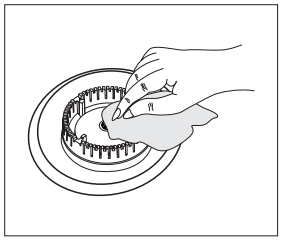


Figura 18

Montaje De Puerta De Horno

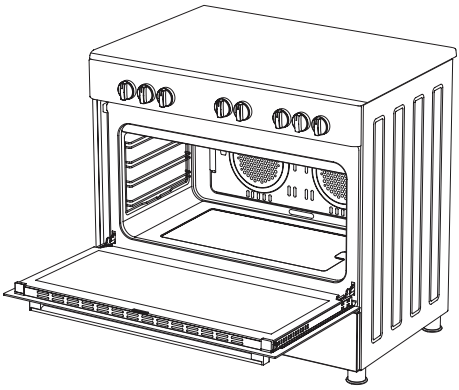


Figura 19

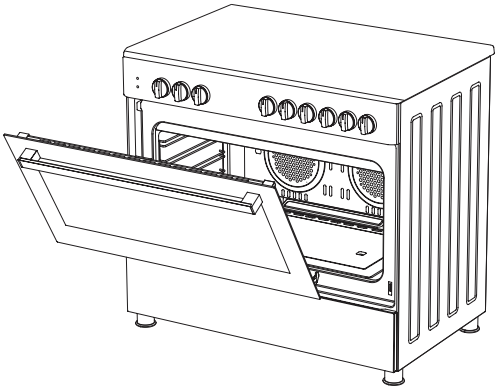


Figura 20

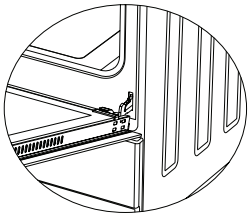


Figura 19.1

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **figura 19.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

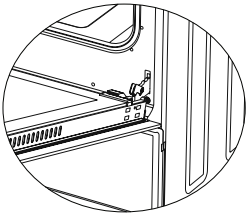


Figura 19.2

Pon la cerradura de la bisagra como **figura 19.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

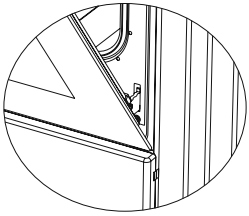


Figura 20.1

Después cierra la puerta del hornocomo **figura 20.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

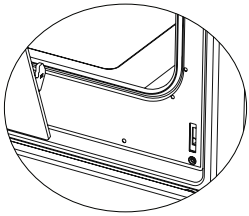


Figura 20.2

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuerzala hacia arriba como se ve en **figura 20.2.**

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 21 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 22. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 23. 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.

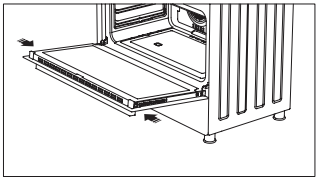


Figura 21

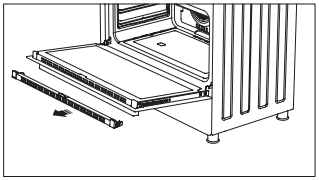


Figura 22

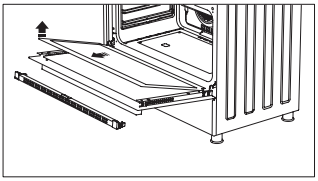


Figura 23

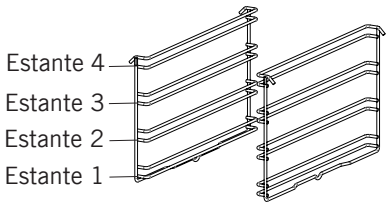
Paredes catalíticas *

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías Tan pronto cuando haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

Posiciones Del Estante *



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

Cambio De La Lámpara Del Horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

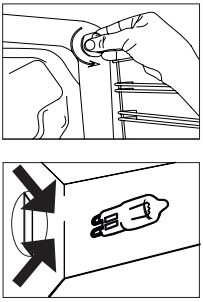
En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

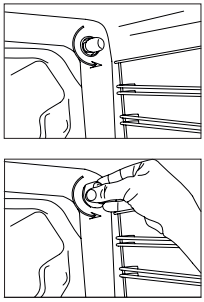
Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 24

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W

Figura 25

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

Uso De La Hoja Deflectora De La Parrilla *

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 26)

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 de cocinar a la parrilla.

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

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 27)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 28)

5. Es importante cocinar para mantener la tapa abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo de cocinar a la parrilla.

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

ADVERTENCIA: Si la olla tiene la opción de **"parrilla cerrada funcionando"** con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso, la hoja deflectora de la parrilla será innecesaria.

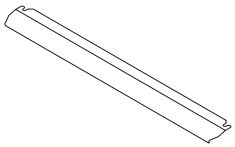


Figura 26

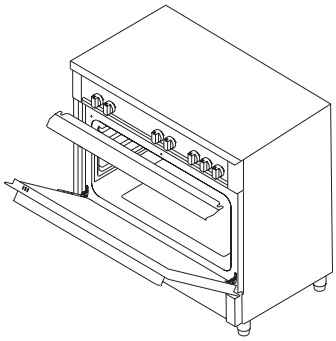


Figura 27

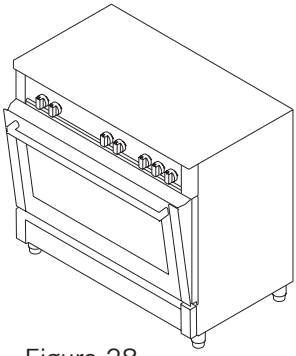


Figura 28

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de verificación

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

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro de energía.
	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 un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	Las puntas o el cuerpo de los enchufes de encendido están obstruidos.	Limpie las puntas o el cuerpo de los tapones de encendido de los quemadores de gas.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una 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 calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá 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 plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, use accesorios adecuados de cristalería.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno es abierta frecuentemente durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas caraterísitcas 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 ecológica y económicamente.

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.

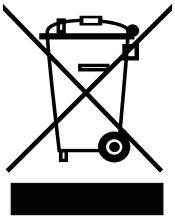
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.

5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.

6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad 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.

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."

Conteúdo

Advertências importantes 93
Ligação elétrica 105
Ligação do gás 106
Apresentação do aparelho 111
Acessórios 112
Funções técnicas do seu forno 113
Instalação do seu forno 116
Ilustração da fixação da corrente 118
Painel de controlo 119
Usar a secção do forno 120
Usar o grelhador 121
Usar o assador de frango 121
Usar a secção do fogão 122
Tipos de programa 124
Tabela de tempo de cozedura 125
Manutenção e limpeza 126
Montagem da porta do forno 127
Limpeza e manutenção da porta de vidro na 128
Paredes catalíticas 128
Posições da grelha 129
Substituição da lâmpada do forno 129
Usar a chapa defletora do grelhador 130
Resolução de problemas 131
Regras de manuseamento 133
Recomendações de eficiência energética 133
Eliminação amiga do ambiente 134
Informação sobre a embalagem 134

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. A pressão pode levar os frascos a explodir.

25. A pega do forno não é um secador de toalhas. 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 de arame e bandeja corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira. Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas guias e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

37. Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

38. Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

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 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 pessoais.

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 panelas. 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 deslocar a resistência 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 faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão 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. Superfície quente, deixar 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 s8uperfície 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 do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até 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 um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Antes de mais nada, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando o aparelho funcionar e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um 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 posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.

6. O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

7. Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.

8. Este aparelho está ajustado para gás natural (GN). Se precisar de usar o seu produto com um tipo de gás diferente, terá que solicitar a assistência autorizada para 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 queimar bem em produtos gasosos. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm 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 assumes 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 eletricista 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.

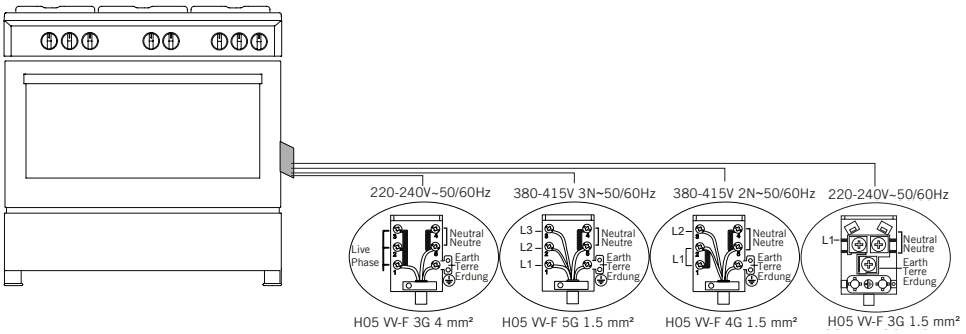
3. A ligação elétrica do forno só deve ser feita pelas tomadas com sistema de terra instalado em conformidade com os regulamentos. Se não houver nenhuma tomada adequada com o sistema de terra no local onde o forno vai ser colocado, contactar imediatamente um eletricista qualificado. O fabricante nunca 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 eletricistas 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.

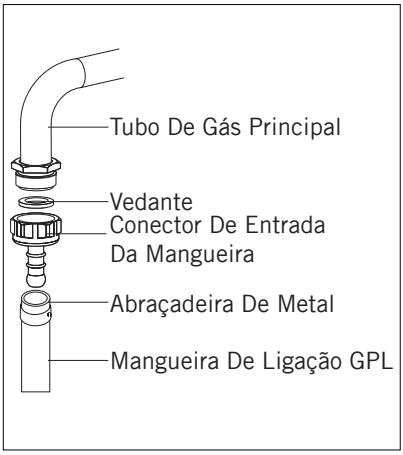
4. Voltar a inspecionar a ligação do gás.

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.

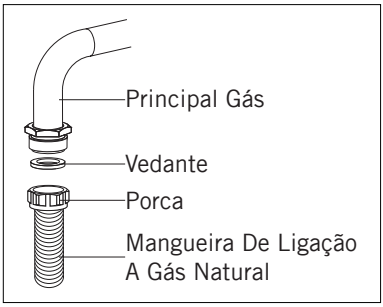
Para ligação de GPL;



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 caraterística 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

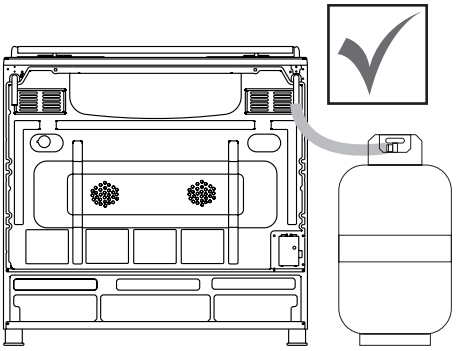


Figura 1

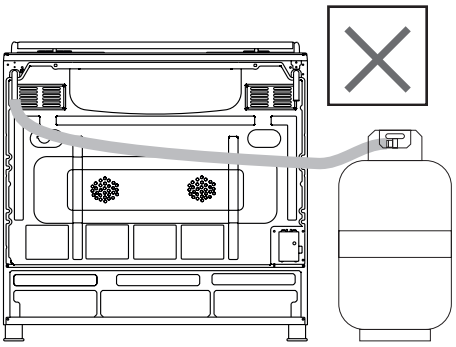


Figura 2

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, certifiquese 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, assegurese 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.

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.

Operação de 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)

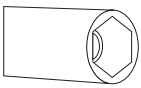


Figura 3

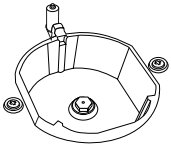


Figura 4

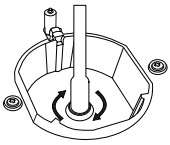


Figura 5

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

Definição da taxa de fluxo de gás reduzida para as torneiras de fogão

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 6-7 mm."

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)

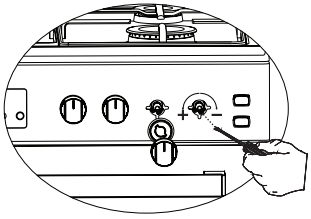


Figura 6

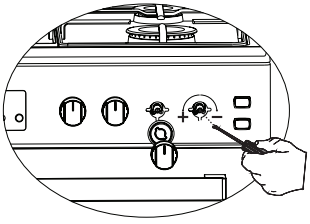


Figura 7

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. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 8.1. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

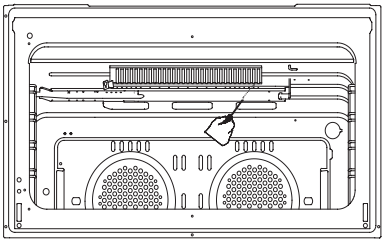


Figura 8

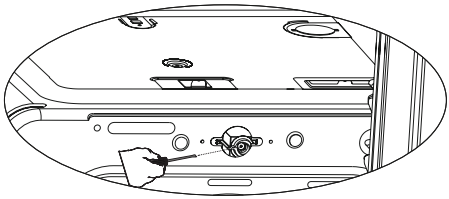


Figura 8.1

Desmontagem do queimador inferior

A tampa do queimador inferior é fixada com 2 parafusos; remova-os, conforme pode ver na figura 9. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 9.1 Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

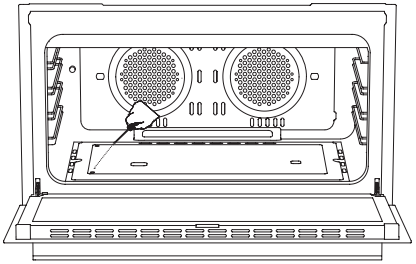


Figura 9

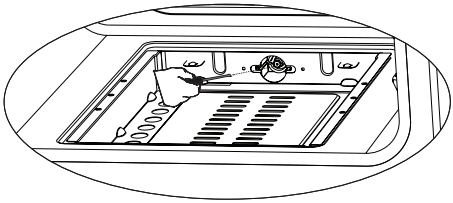
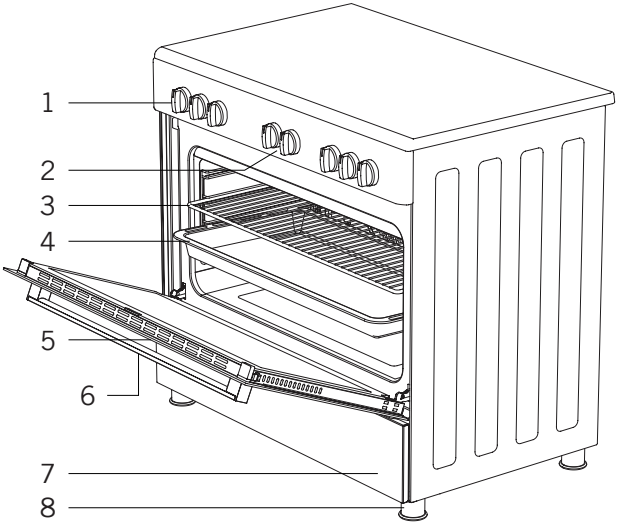
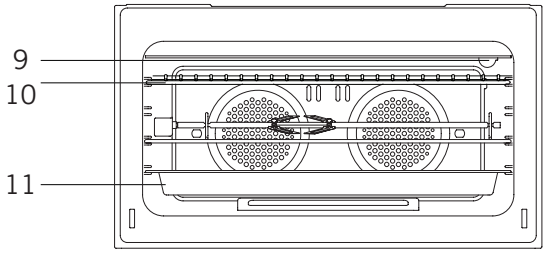
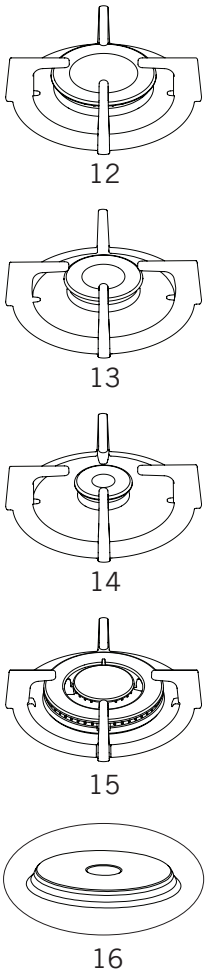


Figura 9.1

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

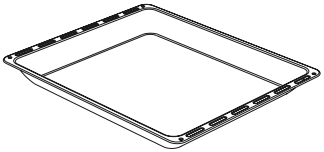






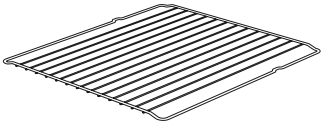
1. Botões de controlo do forno
2. Botões de controlo do fogão
3. Grelha de arame
4. Tabuleiro fundo
5. Porta
6. Pega
7. Porta do compartimento inferior
8. Pé de plástico
9. Lâmpada
10. Grelhador
11. Tabuleiro fundo
12. Queimador grande
13. Queimador médio
14. Queimador auxiliar
15. Queimador WOK *
16. Placa de aquecimento *

Acessórios



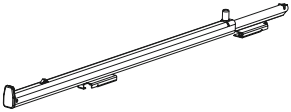
Tabuleiro fundo *

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.



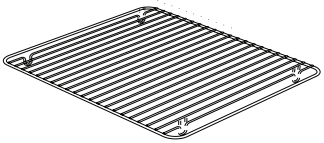
Grelha de arame

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



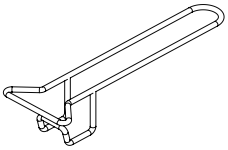
Friso telescópica *

Os tabuleiros e racks de arame podem ser removidos e instalados facilmente graças ao friso telescópico.



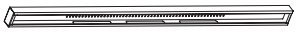
Grelha de arame sobre o tabuleiro *

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.



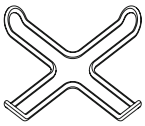
Pega do tabuleiro *

É usada para segurar tabuleiros quentes.



Anti-salpicos *

A temperatura resultante da chaminé do forno evita o contato com a parede.



Unidade de suporte da cafeteira *

Pode ser usada para cafeteiras.

Funções Técnicas Do Seu Forno

Especificações	90x60
Largura exterior	900 mm
Profundidade exterior	610 mm
Altura exterior	925 mm
Potência da lâmpada	15-25 W
Elemento de aquecimento inferior	2000 W
Elemento de aquecimento superior	1500 W
Elemento de aquecimento do grelhador	** 2500 W / 3250 W
Elemento de aquecimento turbo	2200 W x 1 / 1250 W x 2 / 1800 W x 2
Tensão de alimentação	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Placa de aquecimento 145 mm *	1000 W
Placa de aquecimento 180 mm *	1500 W
Placa de aquecimento rápida 145 mm *	1500 W
Placa de aquecimento rápida 180 mm *	2000 W

** apenas para produtos de mistura.

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 respetivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

Queimador Especificações		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gás natural		Gás natural		Gás natural	
Wok Queimador (3,5)	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
Wok Queimador (4,5)	Injetor	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Fluxo de gás	0,468	m³/h	0,468	m³/h	0,468	m³/h
	Potência	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Peixe Queimador	Injetor	1,18	mm	1,10	mm	1,35	mm
	Fluxo de gás	0,301	m³/h	0,301	m³/h	0,301	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	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	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Fluxo de gás	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Forno Queimador	Injetor	1,30	mm	1,15	mm	1,55	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

Queimador Especificações	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Queimador (3,5)	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
Wok Queimador (4,5)	Injetor	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Fluxo de gás	327	g/h	327	g/h	327	g/h
	Potência	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Peixe Queimador	Injetor	0,85	mm	0,70	mm	0,80	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	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	69,1	g/h	69,1	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Forno Queimador	Injetor	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	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 elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um eletricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não será responsável por danos caudados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

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

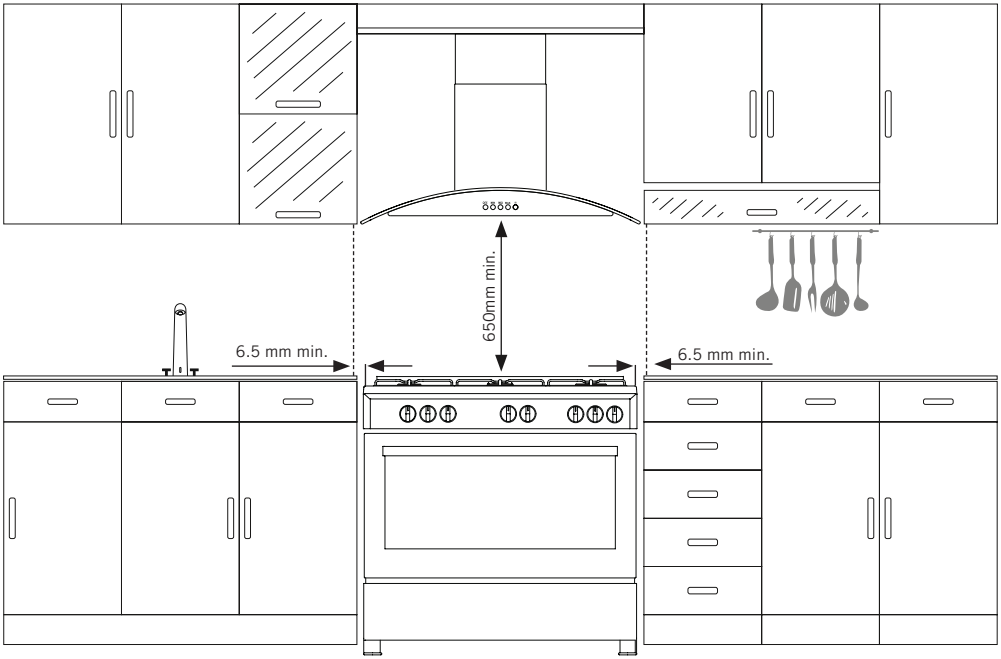
ADVERTÊNCIA: Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

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 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. 650 mm)



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.

Colocação Dos Pés Do Fogão

Para instalar os pés do fogão:

1. Os orifícios de instalação dos pés são colocados na parte de baixo do fogão,como mostrado na figura 10. De modo a enroscar os pés, coloque as porcas nesses orifícios figura 11.

2. Pode equilibrar o seu fogão rodando os pés enroscados de acordo com o tipo de superfície utilizado.

3. Se o seu fogão tem pés de plástico como na figura 12, pode regular a altura do seu fogão rodando-os no sentido dos ponteiros do relógio ou ao contrário.

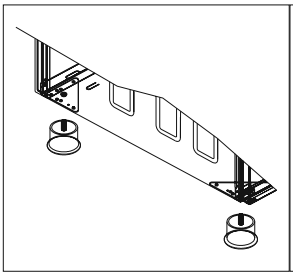


Figura 10

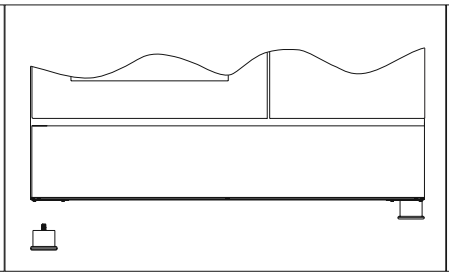


Figura 11

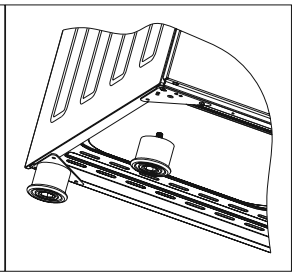
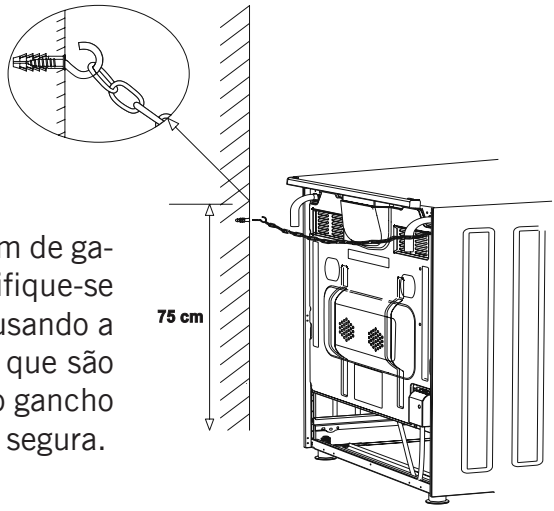


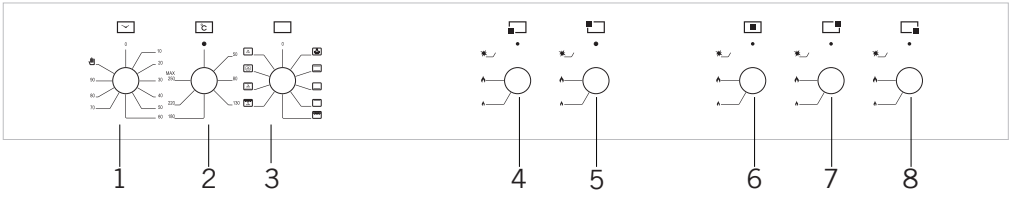
Figura 12

Ilustração Da Fixação Da Corrente



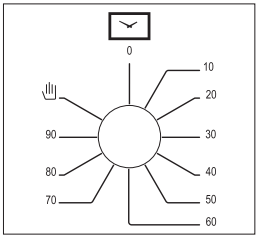
Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se deque fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos. Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.

PAINEL DE CONTROLO

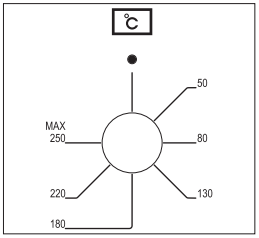


1. Temporizador mecânico
2. Termóstato
3. Botão de seleção de função
4. Queimador frontal esquerdo
5. Queimador traseiro esquerdo
6. Queimador central (Queimador Wok ou placa de aquecimento)
7. Queimador traseiro direito
8. Queimador frontal direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.



Temporizador mecânico*: Usado para determinar o período para cozinhar no forno. Quando o tempo ajustado terminar, a energia dos aquecedores é desligada e é emitido um sinal sonoro de aviso. O temporizador mecânico pode ser ajustado para o período pretendido entre 0-90 minutos. Para os períodos de cozedura, consultar as tabelas de cozedura.



Termóstato: Usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Depois de colocar o alimento no interior do forno, rodar o interruptor para ajustar a definição da temperatura pretendida entre 50-280 °C. Para temperaturas de cozedura de alimentos diferentes, consultar a tabela de cozedura.

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 Os Elementos De Aquecimento Do Forno

1. Quando o forno funciona pela primeira vez, será espalhado um odor, que será originado pelo uso dos elementos de aquecimento. Para se livrar disto, ligá-lo a 250° C durante 45 a 60 minutos enquanto estiver vazio.

2. O botão de controlo do forno deve ser posicionado no valor pretendido; caso contrário, o forno não funciona.

3. Tipos de refeições, tempos de cozedura e posições do termóstato são dadas na tabela de cozedura. Os valores indicados na tabela de cozedura são valores caraterísticos e foram obtidos como resultado dos ensaios realizados no nosso laboratório. Pode encontrar diferentes sabores adequados ao seu gosto, dependendo dos seus hábitos culinários e de uso.

4. Pode fazer frango rotativamente no seu forno através dos acessórios.

5. Tempos de cozedura: Os resultados podem mudar de acordo com a tensão da zona e o material com qualidade, quantidade e temperaturas diferentes.

6. Enquanto a cozedura estiver a ser feita no forno, a tampa do forno não deve ser aberta com frequência. Caso contrário, a circulação do calor pode ser desequilibrada e os resultados podem alterar-se.

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)

ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. (Grelhador a gás)

Usar O Assador De Frango *

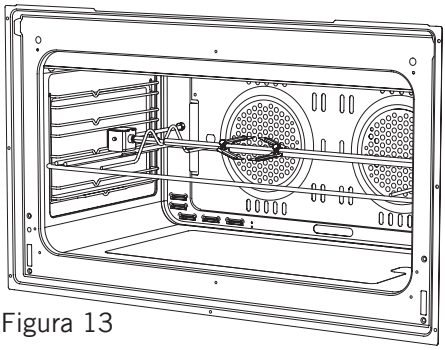
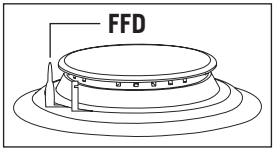


Figura 13

Colocar o espeto no suporte. Deslizar o espeto rotativo no forno no nível pretendido. Localizar uma caçarola no fundo para recolher a gordura. Adicione um pouco de água na caçarola para facilitar a limpeza. Não esquecer de retirar a parte de plástico do espeto. Depois de grelhar, enroscar a pega de plástico no espeto e retirar os alimentos do forno.

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.

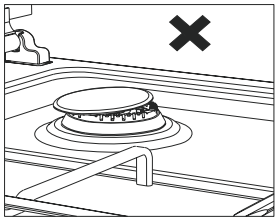


Figura 14

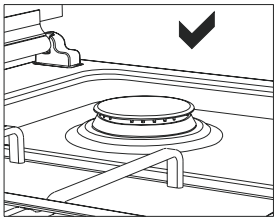


Figura 15

Usar Placas De Aquecimento

	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5	Nível 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. As placas de aquecimento elétricas têm padrão de 6 níveis de temperatura. (como descrito aqui acima)

2. Ao usar pela primeira vez, ligar a sua placa elétrica na posição 6 durante 5 minutos. Isto fará com que o agente na sua placa de aquecimento, que é sensível ao calor, seja endurecido pela queima.

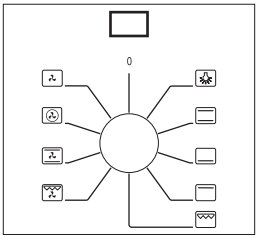
3. Usar panelas de fundo plano que contactam plenamente com o calor, tanto quanto possível, para poder usar a energia de forma mais produtiva.

Dimensões Das Panelas

90*60	
Queimador pequeno	12-18 cm
Queimador normal	18-22 cm
Queimador grande	22-26 cm
Queimador WOK	26-32 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.

	Espeto rotativo		Ventoinha
	Elementos de aquecimento inferior e superior		Ventoinha e aquecedor turbo
	Lâmpada		Ventoinha e elemento de aquecimento superior-inferior
	Ventoinha e elemento de aquecimento inferior		Grelhador e ventoinha
	Elemento de aquecimento do grelhador		Grelhador
	Grelhador e lâmpada		Elemento de aquecimento superior
	Temporizador		Elemento de aquecimento inferior
	Chama		Isqueiro de ignição
	Ventoinha e grelha pequena		Grelhador pequena
	Cozedura multi-funcional (3D)		

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de aquecedores e tipos de programa compostos por esses aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

TABELA DE TEMPO DE COZEDURA

AVISO: O forno deve ser pré-aquecido por 7-10 minutos antes de se introduzir o alimento.

Alimento	Cozedura Função	Temperatura (°C)	Rack de Cozedura	Tempo de Cozedura (min.)
Bolo	Estática	180	2	70
Pequenos bolos	Estática	180	2	40
Tartes	Estática	200	2	70
Pastelaria	Estática+Ventoinha	180-200	2	20-25
Bolachas	Estática	175	2	20
Tarte de maçã	Estática	180-190	1	150
Pão de ló	Estática	175	2	45-50
Pizza	Estática	190	2	25
Lasanha	Estática	180-200	2	50-60
Merengue	Estática	100	2	60
Frango grelhado *	Grelhador+Ventoinha	220	4	25-35
Peixe grelhado *	Grelhador+Ventoinha	220	4	35-40
Bife de vitela *	Grelhador	Max.	4	30
Almôndegas *	Grelhador	Max.	4	40

* Os alimentos devem ser virados após a metade do tempo de cozedura.

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. 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. 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.

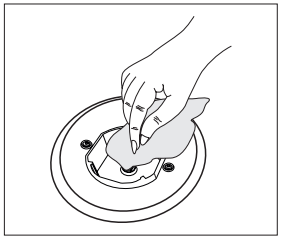


Figura 16

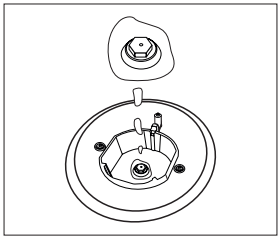


Figura 17

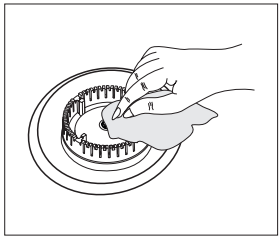


Figura 18

Montagem Da Porta Do Forno

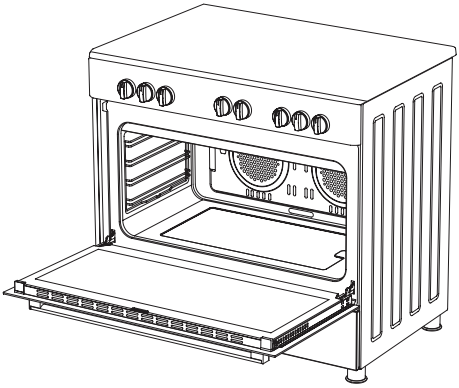


Figura 19

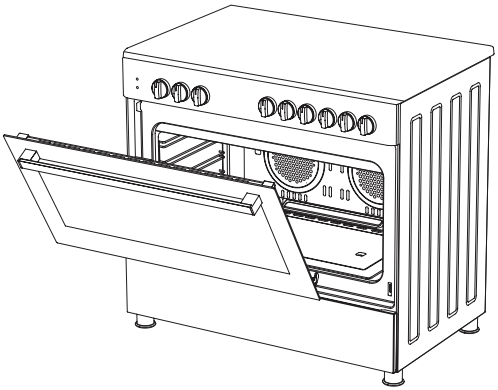


Figura 20

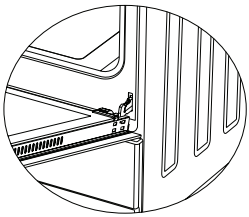


Figura 19.1

Puxe a porta do forno para si e abra a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na **Figura 19.1,** usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

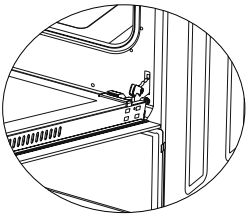


Figura 19.2

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a **Figura 19.2** Coloque ambas as dobradiças da portado forno na mesma posição.

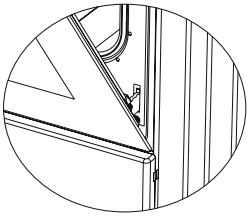


Figura 20.1

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a **Figura 20.1.**

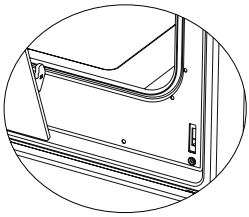


Figura 20.2

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a **Figura 20.2** 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 21 e puxando o perfil para si, como pode ver na figura 22. Em seguida,retire o vidro interior conforme se vê na figura 23. Se necessário, o vidro do meiopode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, voltea montar o vidro e o perfil pela ordem inversa.Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

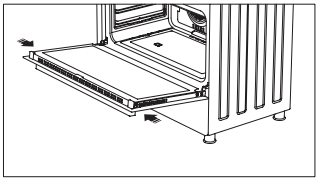


Figura 21

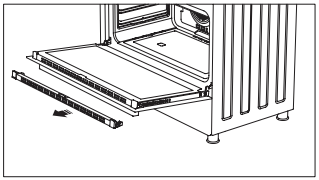


Figura 22

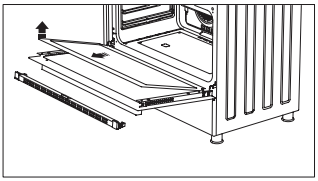


Figura 23

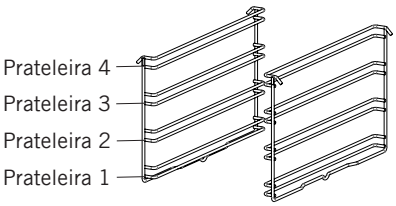
Paredes Catalíticas *

As paredes catalíticas estão localizadas à esquerda e à direita da cavidade sob a guias. As paredes catalíticas erradicam o mau cheiro e obtêm o melhor desempenho do fogão. As paredes catalíticas também absorvem os resíduos de óleo e limpam o seu fogão enquanto ele está a funcionar.

Remover as paredes catalíticas

Para remover as paredes catalíticas, as guias têm de ser puxadas para fora. Assim que as guias são puxadas para fora, as paredes catalíticas são soltas automaticamente. As paredes catalíticas têm de ser mudadas ao fim de 2-3 anos.

Posições Da Grelha *



É importante colocar corretamente a grelha de arame no forno. Não permitir que a grelha entre em contacto com a parede traseira do forno. As posições da grelha são mostradas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas de arame inferior e superior.

Instalar e retirar as grelhas de arame

Para retirar as grelhas de arame, premir os clipes mostrados com setas na figura, retirar primeiro o lado inferior e depois o superior do local de instalação. Para instalar grelhas de arame; inverter o procedimento para a remoção das grelhas de arame.

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)

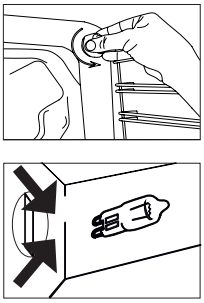
Primeiro, desligue a alimentação do aparelho e certifique-se que o mesmo está arrefecido.

Remova o vidro de proteção rodando conforme indicado na figura do lado esquerdo. Se tiver dificuldades para o rodar, utilize luvas de plástico para a 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 elétrica e conclua a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

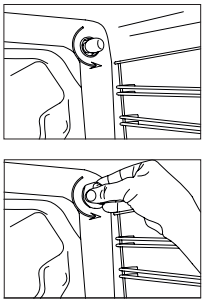
Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 24

Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC
15 W

Figura 25

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 controlo e os botões quando o forno estiver no modo de grelhador. (figura 26)

2. Deve usar este painel de segurança para evitar que o calor danifique o painel de controlo 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 controlo abrindo o vidro da tampa frontal do forno. (figura 27)

4. Em seguida, fixar o painel de segurança entre o forno e a tampa frontal, fechando suavemente a tampa. (figura 28)

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 controlo 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.

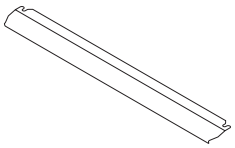


Figura 26

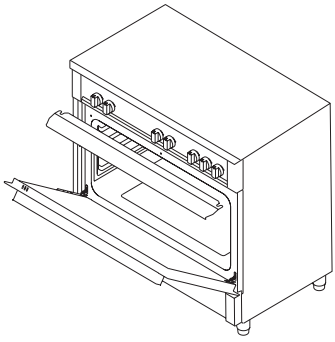


Figura 27

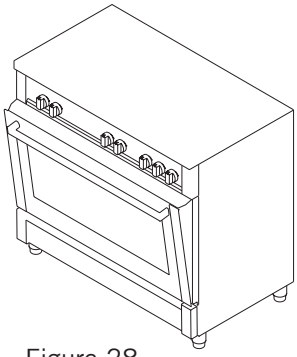


Figura 28

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 queimadores a gás.
	Tubos dos queimadores de gás estão 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.