



Continental Edison



**CECM6065B
CECM6065S
CECM6065W**

FR Cuisinière pose libre/Notice d'utilisation

ES Cocina independiente / Manual de usuario

PT Fogão Vertical / Manual de Utilizador

EN Free Standing Cooker / User Manual

IT Cucina a libera installazione / Manuale d'uso

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	8
1.3. Au cours de l'utilisation.....	9
1.4. Nettoyage et entretien.....	12
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	14
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	14
2.2. Installation de la cuisinière.....	15
2.3. Raccordement au gaz.....	15
2.4. Conversion du gaz (si disponible).....	17
2.5. Branchement électrique et sécurité (si disponible).....	17
2.6. Kit antibasculement.....	18
2.7. Réglage des pieds.....	19
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	20
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	21
4.1. Utilisation des brûleurs.....	21
4.2. Commandes de la table de cuisson.....	21
4.3. Commandes de la table de cuisson.....	22
4.4. Commandes du four.....	23
4.5. Utilisation du minuteur mécanique.....	25
4.6. Accessoires Lèchefrite.....	25
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	26
5.1. Nettoyage.....	26
5.2. Entretien.....	28
5.3. Entretien.....	29
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	30
6.1. Dépannage.....	30
6.2. Transport.....	31
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	32
7.1. Table des injecteurs.....	32
7.2. Fiche énergie.....	33
7.3. Fiche énergie.....	34



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

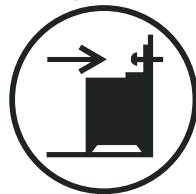
 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.


  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation.


- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

 **MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du kit de stabilisation).



- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.


 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des

fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.

- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :
 **ATTENTION** : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les

matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour

mettre les aliments au four ou les sortir du four.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

⚠ ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).


- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Lors de l'utilisation du brûleur gril, laisser la porte du four ouverte et utiliser systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. Ne jamais utiliser le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.

⚠ MISE EN GARDE : Ne pas fermer le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre sont susceptibles de se casser lorsqu'ils chauffent. Éteindre tous les brûleurs et laisser la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.



- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments

en plastique (par exemple la poignée).


 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaud. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur Ventilation

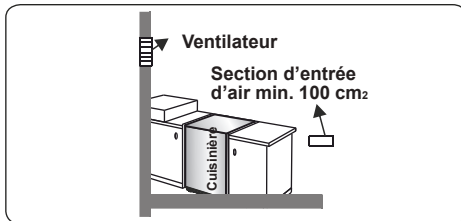
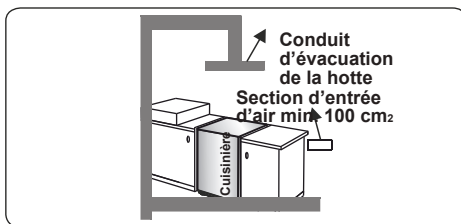
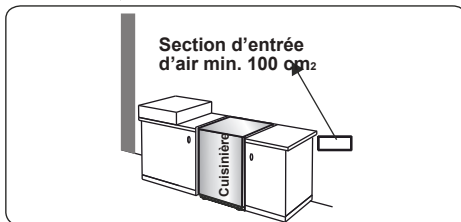
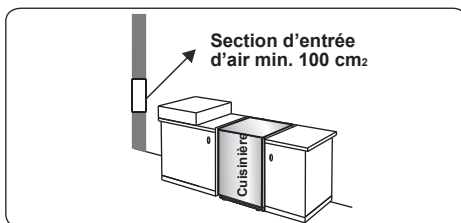
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m³, une ventilation permanente de 100 cm² est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation permanente de 50 cm² est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m³, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

Important : Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès

direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.



Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un

tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

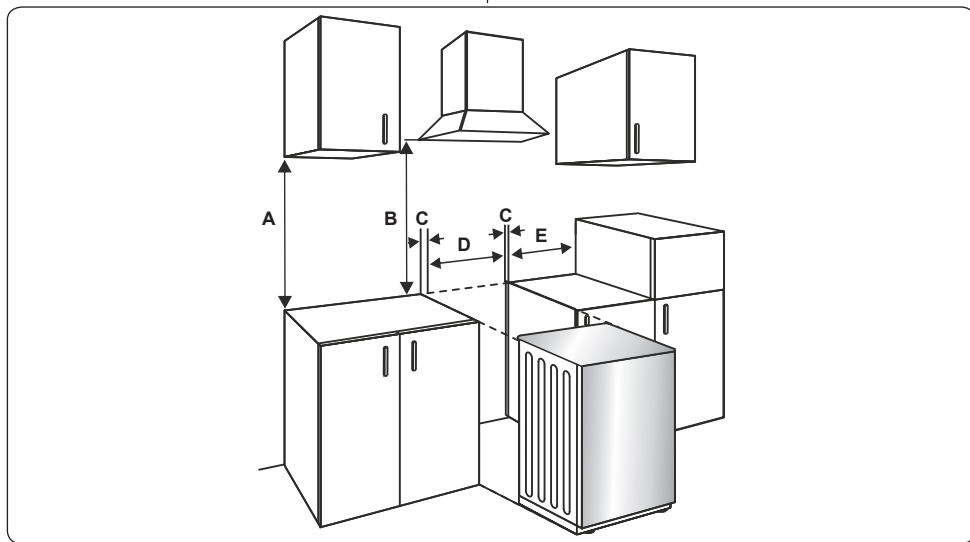
2.2. Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins

10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.

- Réserver un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm)	420
B (mm) Hotte/meuble	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Largeur du produit
E (mm)	100



2.3. Raccordement au gaz

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifier tout d'abord le type de gaz installé dans la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifier que la pression du gaz en entrée

est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz. Contacter un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible :

- Si le raccordement au gaz se fait par un

flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.

- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe

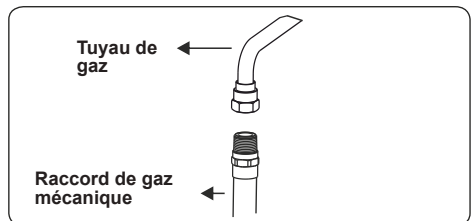
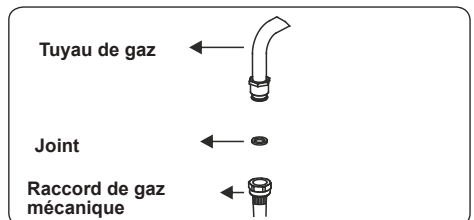
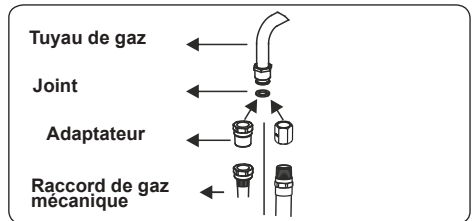
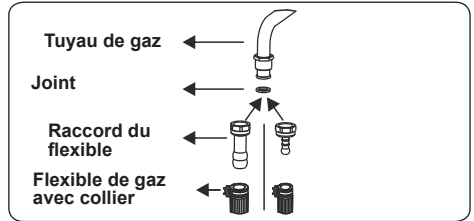
La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme les pièces détachées.

Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écran du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les

raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contacter les autorités locales pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

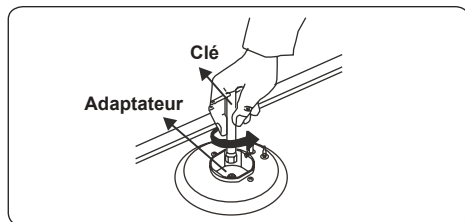
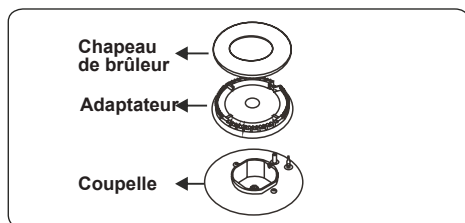
2.4. Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

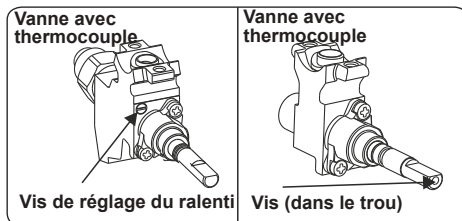
- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



Réglage de la position minimale de la flamme :

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les soupapes avec dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige de la soupape, comme illustré. Pour les soupapes sans dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige de la soupape comme illustré.

Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification. La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée.



Calcul de la position minimale de la flamme

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. Retirer les boutons, car les vis ne sont accessibles que lorsqu'ils sont retirés. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

Remplacement de l'arrivée gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

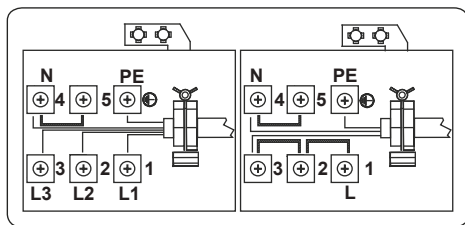
2.5. Branchement électrique et sécurité (si disponible)

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en

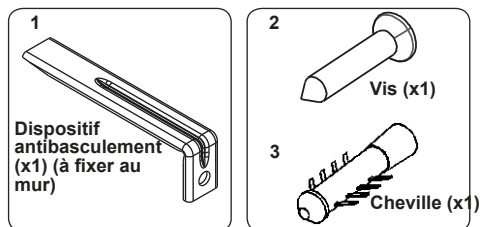
vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

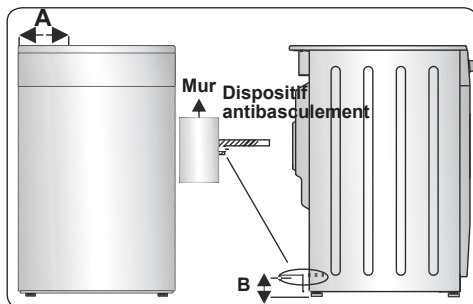
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



2.6. Kit antibasculement



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.

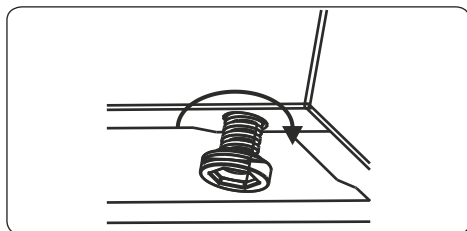


Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


2.7. Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

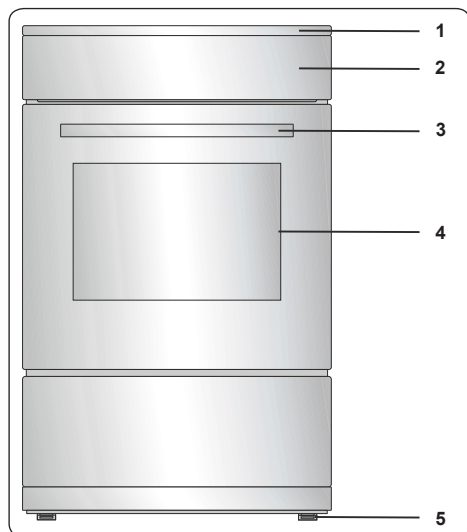
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

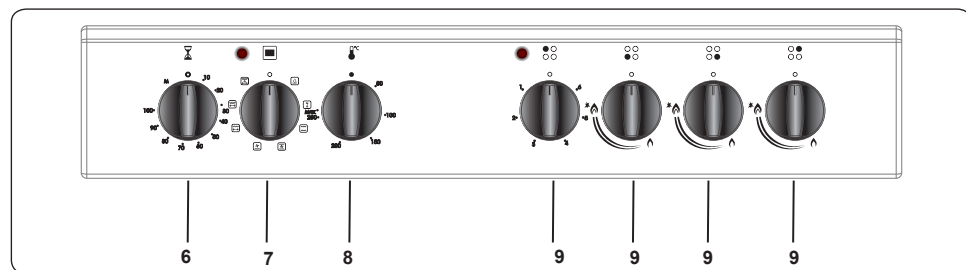
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette de fonction
8. Manette thermostat du four
9. Manette de la table de cuisson

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction allumage une main

Appuyer sur la manette correspondant au brûleur à allumer et la maintenir enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position à 90 degrés. Le microswitch sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage tant que la manette reste enfoncée. Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

Brûleurs de la table de cuisson

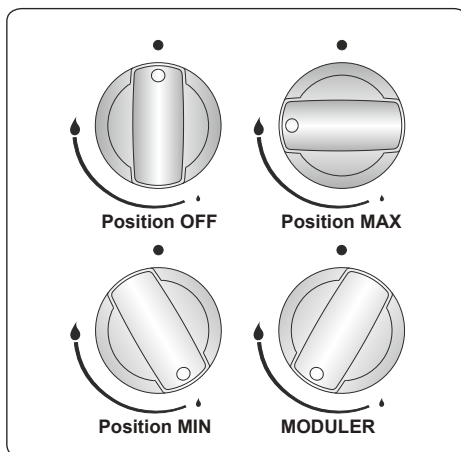
Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consommé. fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

4.2. Commandes de la table de cuisson

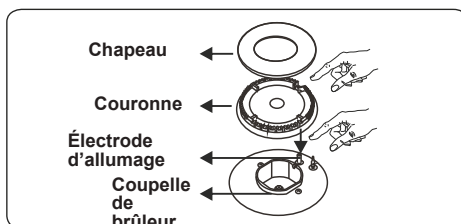
Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de

la flamme en le plaçant entre la position maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêté.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir

votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

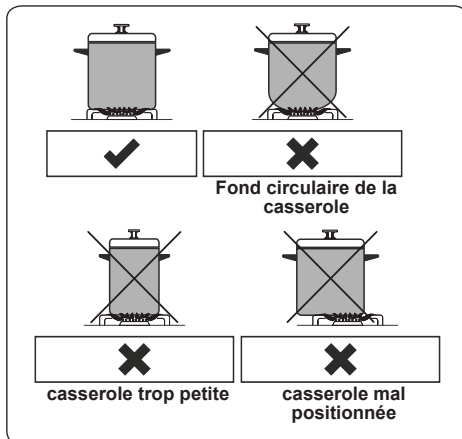
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

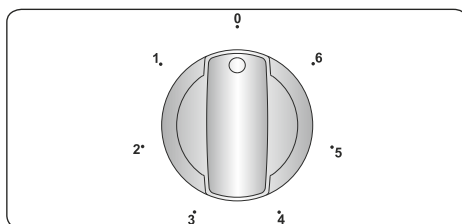
- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



4.3. Commandes de la table de cuisson **Foyer électrique**

Le foyer électrique est contrôlé par une manette à 6 positions.

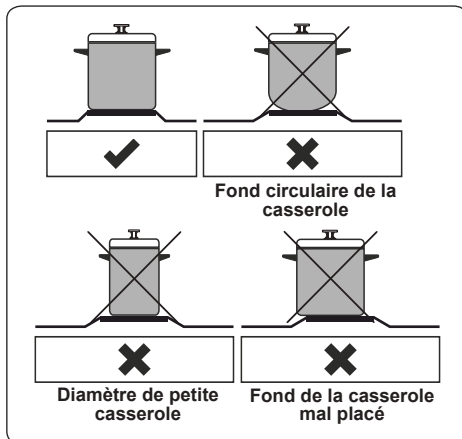
Placer la manette sur une de ces positions pour utiliser le foyer électrique. Près de chaque manette de la table de cuisson se trouve un petit symbole qui indique quel foyer électrique est contrôlé par cette manette. Le témoin allumé/éteint du bandeau de commandes indique quels sont les foyers électriques en cours d'utilisation.



Position du bouton	Fonction
0	Position Off
1	Pour faire fondre du beurre ou autre et pour réchauffer de petites quantités de liquide
2	Pour réchauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces.
3	Pour décongeler des aliments et les faire cuire.
4	Pour faire cuire du poisson et des viandes délicates.
5	Pour faire cuire des steaks ou d'autres viandes.
6	Pour faire bouillir de grandes quantités de liquides ou pour faire frire.

AVERTISSEMENT :

- Lors de la première utilisation du foyer électrique ou après une longue période sans utilisation, il est nécessaire d'évacuer l'humidité qui peut s'être accumulée autour des éléments électriques du foyer. Pour cela, faire fonctionner le foyer électrique à son réglage le plus bas pendant environ 20 minutes.
- Ne jamais utiliser les foyers électriques sans ustensiles.
- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur les foyers électriques.
- Lorsqu'un foyer électrique est utilisé, vérifier que l'ustensile est correctement centré dessus.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles dont le diamètre est supérieur ou inférieur à celui du foyer électrique, car ceci gaspille de l'énergie.



- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles pour éviter toute perte de chaleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

4.4. Commandes du four

Manette de fonction

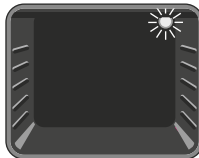
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

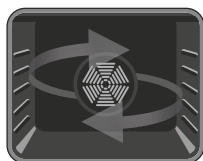
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

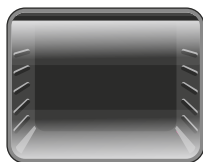


Lampe du four :
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



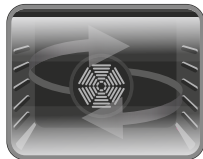
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



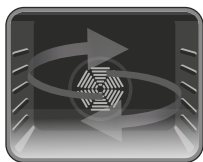
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



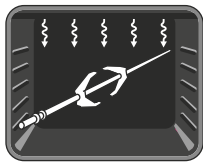
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



Fonction Chaleur de sole ventilée : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure

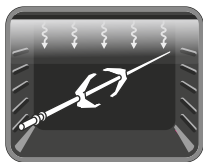
commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson uniforme d'aliments sur un court laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ.



Fonction Gril et poulet rôti : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril

commence à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction sert à griller et toaster les aliments ainsi qu'à faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ lorsque cette fonction est utilisée.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express et poulet rôti : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer

et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Cette fonction convient également pour faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir

l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ lorsque cette fonction est utilisée.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé et poulet rôti :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril

et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur ainsi que la broche à rôtir se mettent à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement, cuire une plus grande surface ou faire rôtir un poulet à la broche. Les deux résistances supérieures du gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

4.5. Utilisation du minuteur mécanique

Description de la fonction	
M	Fonctionnement manuel
0.....100	Via le réglage du minuteur

Fonctionnement manuel

Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu. Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

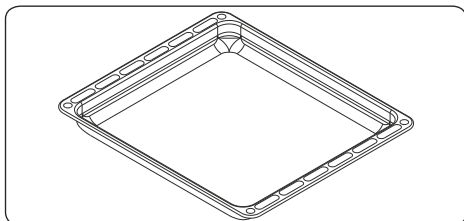
Via le réglage du minuteur

Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

4.6. Accessoires Lèchefrite

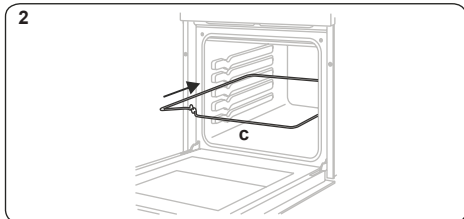
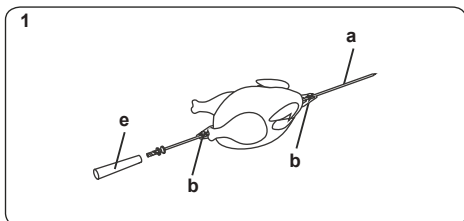
La lèchefrite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

Placer la lèchefrite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



Rôtissoire

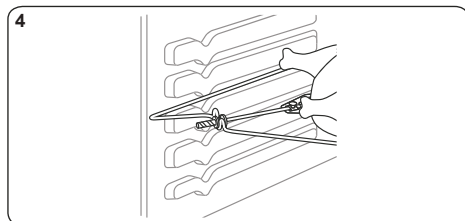
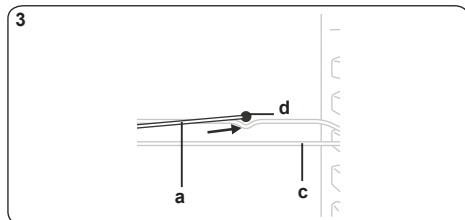
1. Dévisser les vis des attaches (**b**) et les retirer de la broche. Passer la broche à travers le poulet, placer de nouveau les attaches sur la broche et les enfoncer dans le poulet. Serrer les vis.
2. Placer le berceau tournebroche (**c**) sur le niveau approprié.





3. Insérer la pointe de la broche (**a**) dans l'orifice prévu à cet effet (**d**).

4. Placer la broche sur le berceau tournebroche, retirer la poignée, puis fermer la porte du four. La poignée (**e**) doit

être fixée uniquement pour retirer le poulet du four après la cuisson.

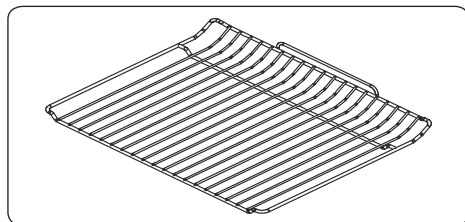


 **Important :** Veiller à ce que le four ne soit pas en marche lors de la réalisation de ces opérations.

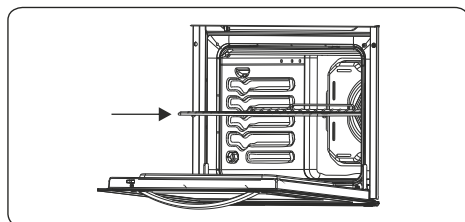
 Placer le déflecteur de chaleur du gril sous le bandeau de commandes si votre four ne propose pas la fonction Gril porte fermée.

Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



 **AVERTISSEMENT**
Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

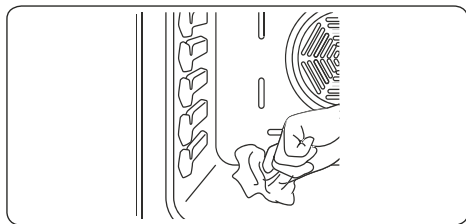
 **AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de la cuisinière.
-  Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.
-  Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.

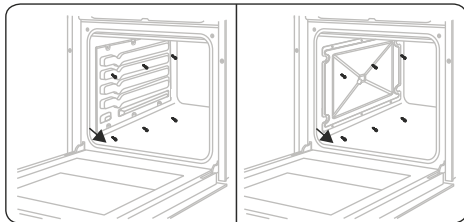
La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.


Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Démontage des parois catalytiques

Pour démonter la paroi catalytique, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.



Nettoyage de la table de cuisson au gaz

- Nettoyer régulièrement la table de cuisson au gaz.
 - Retirer les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs de la table de cuisson.
 - Essuyer la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyer ensuite à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis la sécher.
 - Laver puis rincer les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson. Ne pas les laisser humides. Les sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon sec.
 - Remonter avec soin toutes les pièces après le nettoyage.
 - La surface des grilles peut se rayer au fil du temps. Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.
-  Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour nettoyer les différentes parties de la table de cuisson.
-  Vérifier que l'eau ne rentre pas dans les brûleurs, car elle risquerait de bloquer les injecteurs.

Nettoyage de la résistance du foyer électrique (si applicable)

- Nettoyer régulièrement la résistance du foyer électrique.
- Essuyer le foyer électrique à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Faire ensuite fonctionner le foyer électrique pendant quelques instants afin qu'il soit totalement sec.


Nettoyage des parties en verre


- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et

l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties émaillées


- Nettoyer régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyer les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Les essuyer ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.


 Ne pas nettoyer les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

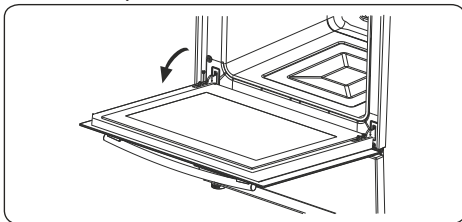
 Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

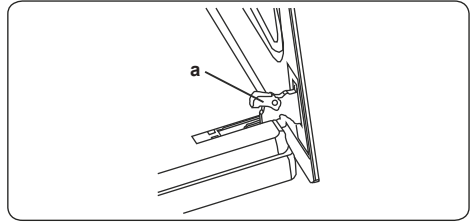
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

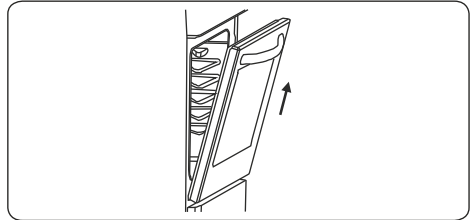
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).



3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.




5.2. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Placer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.

 L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

5.3. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Autres commandes

- Vérifier régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contacter un professionnel de l'entretien agréé pour le remplacer.
- Il est recommandé de remplacer les composants de raccordement au gaz tous les ans. En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contacter un professionnel agréé.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs sont peut-être en position « off » (éteints). L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Vérifier la position de la manette. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifier la mise sous tension. Vérifier également le fonctionnement des autres appareils de la cuisine.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. Composition du gaz différente.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.	Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.
Bruit	-	Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson émet une odeur lors des premières utilisations.	L'appareil est neuf.	Chauffer pendant 30 minutes une casserole remplie d'eau sur chaque zone de cuisson.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également le fonctionnement des autres appareils de la cuisine.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.

La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.


En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Table des injecteurs

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(kW)	2,75	3
Débit Nominal	261,9 l/h	218,1 g/h
BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(kW)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(kW)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

7.2. Fiche énergie


Marque		 Continental Edison
Modèle		CECM6065S CECM6065W CECM6065B
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	40,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,8
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,78
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	65
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

7.3. Fiche énergie

Marque		 Continental Edison
Modèle		CECM6065S CECM6065W CECM6065B
Type de plaque de cuisson		Mixte
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1	cm	Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3	cm	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	193,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.1. Advertencias generales de seguridad	3
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	9
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	11
2.1. Instrucciones para el instalador.....	11
2.2. Instalación de la cocina	12
2.3. Conexión de gas.....	12
2.4. Conversión de gas (si estuviese disponible)	14
2.5. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese).....	14
2.6. Regulación de las patas	16
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	17
4.USO DEL PRODUCTO	18
4.1. Uso de los quemadores de gas.....	18
4.2. Controles de la encimera.....	18
4.3. Controles del horno	20
4.4. Uso del temporizador mecánico	22
4.5. Accesorios La bandeja honda	22
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
5.1. Limpieza	23
5.2. Mantenimiento	25
5.3. Mantenimiento	26
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	27
6.1. Solución de problemas	27
6.2. Transporte	28
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	29
7.1. Tabla de inyectores.....	29



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. Advertencias generales de seguridad

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.


 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo

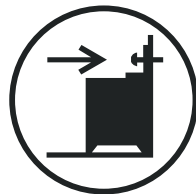
debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.


 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

 **ADVERTENCIA :** Para evitar que el aparato se vuelque, deben instalarse los soportes estabilizadores. (Si desea obtener información detallada, consulte la guía del kit antivuelco).



- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Al usar el aparato, los tiradores se pueden calentar rápidamente.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato

esté apagado antes de cambiar la lámpara.


⚠ PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se debe instalar y conectar de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- Si el quemador no se ha encendido tras 15 segundos, deje de usar el dispositivo y abra la

puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

- Estas instrucciones solo son válidas si se muestra el símbolo de país adecuado en el aparato. Si no aparece el símbolo en el aparato, consulte las instrucciones técnicas, donde se describe cómo modificar el aparato para que se adapte a las condiciones de uso del país.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Si el aparato está equipado con una placa térmica de cocción de vidrio o vidrio cerámico:
 **PRECAUCIÓN:** “Si se rompe el cristal de la placa térmica”:
 - Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos de calentamiento eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No use el aparato.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. Advertencias para la instalación

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación incorrecta realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. Durante el uso

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno

cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando aparatos de gas, cierre la válvula de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.



PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se haya instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se esté usando el aparato. Mantenga abiertos los agujeros de

ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso prolongado e intensivo del aparato podría requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, como, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica si la hubiese.
- Al usar el quemador del grill, mantenga abierta la puerta del horno y use siempre el escudo deflector del grill suministrado con el producto. No use nunca el quemador del grill con la puerta del horno cerrada.

⚠ PRECAUCIÓN: Las tapas de cristal se pueden resquebrajar al calentarse. Apague todos los quemadores y deje que se enfríe la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.



- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No coloque objetos pesados o inflamables (p. ej., nailon, bolsas de plástico, papel, trapo, etc.) dentro del cajón. Esto incluye los utensilios de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).

⚠ PRECAUCIÓN: La superficie interior del compartimento de almacenamiento podría calentarse al usar el aparato. Evite tocar la superficie interior.

- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. Instrucciones para el instalador

Requisitos de ventilación

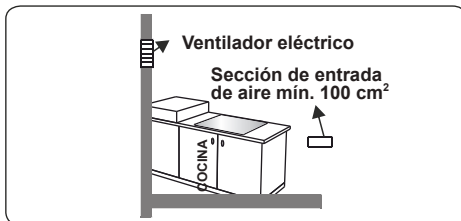
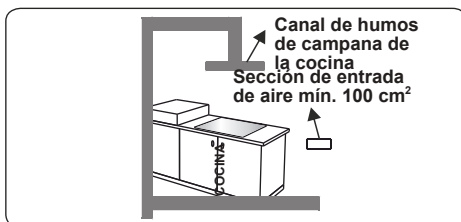
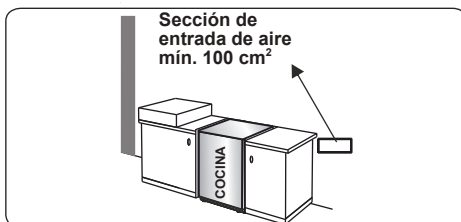
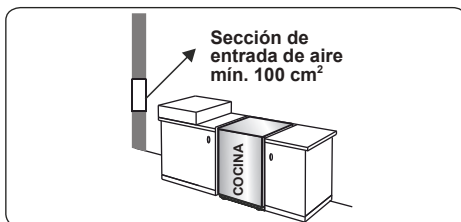
- Para las habitaciones con un volumen inferior a 5 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 100 cm^2 .
- Para las habitaciones con un volumen de entre 5 m^3 y 10 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 50 cm^2 , salvo que la habitación disponga de una puerta que permita el acceso directo del aire exterior, en cuyo caso no es necesaria una ventilación permanente.
- Las habitaciones con un volumen superior a 10 m^3 no requieren ventilación permanente.

👤 Importante: Independientemente del tamaño de la habitación en la que se encuentre el aparato, esta debe disponer de un acceso directo al aire exterior mediante una ventana que se pueda abrir u otro medio equivalente.

Extracción de los gases quemados del entorno

Los aparatos de gas despiden residuos de gases quemados al aire exterior,

directamente o mediante la campana de la cocina con una chimenea. Si no se puede instalar una campana, se debe instalar un ventilador en una ventana o pared con acceso a aire fresco. El ventilador debe tener la capacidad de cambiar el volumen de aire de la cocina al menos 4-5 veces por hora.



Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del

aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.

- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

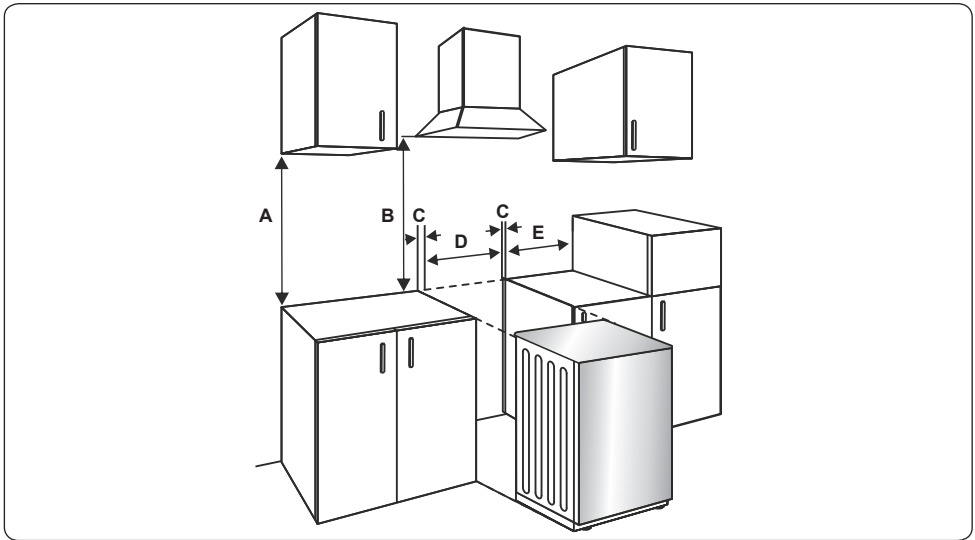
2.2. Instalación de la cocina

- Si el mobiliario de la cocina es más alto que la encimera, los muebles de la cocina deben estar separados como

mínimo 10 cm de los lados del aparato para que pueda circular el aire.

- Debería haber como mínimo un espacio libre de 2 cm alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.

A (mm)	420
B (mm) Campana de cocina / Armario	650 / 700
C (mm)	20
D (mm)	Ancho de producto
E (mm)	100



2.3. Conexión de gas

Montaje del suministro de gas y comprobación de gases

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir

al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas de alimentación coincida con los valores mostrados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es distinta a los valores indicados o no es estable en su zona, puede que sea necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Para realizar estos ajustes, debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible:

- Si la conexión de gas se establece mediante una manguera flexible

conectada a la entrada de gas de la encimera, debe fijarse mediante un collarín de tubería.

- Conecte el aparato con una manguera corta y resistente lo más cerca posible a la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 1,5 m.
- El dispositivo debe conectarse de acuerdo con la correspondiente normativa local sobre gases.
- La manguera no debe estar en zonas que se puedan calentar por encima de los 90 °C.
- La manguera no debe estar agrietada, rota, torcida o doblada.
- Mantenga alejada la manguera de objetos y esquinas afilados que se puedan mover.
- Antes de montar la conexión, asegúrese de que la manguera no está dañada. Para comprobarlo, utilice agua con burbujas o líquidos para fugas. No utilice una llama desnuda para comprobar si hay una fuga de gas.
- Ninguno de los elementos metálicos que se use durante la conexión de gas debe tener óxido. Compruebe la fecha de caducidad de todos los componentes usados para la conexión.

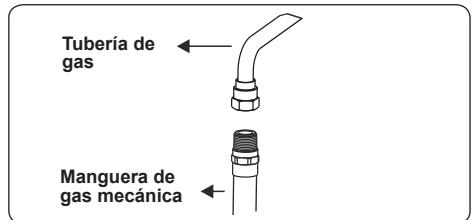
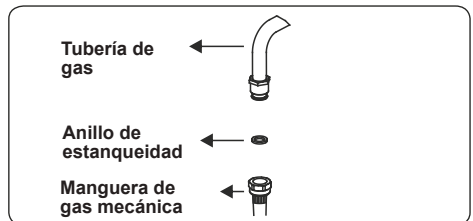
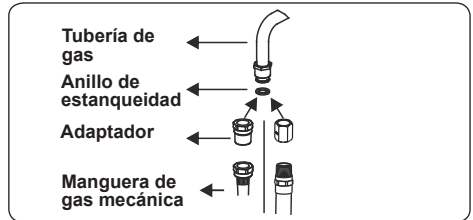
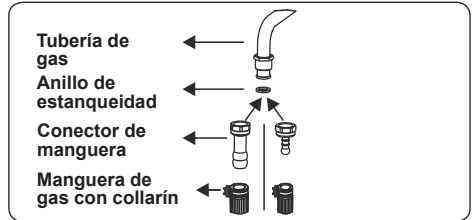
Puntos a comprobar durante el montaje de la conexión de gas fija

El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas, como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

Durante la conexión mantenga siempre fija la tuerca en el colector de gas al rotar la contrapartida. Utilice llaves de tuercas del tamaño adecuado para realizar la conexión de manera segura. Utilice siempre las juntas de estanqueidad proporcionadas en el kit de conversión de gas para las superficies entre los diferentes componentes.

Las juntas de estanqueidad usadas durante la conexión también deben estar homologadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de estanqueidad de fontanería para conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el que se ha fabricado. El país de destino principal se indica en la cubierta trasera del aparato. Si necesita usarlo en otro país, puede que sea necesaria cualquiera de las conexiones indicadas en la figura mostrada debajo. En este caso, póngase en contacto con las autoridades locales para averiguar la conexión de gas adecuada.



La instalación y el mantenimiento de la cocina debe realizarlos un técnico de gas cualificado y certificado siguiendo las leyes de seguridad vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.

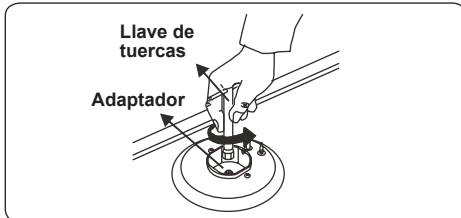
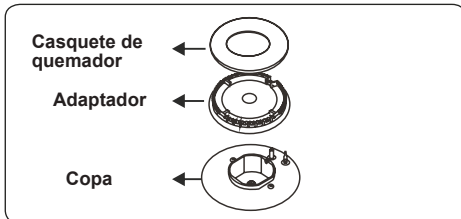
2.4. Conversión de gas (si estuviere disponible)

El aparato está diseñado para trabajar con gas licuado del petróleo (LPG, por sus siglas en inglés) o gas natural (NG, por sus siglas en inglés). Los quemadores de gas se pueden adaptar a distintos tipos de gas cambiando los correspondientes inyectores y ajustando la longitud de llama mínima adecuada para el gas que se esté utilizando. A tal fin, se deben adoptar las siguientes medidas.

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

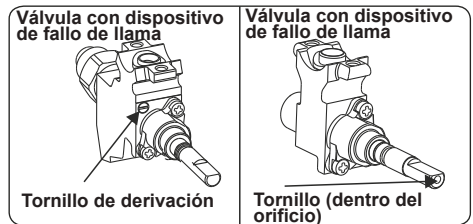
- Desconecte el suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Quite los casquetes de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de tuercas de 7 mm para desenroscar los inyectores.
- Cambie los inyectores por los nuevos del kit de conversión de gas con los diámetros adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar de acuerdo con la tabla de inyector de gas.



Ajustar la posición de llama mínima:

En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se encuentra en la válvula. En el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la

válvula, tal como se muestra en las figuras. En el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula, tal como se muestra en la figura. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de mando (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a NG. Para la conversión de NG a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación.



Determinar la posición de llama mínima

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Quite los mandos, ya que es necesario para poder acceder a los tornillos. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables.

Cambiar la entrada de gas

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para gases NG / LPG. En este caso quite los componentes de conexión actuales y las tuercas (si las hubiese) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. Sean cuales sean las condiciones, todos los componentes usados en las conexiones de gas deben estar homologados por las autoridades locales y/o internacionales. En todas las conexiones de gas, consulte la cláusula "Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas" explicada con anterioridad.

2.5. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese)

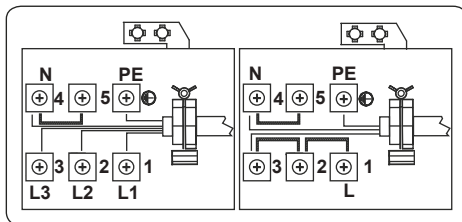
⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un

electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

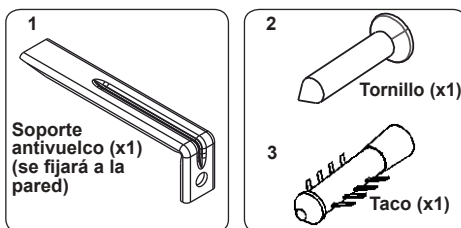
⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto al especificado, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

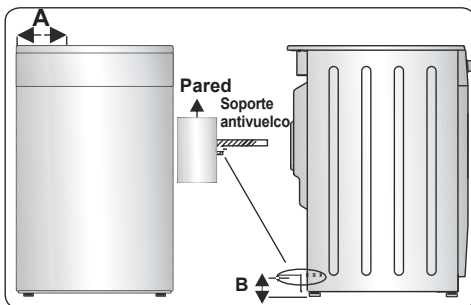
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



Kit antivuelco



La bolsa de los documentos incluye un kit antivuelco. Fije con holgura el soporte antivuelco (1) a la pared mediante el tornillo (2) y el taco (3), respetando las medidas que se muestran en la figura y la tabla que se muestran debajo. Ajuste la altura del soporte antivuelco de modo que quede alineado con la ranura de la cocina y a continuación apriete el tornillo. Empuje el aparato hacia la pared y asegúrese de que el soporte antivuelco quede insertado en la ranura de la parte trasera del aparato.

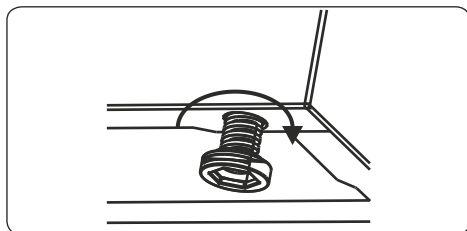


Dimensiones del producto (Ancho X Profundidad X Altura) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (horno doble)	297,5	52
50x60x90 (horno doble)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

2.6. Regulación de las patas

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté bien nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

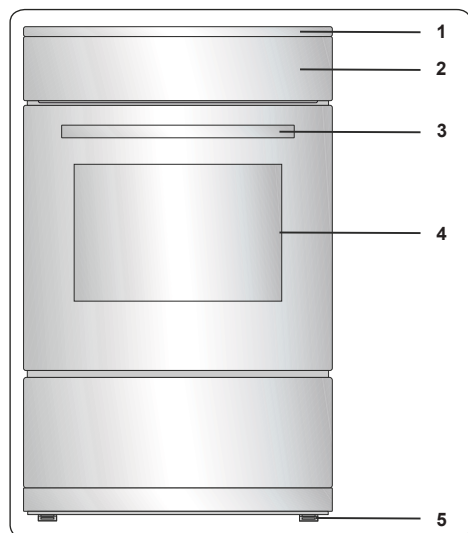
Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

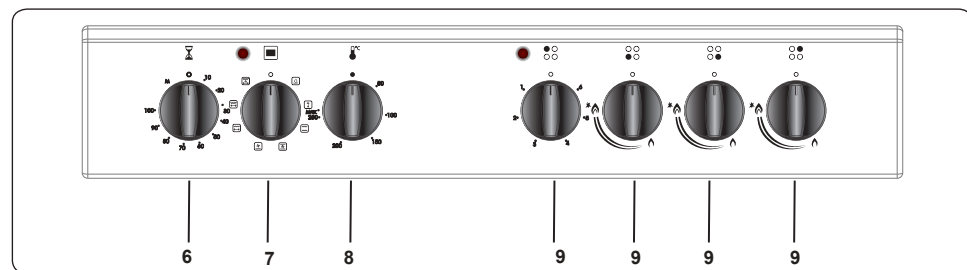
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

Panel de mando



6. Temporizador
7. Mando de control de funciones del horno
8. Mando de termostato del horno
9. Mando de control de encimera

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. Uso de los quemadores de gas

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada mando de control indica el quemador que controla cada mando.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con una ayuda para el encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera: Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Encendido eléctrico mediante el mando de control

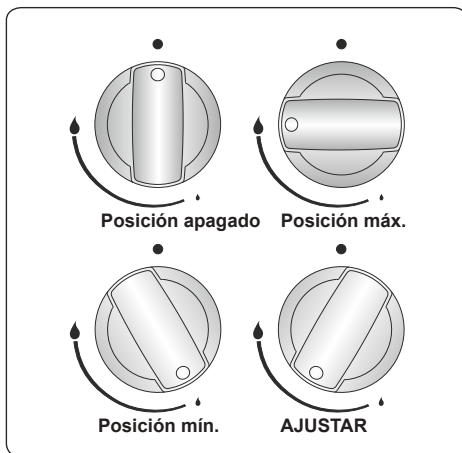
Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se encuentre en la posición de 90 grados. El microconmutador que se encuentra bajo el mando creará chispas mediante la bujía de encendido mientras se mantenga pulsado el mando de control. Mantenga pulsado el mando hasta que vea que la llama del quemador es estable.

Dispositivo de seguridad de llama Quemadores de encimera

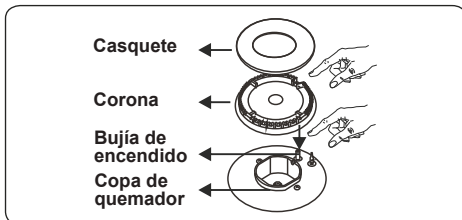
Las encimeras equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que una llama se apague de forma accidental. En este caso, el dispositivo bloquea las tuberías de gas del quemador y evita que se acumule gas no quemado. Si se ha apagado un quemador de gas de forma accidental, espere 90 segundos antes de volver a encenderlo.

4.2. Controles de la encimera Quemador de encimera

El mando tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el mando en la posición máxima. A continuación podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores si el mando está entre la posición máxima y de apagado.



Una vez que se encienda un quemador, observe las llamas. Si ve que las llamas tienen la punta amarilla, son altas o inestables, apague el quemador y una vez que se haya enfriado compruebe cómo está montado el casquete y la corona del quemador. Asegúrese de que no haya ningún líquido dentro del casquete del quemador. Si las llamas del quemador se apagan por accidente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a intentar encender el quemador.



Para apagar los quemadores de la encimera, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o hasta que el marcador del mando del quemador de encimera apunte hacia arriba. La encimera tiene quemadores de distintos diámetros. Se dará cuenta de que la forma

más económica de usar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño adecuado para la cacerola que vaya a usar y colocar el mando en la posición mínima una vez que se haya alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos que cubra siempre las cacerolas al cocinar para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento posible de los quemadores principales, le recomendamos que use cacerolas con los siguientes diámetros de fondo planos. Si se usan cacerolas más pequeñas que las dimensiones mínimas indicadas debajo, se perderá energía.

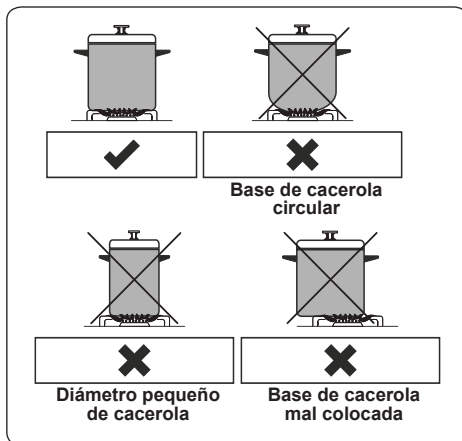
Quemador rápido/para woks	22-26 cm
Quemador semirrápido	14-22 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm

Asegúrese de que las puntas de las llamas no salgan de la circunferencia exterior de la cacerola, ya que de lo contrario, podrían dañarse los accesorios de plástico, como las asas.

Cierre la válvula de control de gas principal cuando no se vayan a usar durante mucho tiempo los quemadores.

! ADVERTENCIA:

- Utilice únicamente cacerolas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla sobre el quemador.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Es imperativo que niños y animales se mantengan alejados de los quemadores tanto cuando se esté cocinando como después de haber cocinado.
- Después de usar la encimera, esta permanece muy caliente durante mucho tiempo. No la toque y no coloque ningún objeto sobre ella.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que se calentarán y podrían producir quemaduras graves.
- No deje que sobresalgan las asas de las cacerolas ni ningún otro utensilio por fuera del borde de la encimera.

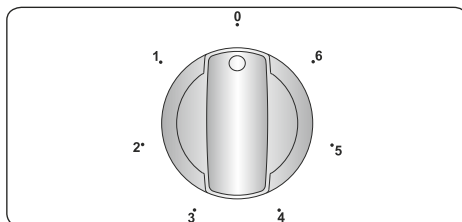


Controles de la encimera

Placa térmica

La placa térmica se controla mediante un mando de 6 posiciones.

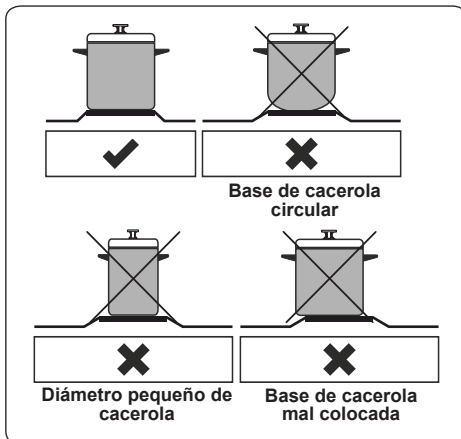
La placa térmica se puede operar colocando el mando de control en una de estas posiciones. Cerca de cada mando de control de la encimera hay un pequeño símbolo que muestra qué placa térmica controla dicho mando. La luz de encendido/apagado del panel de mando muestra qué placas térmicas se están usando.



Posición de mando	Función
0	Posición de apagado
1	Para fundir mantequilla, etc., y para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Para calentar cantidades mayores de líquido. Para preparar cremas y salsas.
3	Para descongelar alimentos para cocinarlos.
4	Para cocinar carnes y pescados delicados.
5	Para asar carne y bistecs.
6	Para hervir grandes cantidades de líquido o para freír.

ADVERTENCIA:

- Al operar la placa térmica por primera vez o después de un largo período de inactividad, es necesario eliminar la humedad que se pueda haber acumulado alrededor de los elementos eléctricos de la placa. Para hacerlo, coloque el mando de la placa térmica en el ajuste más bajo durante unos 20 minutos.
- No use nunca una placa térmica sin poner un recipiente sobre ella.
- Utilice únicamente cacerolas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla sobre una placa térmica.
- Cuando esté encendida la placa térmica, asegúrese de que el recipiente esté centrado debidamente sobre ella.
- Para ahorrar electricidad, no use nunca recipientes con un diámetro inferior o superior al de la placa térmica.



- Siempre que sea posible, use las tapas de las cacerolas para evitar que se pierda calor.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Es imperativo mantener tanto a niños como animales alejados de la encimera mientras esta esté funcionando y hasta que se haya enfriado totalmente después de haberla usado.
- Si detecta una grieta en la encimera, apáguela de inmediato y solicite a una persona o técnico de servicio autorizado que la cambie.

4.3. Controles del horno

Mando de control de funciones del horno

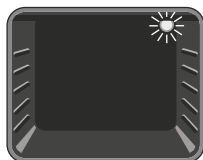
Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

Mando de termostato del horno

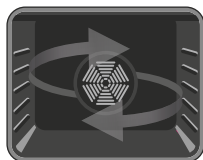
Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

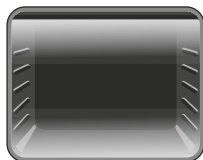


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



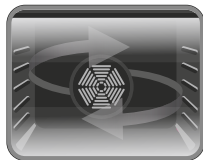
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

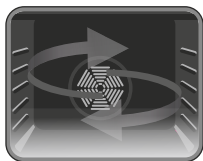
inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. La función de ventilador y calentamiento inferior es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de

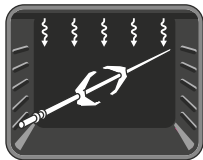
manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos.



Función de calentamiento inferior y ventilador:

Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y

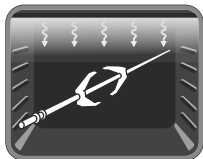
comenzarán a operar el elemento de calentamiento inferior y el ventilador. Esta función es ideal para cocinar alimentos de manera uniforme y en poco tiempo. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de grill y asado de pollo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de

calentamiento del grill y el mecanismo de giro. Esta función se usa para cocinar al grill y para tostar alimentos, así como para asar pollo con la brocheta de asado. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios. Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos al usar esta función.

⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



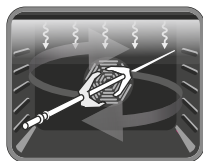
Función de grill y asado de pollo rápido:

Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill, así como el mecanismo de giro. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. También sirve para para asar pollo con la

brocheta de asado. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios. Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos al usar esta función.

⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Doble grill: función de ventilador y asado de pollo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar

los elementos de calentamiento superior y del grill, el ventilador y el mecanismo de giro. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill en poco tiempo, para cocinar alimentos con una gran superficie y para asar pollo con la brocheta de asado. Tanto los elementos superiores como los del grill trabajarán junto con el ventilador para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Para cocinar al grill, use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Si va a asar un pollo, consulte la sección sobre accesorios. Recomendamos precalentar el horno durante unos 10 minutos.

⚠ Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

4.4. Uso del temporizador mecánico

Descripción de función	
M	Funcionamiento manual
0.....100	Se utiliza ajustando el temporizador

Funcionamiento manual

Si coloca el botón del temporizador en

la posición “M”, podrá hacer funcionar el horno de manera ininterrumpida. Si coloca el botón del temporizador en la posición “0”, el horno no trabajará.

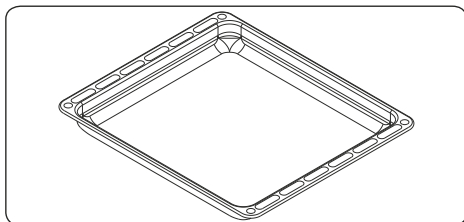
Uso mediante el ajuste del temporizador

Gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo de cocción, que puede ser de entre 0 y 100 minutos. Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará automáticamente y se emitirá un sonido de advertencia.

4.5. Accesorios La bandeja honda

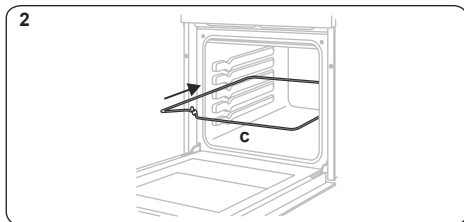
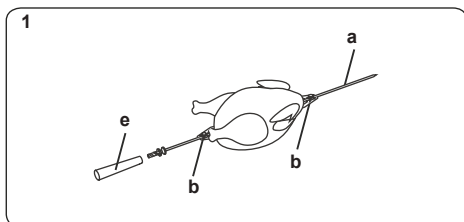
La bandeja honda es ideal para estofados.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



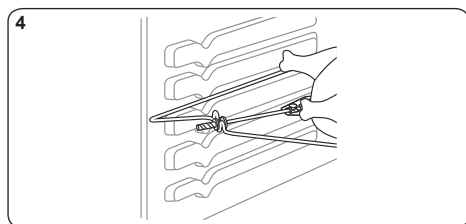
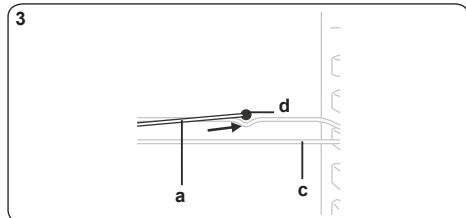
El asador


1. Afloje los tornillos de las presillas de la brocheta (b) y sáquelas de la varilla. Atraviese el pollo con la varilla, vuelva a insertar las presillas y colóquelas dentro del pollo. Apriete los tornillos.
2. Coloque la rejilla de la brocheta (c) en el estante adecuado.




3. Inserte la punta de la brocheta (a) dentro del orificio de inserción de la brocheta (d).

4. Coloque la brocheta sobre la rejilla de la brocheta, quite el mango y cierre la puerta del horno. El mango (e) solo debe colocarse para retirar el pollo una vez que esté asado.

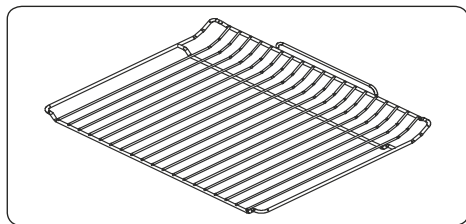



 **Importante:** Asegúrese de que el horno no esté en marcha al realizar este procedimiento.

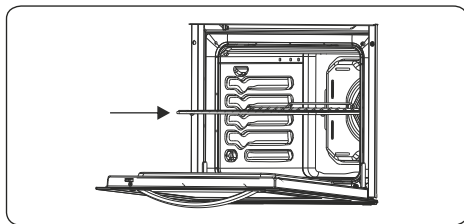
 Coloque el deflector de calor del grill bajo el panel de mando si el horno no permite asar con la puerta cerrada.

Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



 **ADVERTENCIA**
Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.





5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. Limpieza

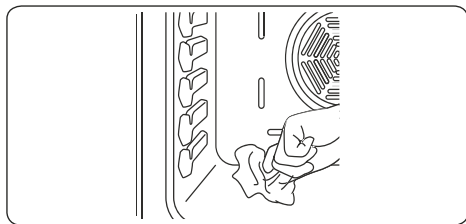
 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
-  No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.
-  No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpeza catalítica

El interior del horno dispone de revestimientos catalíticos. Se trata de unos paneles de colores claros con acabado mate a los lados y/o el panel con acabado mate en la parte trasera del horno. Estos paneles se encargan de recoger los restos de grasa y aceite que se generan al cocinar. Los revestimientos catalíticos están diseñados para tener una vida útil de unas 300 horas.

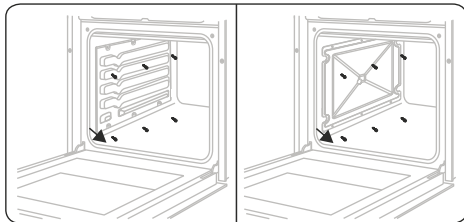
El revestimiento se limpia automáticamente absorbiendo las grasas y los aceites y quemarlos hasta convertirlos en cenizas que se pueden retirar de la parte inferior del horno con un trapo húmedo. Para que el revestimiento sea efectivo, debe ser poroso. El revestimiento se puede decolorar con el paso del tiempo.

Si se derrama una cantidad grande de grasa sobre el revestimiento, podría reducir su eficacia. Para solucionar este problema, deje trabajar al horno a la máxima temperatura entre 10 y 20 minutos. Una vez que se haya enfriado el horno, limpie la parte inferior de este.

No se recomienda limpiar a mano los revestimientos catalíticos. Si se usan estropajos de aluminio impregnados de jabón o cualquier otro producto abrasivo, se producirán daños. Tampoco recomendamos usar aerosoles de limpieza en los revestimientos. El exceso de grasa podría impedir que los revestimientos catalíticos hagan su trabajo de manera eficaz. El exceso de grasa se puede quitar con un trapo suave o una esponja empapada en agua caliente y el ciclo de limpieza se puede llevar a cabo tal como se describió anteriormente.

Extracción del revestimiento catalítico

Para extraer el revestimiento catalítico, quite los tornillos que fijan al horno cada uno de los paneles catalíticos.



Limpeza de la encimera de gas

- Limpie la encimera de gas de manera periódica.
- Quite los soportes de cacerola, los casquetes y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la encimera con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar la superficie de la encimera con un trapo húmedo y séquela.
- Lave y enjuague los casquetes de los quemadores. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un trapo seco.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las partes correctamente.
- Las superficies de los soportes de cacerola se pueden rayar con el tiempo debido al uso. Este no es un fallo de producción.

- ⚠ No utilice estropajos de aluminio para limpiar ninguna parte de la encimera.
- ⚠ Asegúrese de que no entre agua en los quemadores, ya que podrían bloquearse los inyectores.

Limpeza del calentador de la placa térmica (si hubiese)

- Limpie el calentador de la placa térmica de manera periódica.
- Limpie la placa térmica con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación, ponga en marcha la placa térmica un momento para que se seque por completo.


Limpeza de las partes de cristal


- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y

séquelas bien con un trapo seco.

Limpeza de las partes esmaltadas


- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.


 No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo sobre el esmalte restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpeza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

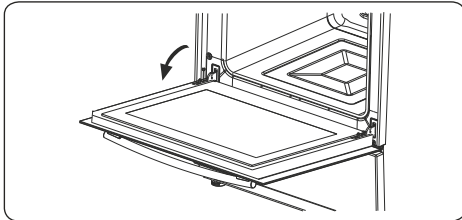
 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

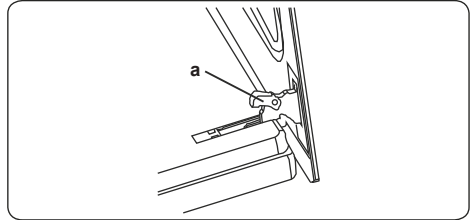
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

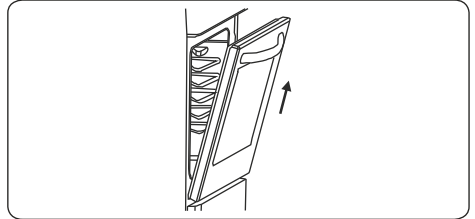
1. Abra la puerta del horno.




2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.




5.2. Mantenimiento

 **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.


Cambio de la lámpara del horno

 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.

 La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

5.3. Mantenimiento

 **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Otros controles

- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.
- Recomendamos cambiar los componentes de la conexión de gas una vez al año. Si detecta algún defecto al manipular los mandos de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. Solución de problemas



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores de la encimera no funcionan.	<p>Puede que los quemadores estén en la posición "off" (apagado).</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p>	<p>Compruebe la posición del mando de control.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente.</p> <p>Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p>
Los quemadores de la encimera no se encienden.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable).</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.</p> <p>Compruebe si se está suministrando corriente.</p> <p>Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p>
El color de la llama es naranja / amarilla.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Distintas composiciones de gas.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja/amarilla en determinadas áreas del quemador.</p> <p>Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.</p>
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.	Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.
El quemador hace ruido.	-	Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.
Ruido	-	Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.
Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	<p>Compruebe el fusible doméstico del aparato.</p> <p>Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.</p>
La encimera emite un cierto olor durante las primeras sesiones de cocción.	Aparato nuevo.	Caliente 30 minutos una cacerola llena de agua en cada una de las zonas de cocción.
El horno no se enciende.	No hay corriente.	<p>Compruebe si el aparato recibe corriente.</p> <p>Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p>
No se genera calor o el horno no calienta.	<p>El control de temperatura del horno no se ha colocado bien.</p> <p>Se ha dejado abierta la puerta del horno.</p>	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.

<p>Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.</p>	<p>Los estantes del horno se han colocado mal.</p>	<p>Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas.</p> <p>No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.</p>
<p>La luz del horno (si la hubiese) no funciona.</p>	<p>La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.</p>	<p>Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones.</p> <p>Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.</p>
<p>El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.</p>	<p>Los estantes del horno vibran.</p>	<p>Compruebe que el horno esté nivelado.</p> <p>Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.</p>

6.2. Transporte

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y téngalo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. Tabla de inyectores

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h I 2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO		
Diám. inyector (1/100 mm)	115	85
Valor normal (kW)	2,75	3
Consumo en1 h	261,9 l/h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO		
Diám. inyector (1/100 mm)	97	65
Valor normal (kW)	1,75	1,75
Consumo en1 h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR		
Diám. inyector (1/100 mm)	72	50
Valor normal (kW)	1	1
Consumo en1 h	95,2 l/h	72,7 g/h

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	9
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	11
2.1. Instruções para o Instalador	11
2.2. Instalação do Fogão	12
2.3. Ligação de gás	12
2.4. Conversão de gás (se disponível)	14
2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível).....	14
2.6. Kit anti inclinação.....	15
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	17
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	18
4.1. Utilização de Queimadores de Gás.....	18
4.2. Controlos do Forno.....	20
4.3. Utilização do Temporizador Mecânico.....	22
4.4. Acessórios Tabuleiro Fundo	22
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
5.1. Limpeza	23
5.2. Manutenção.....	26
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	27
6.1. Resolução de problemas.....	27
6.2. Transporte 28	
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29
7.1. Mesa do Injetor.....	29



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.


1.1. Avisos Gerais de Segurança


- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

 **! NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

 **! NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.


- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.


 **! NOTA:** Para evitar que o eletrodoméstico se incline, os suportes de estabilização deverão ser instalados.

(Para informações detalhadas, consulte o guia do conjunto do kit anti inclinação.)




- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

 **! NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **! CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar


quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

 **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Este eletrodoméstico não está conectado a um dispositivo de ventilação. Deverá ser instalado e conectado de acordo com as regulamentações de instalação atuais. Deverá ser dada atenção em particular aos requisitos relevantes relativamente à ventilação.
- Se o queimador não acender após 15 segundos,

páre de manusear o dispositivo e abra a porta do compartimento. Aguarde, pelo menos, 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

- Estas instruções só são válidas se o símbolo do país correto surgir no eletrodoméstico. Se o símbolo não surgir no eletrodoméstico, consulte as instruções técnicas que descrevem como modificar o eletrodoméstico para que coincida com as condições de utilização do país.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Se o seu eletrodoméstico possuir uma placa de cozedura fabricada de vidro ou vidro de cerâmica:
 **CUIDADO:** “No caso de quebra do vidro da placa”:
 - desligue imediatamente todos os queimadores e quaisquer elementos de aquecimento elétrico e isole o eletrodoméstico da alimentação elétrica,
 - não toque na superfície do eletrodoméstico,
 - não utilize o eletrodoméstico.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. Avisos de instalação

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.

- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. Durante a Utilização

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o

mesmo estiver a funcionar.

- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.



⚠ Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando eletrodomésticos a gás não estiverem a ser utilizados.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando o eletrodoméstico não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.



⚠ CUIDADO: A utilização de um eletrodoméstico a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que foi instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado, mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de extração mecânica).

- A utilização intensiva e prolongada do eletrodoméstico poderá exigir ventilação adicional,

como por exemplo, abrindo uma janela ou, para uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica sempre que necessário.

- Utilize a grelha com a porta do forno aberta e utilize sempre a proteção de calor da grelha colocada fornecida com o produto. Nunca utilize o queimador da grelha com a porta do forno aberta.

! **CUIDADO:** As tampas de vidro poderão quebrar quando aquecidas. Desligue todos os queimadores e deixe que a superfície da placa arrefeça antes de fechar a tampa.



- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não coloque itens inflamáveis ou pesados (por exemplo, nylon, saco de plástico, papel, pano, etc.) na gaveta. Isto inclui tachos e panelas com acessórios de plástico (por exemplo, pegas).

! **CUIDADO:** A superfície interior do compartimento de armazenamento poderá ficar quente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado. Evite tocar na superfície interior.

- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


1.4. Durante a Limpeza e Manutenção

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1. Instruções para o Instalador

Requisitos de ventilação

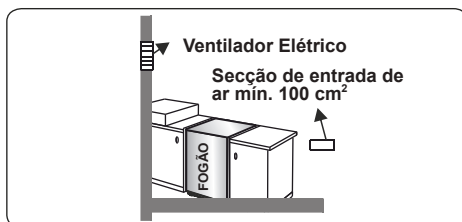
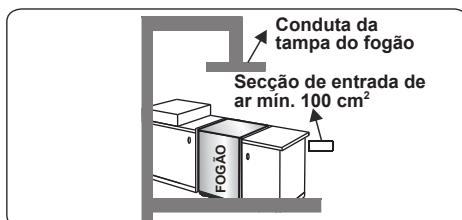
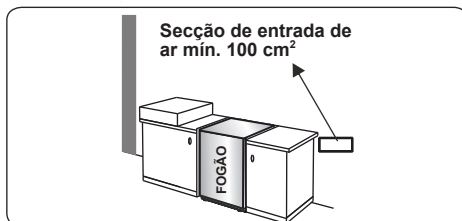
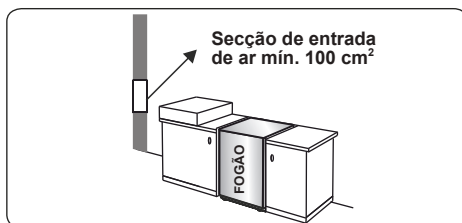
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 100 cm^2 de área livre.
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 e 10 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 50 cm^2 de área livre, a menos que a divisão tenha uma porta que abra diretamente para o exterior sendo que neste caso não é necessária qualquer ventilação permanente.
- Para divisões com volume superior a 10 m^3 , não é necessária uma ventilação permanente.

! **Importante:** Independentemente do tamanho da divisão, todas as divisões deverão ter acesso direto para o exterior através de uma janela aberta ou equivalente.

Esvaziar gases queimados do ambiente

Os eletrodomésticos a gás expõem gás queimado para o exterior, diretamente ou através de um exaustor com uma chaminé. Se não for possível instalar o exaustor, instale uma ventoinha na janela ou na

parede que tenha acesso a ar fresco. A ventoinha deverá ter a capacidade de alterar o volume de ar na cozinha a um mínimo de 4 a 5 vezes por hora.



Instruções gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.

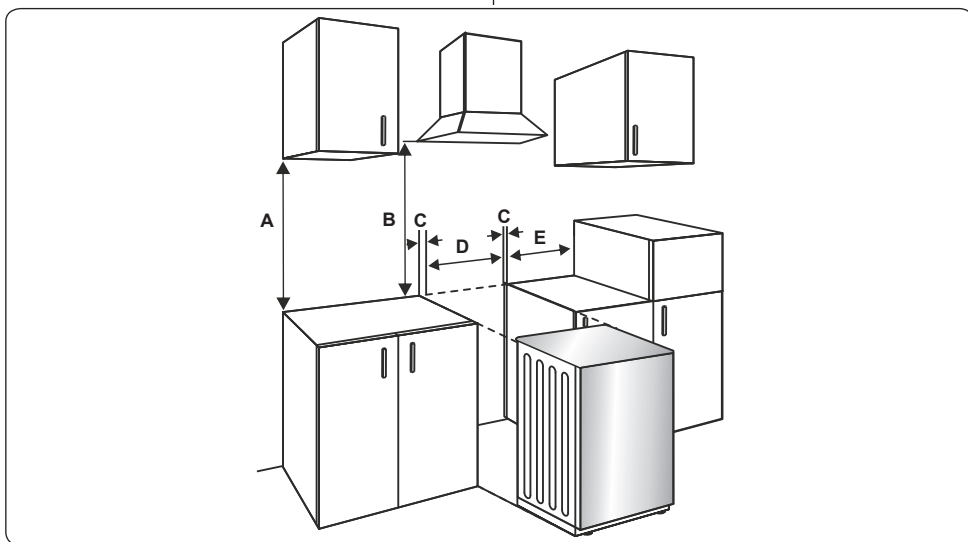
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

2.2. Instalação do Fogão

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.

- Deverá existir um espaço no mínimo de 2 cm em volta do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

A (mm)	420
B (mm) Exaustor / Armário	650 / 700
C (mm)	20
P (mm)	Largura do produto
E (mm)	100



2.3. Ligação de gás

Montagem da alimentação de gás e verificação de fugas

Conecte o eletrodoméstico de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais. Primeiro, verifique que tipo de gás está instalado no fogão. Estas informações estão disponíveis num autocolante na traseira do fogão. Pode encontrar informações relacionadas com os tipos de gás adequados e com os injetores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Verifique se a pressão de gás

de alimentação coincide com os valores indicados na tabela de dados técnicos para conseguir fazer uma utilização eficiente e para assegurar o consumo de gás mínimo. Se a pressão do gás utilizado for diferente da dos valores indicados ou se não for estável na sua área, poderá ser necessário para montar um regulador de pressão disponível na entrada de gás. Deverá contactar um centro de serviço autorizado para fazer estes ajustes.

Pontos que devem ser verificados durante a montagem da mangueira flexível:

- Se a conexão de gás for realizada através de uma mangueira flexível fica na entrada de gás da placa, deverá ser fixado numa abraçadeira de tubo.
- Conecte o seu eletrodoméstico com uma mangueira curta e duradoura que seja o mais próxima possível da fonte de gás.
- O comprimento máximo permitido da mangueira é de 1,5 m.
- O dispositivo deve ser ligado em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira deverá ser mantida longe de áreas que possam aquecer até temperaturas superiores a 90 °C.
- A mangueira não deverá estar rachada, estragada, dobrada ou vincada.
- Mantenha a mangueira longe de cantos afiados e objetos que se possam mover.
- Antes de montar a conexão, deverá certificar-se de que a mangueira não está danificada. Utilize água a ferver ou líquidos de fugas para realizar a verificação. Não utilize chamas abertas para verificar a fuga de gás.
- Todos os itens de metal que sejam utilizados durante a conexão de gás deverão estar livres de ferrugem. Verifique a data de validade de quaisquer componentes utilizados para a conexão.

Pontos que devem ser verificados durante a montagem da conexão de gás fixa

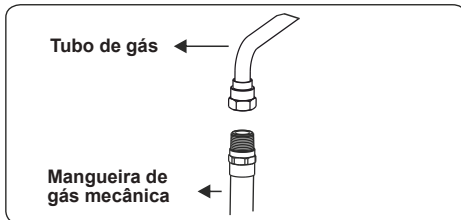
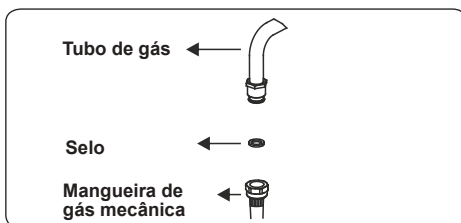
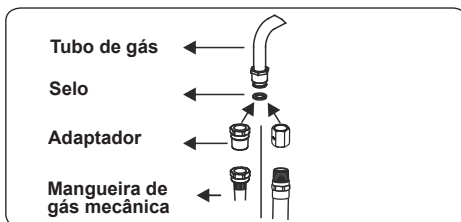
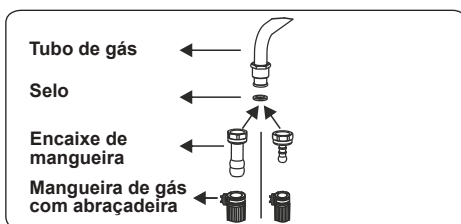
O método utilizado para montar uma conexão de gás fixa (conexão de gás com roscas, por exemplo, uma porca) varia de acordo com o país em que se encontra. As peças mais comuns para o seu país serão fornecidas com o seu eletrodoméstico. Quaisquer outras peças necessárias poderão ser fornecidas como peças suplentes.

Durante a conexão, mantenha sempre a porta no coletor de gás fixa enquanto roda a contraporca. Utilize chaves de tamanho adequado para uma conexão segura. Para superfícies entre diferentes componentes utilize sempre os selos fornecidos no kit de conversão de gás.

Os selos utilizados durante a conexão

deverão também ser aprovados para utilização em ligações de gás. Não utilize selos de canalização para ligações de gás.

Lembre-se que este eletrodoméstico está pronto a ser conectado à alimentação de gás no país para o qual foi produzido. O principal país de destino está indicado na traseira do eletrodoméstico. Se necessitar de o utilizar noutro país, qualquer uma das conexões na imagem abaixo poderá ser necessária. Nesse caso, contacte as autoridades locais para saber mais sobre a conexão de gás correta.



O fogão deverá ser instalado e mantido por um técnico de gás qualificado e registado de acordo com a legislação de segurança atual.

! **NOTA:** Não utilize chamas abertas para verificar fugas de gás.

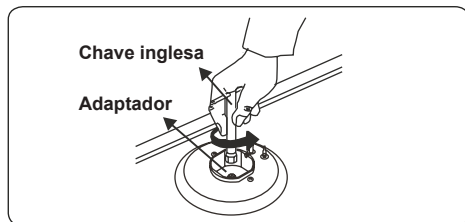
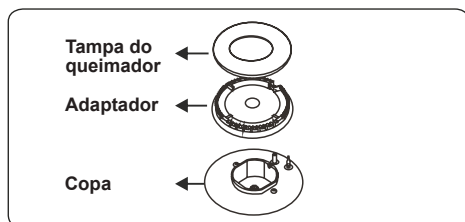
2.4. Conversão de gás (se disponível)

O seu eletrodoméstico foi criado para operar com gás GPL / GN. Os queimadores de gás podem ser adaptados a diferentes tipos de gás substituindo os injetores correspondentes e ajustando o tamanho de chama mínimo adequado ao gás em utilização. Para tal, os passos seguintes devem ser realizados:

Mudança de injetores

Queimadores de placa

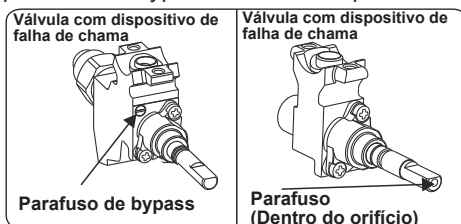
- Corte a alimentação de gás principal e desligue o eletrodoméstico da alimentação elétrica principal.
- Remova as tampas do queimador e os adaptadores.
- Utilize uma chave inglesa de 7 mm para desaparafusar os injetores.
- Substitua o injetor pelos do kit de conversão de gás, com os diâmetros corretos para o tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com a tabela do injetor de gás.



Ajustar a posição de chama mínima:

Em primeiro lugar, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta. A posição de chama mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Para válvulas com um dispositivo de segurança de falha de chama, o

parafuso localiza-se na lateral do eixo da válvula tal como indicado nas imagens. Para válvulas sem um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se no interior do eixo da válvula tal como indicado na imagem abaixo. Para fazer ajustes à posição da chama de forma mais fácil, recomendamos que remova o painel de controlo (e o microinterruptor se o seu modelo possuir um) durante a alteração. O parafuso de bypass deverá ser libertado para conversão de GPL para GN. Para conversão de GN para GPL o parafuso de bypass deverá ser apertado.



Determinar a posição de chama mínima

Para determinar a posição mínima, acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima. Retire os botões giratórios porque os parafusos estão acessíveis apenas quando os botões giratórios forem removidos. Com a ajuda de uma pequena chave de fendas, aperte ou desaperte o parafuso de bypass em cerca de 90 graus. Quando a chama tiver um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está bem distribuído. Certifique-se de que a chama não morre quando passa do máximo para o mínimo. Crie um vento artificial com a sua mão na direção da chama para ver se as chamas estão estáveis.

Alterar a entrada de gás

Para alguns países, o tipo de entrada de gás pode ser diferente para gases GN / GPL. Neste caso, retire os componentes de conexão atual e as porcas (se existirem) e conecte a nova alimentação de gás de forma adequada. Em todas as condições, todos os componentes utilizados nas conexões de gás deverão ser aprovados pelas autoridades internacionais e / ou locais. Em todas as conexões de gás, consulte a cláusula "Montagem de alimentação de gás e verificação de fugas" explicada acima.

2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível)

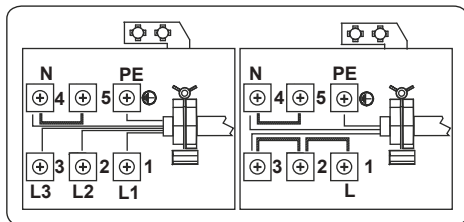
! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada

por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

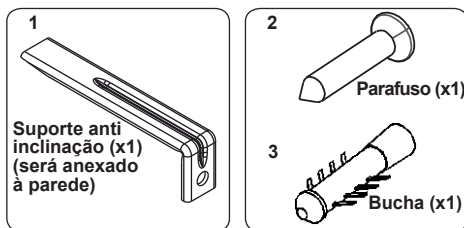
! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~. Se a sua alimentação for diferente, contacte pessoal de serviço autorizado ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

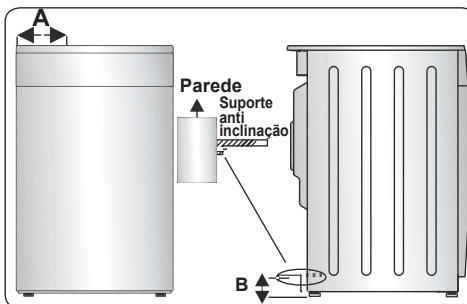
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



2.6. Kit anti inclinação



O saco de documento contém um kit anti inclinação. Coloque livremente o suporte anti inclinação (1) na parede utilizando o parafuso (2) e a bucha (3) seguindo as medições indicadas na imagem e na tabela abaixo. Ajuste a altura do suporte anti inclinação para que fique alinhado com a ranhura no fogão e aperte o parafuso. Empurre o eletrodoméstico na direção da parede certificando-se de que o suporte anti inclinação é inserido na ranhura na traseira do eletrodoméstico.

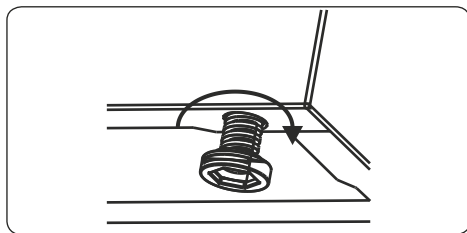


Dimensões do Produto (Largura x Profundidade x Altura) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Forno Duplo)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Forno Duplo)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


Ajustar os pés

O seu produto assenta em quatro pés ajustáveis. Para um manuseamento seguro, é importante que o seu eletrodoméstico esteja corretamente equilibrado. Certifique-se de que o eletrodoméstico está nivelado para cozinhar. Para aumentar a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para diminuir a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido dos ponteiros do relógio.

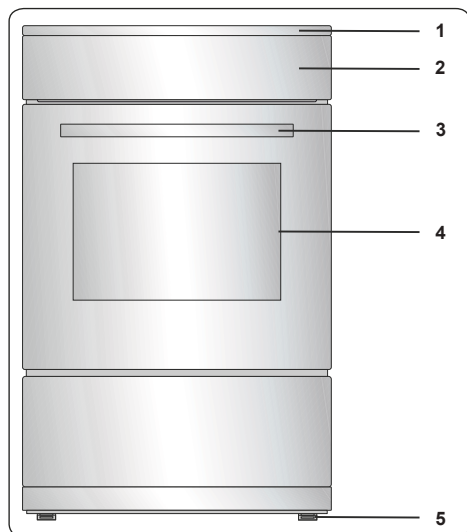
É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 30 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

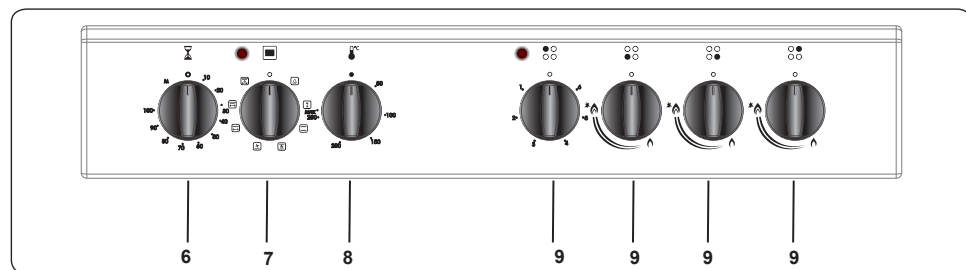
 **Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Bancada
2. Painel de controlo
3. Pega da porta do forno
4. Porta do forno
5. Pés ajustáveis

Painel de controlo



6. Temporizador
7. Botão giratório de controlo de função de forno
8. Botão giratório do termostato do forno
9. Botão giratório de controlo de placa

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. Utilização de Queimadores de Gás

Ignição dos queimadores

O símbolo de posição acima de cada botão giratório de controlo indica o queimador que o botão giratório controla.

Ignição manual dos queimadores de gás

Se o seu eletrodoméstico não estiver equipado com uma ajuda de ignição ou no caso de existir uma avaria na rede elétrica, siga os procedimentos listados abaixo.

Para queimadores de placa: Prima o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o botão giratório esteja na posição “maximum” (máximo). Continue a premir o botão giratório e mantenha um fósforo aceso, isqueiro ou outra ajuda manual na circunferência superior do queimador. Mova a fonte de ignição para longe do queimador assim que vir uma chama estável.

Ignição elétrica através de botão giratório de controlo

Prima o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até atingir uma posição de 90 graus. O microinterruptor debaixo do botão giratório irá criar faíscas através da vela incandescente enquanto o botão giratório de controlo estiver premido. Prima o botão giratório até que veja uma chama estável no queimador. Dispositivo de segurança de chama

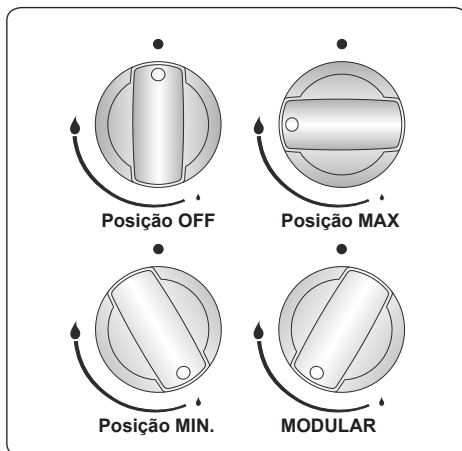
Queimadores de placa

Placas equipadas com dispositivo anti falha de chama que proporciona segurança em caso de chama extingüível acidentalmente. Se se der o caso, o dispositivo irá bloquear as linhas de gás do queimador e irá evitar qualquer acumulação de gás não queimado. Aguarde 90 segundos antes de voltar a acender um queimador de gás apagado. Controlos de Placa

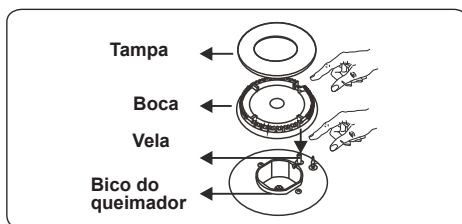
Queimador de placa

O botão giratório tem 3 posições: off (0), máximo (símbolo de chama grande) e mínimo (símbolo de chama pequena). Acenda o queimador com o botão giratório na posição “máximo”; poderá então ajustar a força da chama entre as posições

“máxima” e “mínima”. Não opere os queimadores quando o botão giratório estiver entre as posições “máxima” e “mínima”.



Após acender, verifique visualmente as chamas. Se vir uma ponta amarela, chama levantada ou instável, desligue o fluxo de gás e depois verifique a unidade das tampas do queimador e as bocas assim que tiverem arrefecido. Certifique-se de que não existe líquido nas tampas do queimador. Se o queimador acender acidentalmente, desligue os queimadores, ventile a cozinha com ar fresco e aguarde, pelo menos, 90 segundos antes de tentar acender novamente.



Para desligar os queimadores da placa, rode o botão giratório do queimador da placa no sentido dos ponteiros do relógio para a posição '0' para que o marcador no botão giratório do queimador da placa aponte para cima.

A sua placa tem queimadores de diferentes diâmetros. Irá perceber que a forma mais económica de utilizar gás é escolher o queimador de gás com tamanho correto para o tamanho da sua panela e colocar a chama na posição “mínima” assim que for atingido o ponto de ebulição. Recomendamos que cubra sempre a sua

panela para evitar perda de calor.

Para obter um desempenho máximo dos queimadores principais, sugerimos que utilize tachos com os seguintes diâmetros de fundo plano. Utilizando tachos mais pequenos do que as dimensões mínimas indicadas abaixo irão criar perda de energia.

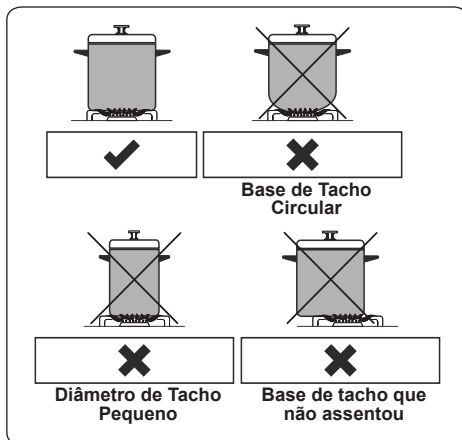
Queimador de wok/rápido	22-26 cm
Queimador semirrápido	14-22 cm
Queimador auxiliar	12-18 cm

Certifique-se de que as pontas das chamas não se espalham para fora da circunferência exterior do tacho uma vez que isto pode danificar os acessórios de plástico, como por exemplo, pegas.

Desligue a válvula de controlo de gás principal quando os queimadores não estiverem a ser utilizados durante períodos prolongados de tempo.

NOTA:

- Utilize apenas panelas de fundo plano com bases espessas.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar no queimador.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. É imperativo que crianças e animais sejam mantidos afastados dos queimadores durante e após a cozedura.
- Após a utilização, a placa mantém-se muito quente durante um período de tempo prolongado. Não lhe toque nem coloque qualquer objeto em cima.
- Nunca coloque facas, garfos, colheres e tampas em cima da placa uma vez que ficarão quentes e poderão causar queimaduras graves.
- Não deixe que as pegas das panelas ou quaisquer outros utensílios de cozinha para se projetem sobre a extremidade da bancada do fogão.

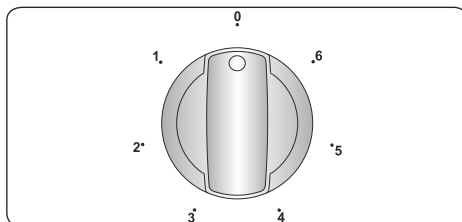


Controlos de Placa

Chapa

A chapa é controlada através de um botão giratório com 6 posições.

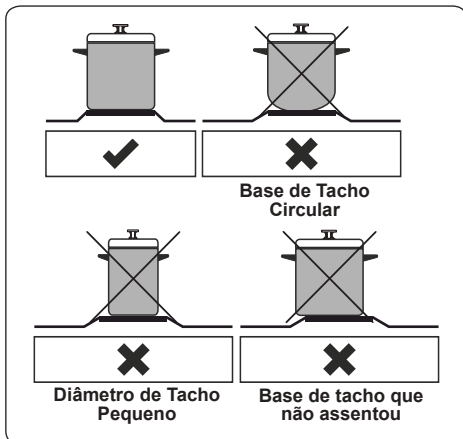
A chapa pode ser operada colocando o botão giratório de controlo numa destas posições. Próximo de cada botão giratório de controlo de placa, existe um pequeno símbolo que indica que chapa é controlada por esse botão giratório. A luz de ligar/desligar no painel de controlo indica que chapas estão a ser utilizadas.



Posição do Botão Giratório	Função
0	Posição Off
1	Para derreter manteiga, etc. e para aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	Para aquecer grandes quantidades de líquidos. Para preparar cremes e molhos
3	Para descongelar alimentos para serem cozinhados
4	Para cozinhar carnes e peixes delicados
5	Para assar carne e bife
6	Para ferver grandes quantidades de líquidos ou para fritar

! NOTA:

- Aquando da operação da chapa pela primeira vez, ou após a mesma não ter sido utilizada durante um longo período de tempo, é necessário eliminar qualquer humidade que se possa ter acumulado em volta dos elementos elétricos da chapa. Para tal, manuseie a placa na definição mais baixa durante cerca de 20 minutos.
- Nunca manuseie a chapa sem quaisquer panelas/tachos em cima.
- Utilize apenas panelas/tachos de fundo plano com bases espessas.
- Certifique-se de que o fundo da panela/ tacho está seco antes de a/o colocar numa chapa.
- Quando uma chapa estiver a ser utilizada, certifique-se de que a panela/ tacho é centrada/o corretamente na mesma.
- Nunca utilize uma panela/tacho com diâmetro mais pequeno ou maior do que a chapa uma vez que isto irá desperdiçar energia.



- Se possível, coloque sempre as tampas nas panelas/tachos para evitar perda de calor.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. É imperativo que mantenha as crianças e animais bem longe da placa durante a utilização e até que a mesma tenha arrefecido na totalidade após a utilização.
- Se notar uma racha na bancada, deverá ser desligada imediatamente e substituída por pessoal de serviço autorizado ou por um técnico adequado.

4.2. Controlos do Forno

Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

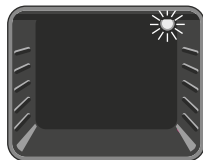
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

Botão Giratório do Termóstato do Forno

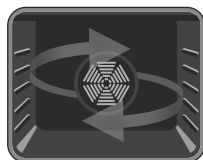
Após selecionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

Funções do Forno

* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.

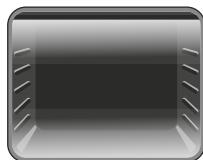


Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



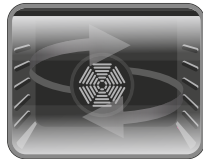
Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



Função de Cozinhar Estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

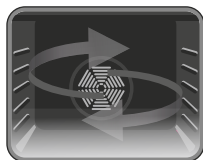
de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



Função da Ventoinha: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior

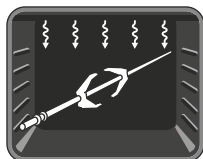
e inferior e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como

por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



Função de Aquecimento Inferior:

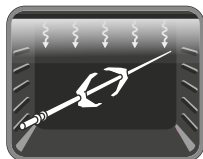
O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é ideal para aquecer comida mesmo num curto espaço de tempo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Frango Grelhado e Assado:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha e o espeto irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e assar comida e para assar frango com o espeto de grelhar. Para grelhar, utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Para assado frango, por favor, consulte a secção de acessórios. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos aquando da utilização desta função.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

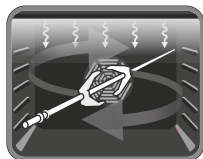


Função de Frango Grelhado e Assado Rápido:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento superior e o espeto irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Esta função é ótima para grelhar frango com o espeto de grelhar. Para grelhar, utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue,

ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Para grelhar frango, por favor, consulte a secção de acessórios. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos aquando da utilização desta função.

! **Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Grelha Dupla - Função de Ventoinha e Assar Frango:

O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos

de aquecimento superiores, ventoinha e o espeto irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido de alimentos espessos, para cozinhar alimentos com uma área de superfície grande e para assar frango com o espeto de assar. Os elementos de aquecimento superior da grelha irão funcionar juntamente com a ventoinha para assegurar um cozinhar uniforme. Para grelhar, utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Para grelhar frango, por favor, consulte a secção de acessórios. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

! **Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

4.3. Utilização do Temporizador Mecânico

Descrição da Função	
M	Operação manual
0.....100	Operar ajustando o temporizador

Operação manual

Quando definir o botão do temporizador para a posição “M”, conseguirá pôr o seu forno a funcionar continuamente. Quando

definir o botão do temporizador para a posição “0”, o forno não irá funcionar.

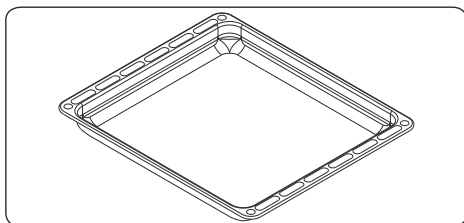
Operar ajustando o temporizador

Defina o tempo de cozedura desejado rodando o botão giratório do temporizador para entre 0 e 100 minutos. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar automaticamente e irá soar um alarme sonoro.

4.4. Acessórios Tabuleiro Fundo

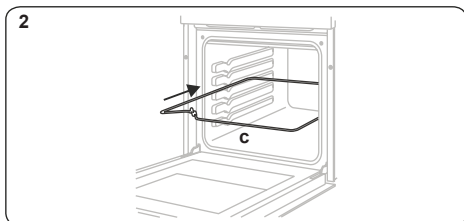
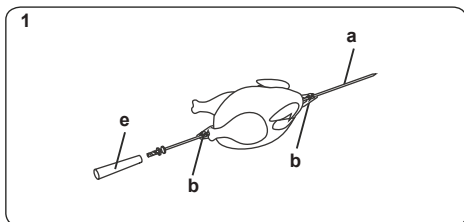
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Rotisserie

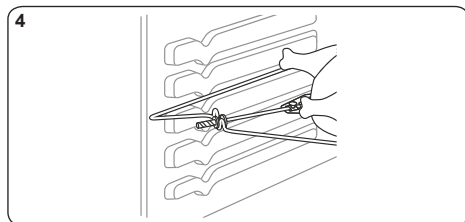
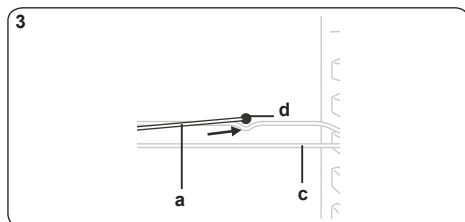
1. Retire os parafusos dos grampos do espeto (b) e retire-os do espeto. Empurre o espeto através do frango, volte a colocar os grampos e coloque-os no frango. Aperte os parafusos.
2. Encaixe a grelha do espeto (c) na calha adequada.





3. Insira a ponta do espeto (a) no orifício de

inserção do espeto (d).

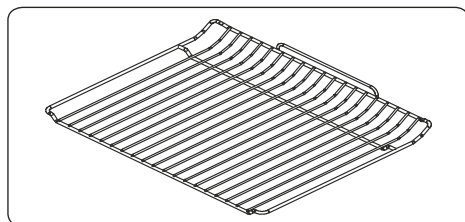
4. Encaixe o espeto na grelha de espeto, retire a pega e feche a porta do forno. A pega (e) só deverá ser colocada removendo o frango após o grelhado.




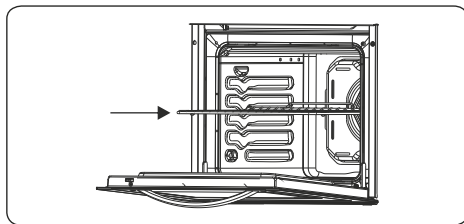
 **Importante:** Certifique-se de que o forno não está a funcionar enquanto realiza estes passos.

 Coloque o defletor de aquecimento da grelha debaixo do painel de controlo se o seu forno não suportar o grelhar de porta fechada. **Rede de Arame**

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.




 **AVISO**
Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.




5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. Limpeza

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

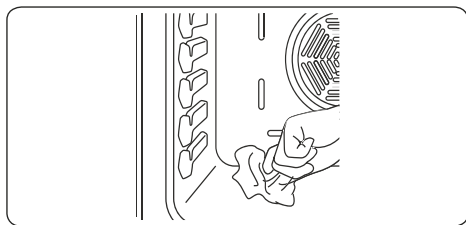
Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.
-  Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.
- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Limpeza catalítica

Os revestimentos catalíticos são instalados dentro da cavidade do forno. São painéis com acabamento mate e cor leve nas laterais e/ou painel de acabamento mate na traseira do forno. Funcionando recolhendo quaisquer resíduos de gordura e óleo durante o cozinhar. Os revestimentos catalíticos são criados para terem uma vida útil de cerca de 300 horas.

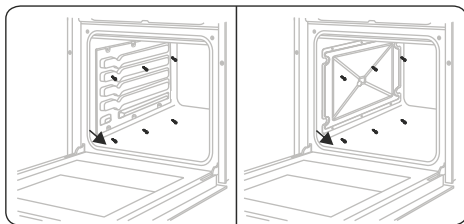
O revestimento limpa-se automaticamente absorvendo gorduras e óleos e queimando-os até ficarem em cinzas que podem ser facilmente removidas da base do forno com um pano húmido. O revestimento deverá ser poroso para ser eficiente. O revestimento poderá perder a cor com a idade.

Se uma grande quantidade de gordura for derramada para o revestimento poderá reduzir a sua eficiência. Para ultrapassar este problema, defina a temperatura máxima do forno para cerca de 10 a 20 minutos. Após o forno ter arrefecido, limpe a base do forno.

A limpeza manual dos revestimentos catalíticos não é recomendada. Irão ocorrer danos se uma almofada de lã de aço impregnada em sabão ou quaisquer outros abrasivos são utilizados. Para além disso, não recomendamos a utilização de detergentes com aerossóis nos revestimentos. As paredes de um revestimento catalítico poderão tornar-se ineficazes devido ao excesso de gordura. O excesso de gordura pode ser removido com um pano suave ou esponja embebida em água quente e o ciclo de limpeza pode ser realizado tal como descrito acima.


Remoção do Revestimento Catalítico


Para remover o revestimento catalítico, retire os parafusos que seguram cada painel catalítico ao forno.



Limpeza da Placa de Gás

- Limpe a placa de gás com regularidade.
- Retire os suportes de painéis, tampas e bocas dos queimadores de placa.
- Limpe a superfície da placa com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe a superfície de placa novamente com um pano húmido e seque-o.
- Lave e enxague as tampas do queimador da placa. Não as deixe molhadas. Seque-as imediatamente com um pano seco.
- Certifique-se de que volta a montar todas as partes corretamente após a limpeza.
- As superfícies dos suportes das painéis poderão ficar riscadas com o tempo devido à utilização. Isto não é um problema de produção.

 Não utilize palha de aço para limpar qualquer parte da placa.

 Certifique-se de que não entra água nos queimadores uma vez que isto poderá bloquear os injetores.

Limpeza do Aquecedor de Chapa (se disponível)

- Limpe o aquecedor de chapa com regularidade.
- Limpe a placa com um pano suave embebido em água. Depois, ponha a placa a funcionar durante um curto período de tempo para secar na totalidade.


Limpar as Partes de Vidro


- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes

de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes Esmaltadas


- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.


 Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do esmalte durante um longo período de tempo.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

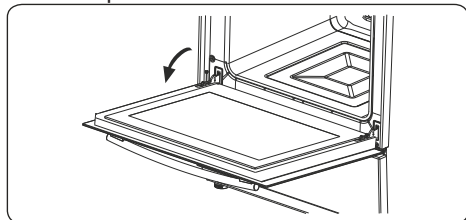
 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

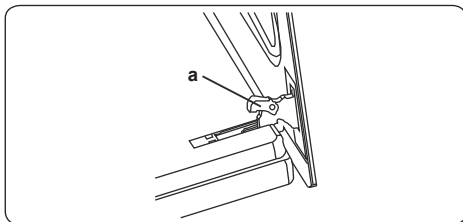
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

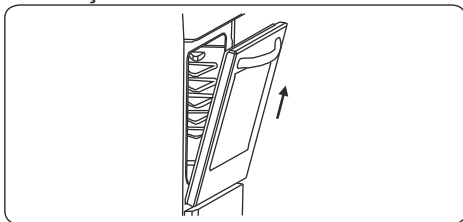
1. Abrir a porta do forno.




2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.




3. Fechar a porta até que atinja a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.




5.2. Manutenção


 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.

 A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa. Manutenção

 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Outros Controlos

- Verifique, periodicamente, o tubo de conexão de gás. Se for encontrado um defeito, contacte um fornecedor de serviço autorizado para proceder à substituição.
- Recomendamos que os componentes da conexão de gás sejam substituídos manualmente. Se for encontrado um defeito aquando do manuseamento dos botões giratórios de controlo do eletrodoméstico, contacte um fornecedor de serviços autorizado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. Resolução de problemas



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
Queimadores de placa não funcionam.	Os queimadores poderão estar na posição off . A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Verifique a posição do botão giratório de controlo. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Queimadores de placa não acendem.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. O cilindro LPG (se aplicável) poderá estar vazio. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. O cilindro LPG poderá necessitar de ser substituído. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
A cor da chama é laranja/amarela.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. Composições de gás diferentes.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Devido ao design do queimador, a chama pode aparentar ser laranja / amarela em certas áreas do queimador. Se manusear o eletrodoméstico com gás natural, o gás natural de cidade poderá ter composições diferentes. Não manuseie o eletrodoméstico durante algumas horas.
O queimador não acende ou acende apenas parcialmente.	As partes do queimador poderão não estar limpas ou secas.	Certifique-se de que as partes do eletrodoméstico estão secas e limpas.
O queimador aparenta estar ruidoso.	-	Isto é normal. O ruído poderá reduzir quando aquecem.
Ruído	-	É normal que algumas partes de metal no fogão produzam ruído aquando da utilização.
A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
A placa produz um odor durante as primeiras tentativas de cozinhar.	Eletrodoméstico novo.	Aqueça uma frigideira cheia de água em cada zona de cozedura durante 30 minutos.
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.

O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

6.2. Transporte

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.






7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

7.1. Mesa do Injetor

G30 28-30mbar 5,8 kW 418 g/h I 2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO		
Injetor (1/100 mm)	115	85
Índice nominal (kW)	2,75	3
CONSUMO EM 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injetor (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
QUEIMADOR AUXILIAR		
Injetor (1/100 mm)	72	50
Índice nominal (kW)	1	1
CONSUMO EM 1h	95,2 l/h	72,7 g/h

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	3
1.2. Avvertenze per l'installazione	8
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	10
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	13
2.1. Istruzioni per l'installatore	13
2.2. Installazione della cucina	14
2.3. Collegamento del gas	14
2.4. Conversione gas (se disponibile)	16
2.5. Collegamento elettrico e sicurezza (se disponibile)	16
2.6. Kit anti-ribaltamento	17
2.7. Regolazione dei piedini	18
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	19
4. USO DEL PRODOTTO	20
4.1. Uso dei bruciatori a gas	20
4.2. Controlli del piano cottura	20
4.3. Controlli del forno	22
4.4. Uso del timer meccanico	24
4.5. Accessori Teglia fonda	24
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	25
5.1. Pulizia	25
5.2. Manutenzione	27
5.3. Manutenzione	28
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	29
6.1. Risoluzione dei problemi	29
6.2. Trasporto	30
7. SPECIFICHE TECNICHE	31
7.1. Tabella degli iniettori	31



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1. Avvertenze generali di sicurezza


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.


  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

 **PERICOLO:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare le staffe stabilizzatrici (per informazioni dettagliate, consultare la guida del kit anti-ribaltamento).



- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento

prima di sostituire la lampadina.

⚠ ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.


- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di ventilazione. Deve essere installato e collegato in conformità alle attuali norme di installazione.

Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione.

- Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, smettere di azionare il dispositivo e aprire lo sportello dello scomparto. Attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.
- Queste istruzioni sono valide solo se sull'etichetta posta sul dispositivo viene visualizzata la sigla del paese corretto. Se la sigla non appare sull'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni tecniche che descrivono come modificare l'apparecchio in modo che corrisponda alle condizioni d'uso del paese.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Se il vostro apparecchio è dotato di un piano cottura in vetro o vetroceramica:

 **ATTENZIONE:** “In caso di rottura del vetro del piano cottura”:

- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e tutti gli elementi elettrici riscaldanti e isolare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- non toccare la superficie dell'apparecchio
- non utilizzare l'apparecchio.

- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. Avvertenze per l'installazione

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3. Precauzioni durante l'uso

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli

elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.

- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.


- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando gli apparecchi a gas non sono in uso.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.



ATTENZIONE: L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e


prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchio è in uso. Tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante).

- L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, come l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

 **ATTENZIONE:** Le coperture in vetro possono frantumarsi se riscaldate. Spegner tutti i bruciatori e lasciare che la superficie del piano cottura si raffreddi prima di chiudere la copertura.



- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non collocare oggetti pesanti o infiammabili (ad esempio nylon, sacchetti di plastica, carta, panno, ecc.) nel cassetto, incluse pentole con finiture in plastica (ad esempio maniglie).

 **ATTENZIONE:** La superficie interna del vano ripostiglio (se disponibile) può scaldarsi quando l'apparecchio è in uso. Evitare di toccarne la superficie interna.

- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione


- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.

- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

CE Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce

il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. Istruzioni per l'installatore

Requisiti di ventilazione

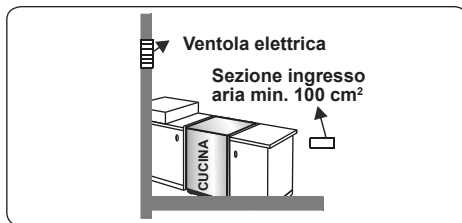
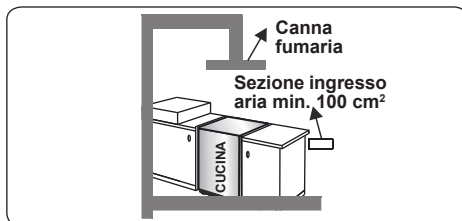
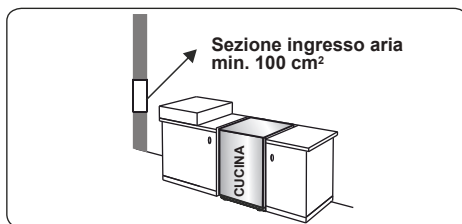
- Per ambienti con volume inferiore a 5 m^3 è richiesta una ventilazione permanente con area libera di 100 cm^2 .
- Per ambienti con volume compreso tra 5 m^3 e 10 m^3 è richiesta una ventilazione permanente con area libera di 50 cm^2 a meno che la stanza non abbia una finestra che si apre direttamente sull'ambiente esterno, nel qual caso non è richiesta alcuna ventilazione permanente.
- Per ambienti con volume superiore a 10 m^3 non è richiesta alcuna ventilazione permanente.

👉 Importante: indipendentemente dalla dimensione dell'ambiente, tutte le stanze contenenti l'apparecchio devono avere accesso diretto all'aria esterna tramite una finestra apribile o equivalente.

Estrazione dall'ambiente dei gas combustibili

Gli apparecchi a gas espellono i gas combustibili verso l'aria esterna, direttamente o tramite una cappa con un camino. Se non è possibile installare una cappa, installare una ventola sulla finestra o sul muro che

ha accesso all'aria fresca. La ventola deve avere la capacità di cambiare il volume d'aria in cucina almeno 4-5 volte l'ora.



Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.

- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- L'apparecchio può essere collocato vicino ad altri mobili purché, nella zona in cui è installato l'apparecchio, l'altezza di tali mobili non superi l'altezza del piano di cottura.

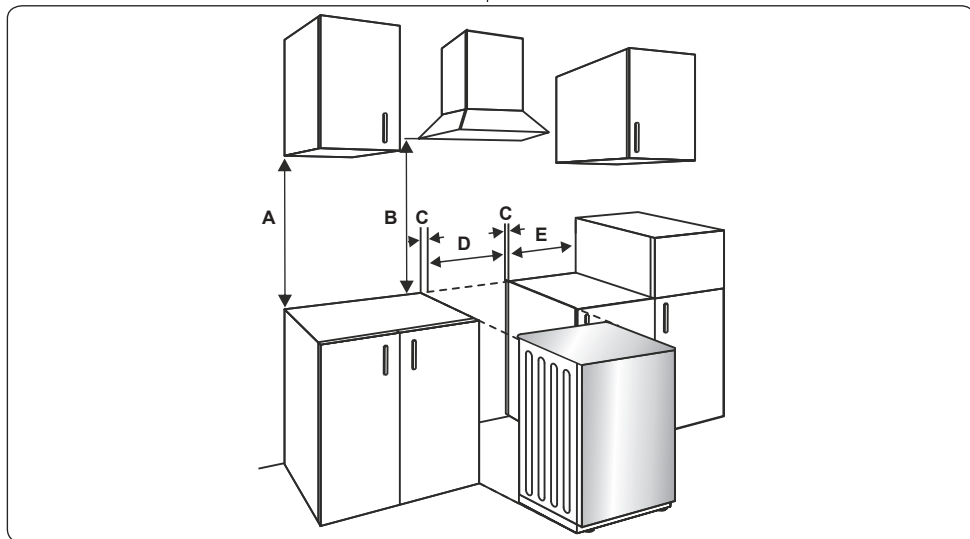
2.2. Installazione della cucina

- Per la circolazione dell'aria, se i mobili della cucina sono più alti del piano di cottura, questi devono essere distanti

almeno 10 cm dai lati dell'apparecchio.

- Per la circolazione dell'aria, ci deve essere uno spazio vuoto di almeno 2 cm attorno all'apparecchio.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/ cappa deve essere come mostrato sotto.

A (mm)	420
B (mm) Cappa/mobile da cucina	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Larghezza prodotto
E (mm)	100



2.3. Collegamento del gas

Collegamento alla fornitura di gas e controllo delle perdite

Collegare l'apparecchio in conformità agli standard e alle normative locali e internazionali applicabili. Innanzitutto, controllare per quale tipo di gas è predisposta la cucina. Questa informazione è riportata su un adesivo posto sul retro della cucina. Nella tabella dei dati tecnici è possibile trovare le informazioni relative ai tipi di gas appropriati e agli iniettori di gas appropriati. Verificare che la pressione del gas di alimentazione corrisponda ai valori

riportati sulla tabella dei dati tecnici, in modo da ottenere un utilizzo più efficiente e garantire il minimo consumo di gas. Se la pressione del gas utilizzato è diversa dai valori dichiarati o non è stabile nella propria area, potrebbe essere necessario montare un regolatore di pressione sull'ingresso del gas. È necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per apportare queste modifiche.

Punti che devono essere controllati durante il collegamento del tubo flessibile:

- Se il collegamento del gas viene

effettuato tramite un tubo flessibile fissato sull'ingresso del gas del piano cottura, questo deve essere fissato con una fascetta metallica.

- Collegare l'apparecchio con un tubo corto e durevole il più vicino possibile alla fonte di gas.
- La lunghezza massima consentita del tubo flessibile è di 1,5 m.
- Il dispositivo deve essere collegato in conformità con le normative locali applicabili in materia di gas.
- Il tubo deve essere tenuto lontano da zone che possono raggiungere temperature superiori a 90° C.
- Il tubo non deve essere rotto, strappato, incurvato o piegato.
- Tenere il tubo lontano da spigoli vivi e oggetti che potrebbero muoversi.
- Prima di effettuare il collegamento è necessario assicurarsi che il tubo non sia danneggiato. Usare una soluzione saponata, non una fiamma per eseguire il controllo. Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.
- Tutti gli oggetti metallici utilizzati durante il collegamento del gas devono essere privi di ruggine. Controllare la data di scadenza di ogni componente utilizzato per il collegamento.

Punti che devono essere controllati durante il collegamento fisso del gas

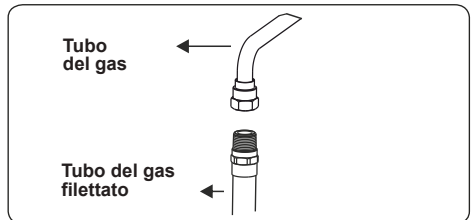
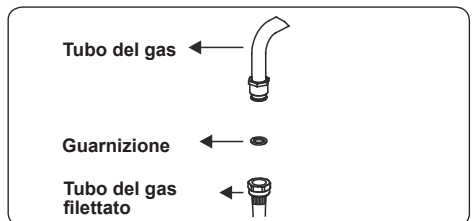
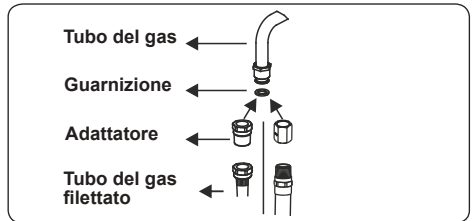
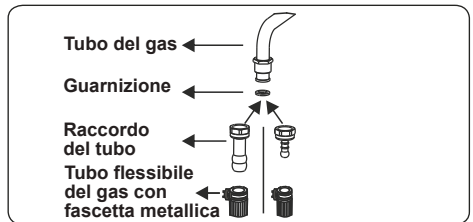
Il metodo utilizzato per effettuare un collegamento fisso del gas (collegamento del gas realizzato mediante filettatura, ad esempio un dado) varia a seconda del paese in cui ci si trova. Le parti più comuni per il proprio paese sono fornite con l'apparecchio. Qualsiasi altra parte necessaria può essere fornita come parte di ricambio.

Durante il collegamento, mantenere sempre fisso il dado sul collettore del gas durante la rotazione della controparte. Utilizzare chiavi di dimensioni appropriate per un collegamento sicuro. Per superfici tra componenti diversi utilizzare sempre le guarnizioni fornite nel kit di conversione gas.

Le guarnizioni utilizzate durante il collegamento devono essere approvate per l'utilizzo nei collegamenti del gas.

Non utilizzare guarnizioni idrauliche per i collegamenti del gas.

Si ricorda che questo apparecchio è pronto per essere collegato alla fornitura di gas nel paese per il quale è stato prodotto. Il paese principale di destinazione è indicato sul coperchio posteriore dell'apparecchio. Se è necessario utilizzare l'apparecchio in un altro paese, è possibile che sia richiesto uno dei collegamenti nella figura sottostante. In tal caso, contattare le autorità locali per conoscere il collegamento del gas corretto.



La cucina deve essere installata e mantenuta da un tecnico del gas qualificato appositamente registrato in conformità con la legislazione vigente in materia di sicurezza.

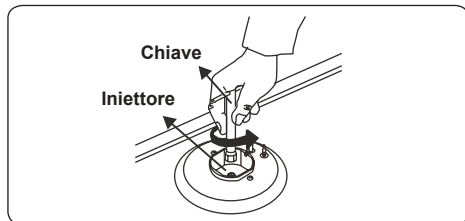
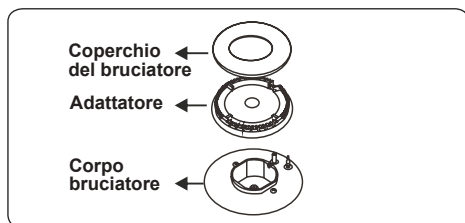
! PERICOLO: Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.

2.4. Conversione gas (se disponibile)

L'apparecchio è progettato per funzionare con gas GPL/GN. I bruciatori a gas possono essere adattati a diversi tipi di gas, sostituendo i corrispondenti iniettori e regolando la lunghezza minima della fiamma adatta al gas in uso. A tal fine, devono essere eseguite le seguenti operazioni.

Sostituzione iniettori bruciatori

- Chiudere l'alimentazione principale del gas e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Rimuovere i coperchi bruciatore e gli adattatori.
- Utilizzare una chiave da 7 mm per svitare gli iniettori.
- Sostituire gli iniettori con quelli del kit di conversione gas di diametro corretto per il tipo di gas che si intende utilizzare, in base alla tabella degli iniettori gas.



Regolazione posizione minima della fiamma:

Prima di tutto, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione di rete elettrica e che l'alimentazione del gas sia aperta. La posizione minima della fiamma si regola tramite una vite con testa a taglio posizionata sulla valvola. Per le valvole con dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, la vite si trova sul lato del

perno della valvola come mostrato nelle figure. Per le valvole senza dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, la vite si trova all'interno del perno della valvola come mostrato nella figura. Per rendere più semplice la regolazione della posizione della fiamma, consigliamo di rimuovere il pannello comandi (e il microinterruttore se il vostro modello ne ha uno) durante la modifica. La vite di bypass deve essere allentata per la conversione da GPL a GN. Per la conversione da GN a GPL, la vite di bypass deve essere serrata.



Per determinare la posizione minima della fiamma

Per determinare la posizione minima, accendere i bruciatori e lasciarli accesi nella posizione minima. Rimuovere le manopole poiché le viti sono accessibili solo dopo la rimozione delle manopole. Con l'aiuto di un piccolo cacciavite, serrare o allentare la vite di bypass di circa 90 gradi. Quando la fiamma ha una lunghezza di almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si estingua quando si passa dalla posizione massima alla posizione minima. Creare uno spostamento d'aria con la mano verso la fiamma per vedere se questa è stabile.

Sostituzione dell'ingresso gas

Per alcuni paesi, il tipo di ingresso del gas può essere diverso per i gas GN/GPL. In questo caso, rimuovere i componenti del collegamento e i dadi (se presenti) in uso e collegare di conseguenza la nuova fornitura di gas. In tutte le condizioni, tutti i componenti utilizzati nei collegamenti del gas devono essere approvati dalle autorità locali e/o internazionali. Per tutti i collegamenti del gas, fare riferimento alla voce "Collegamento alla fornitura di gas e controllo delle perdite" sopra descritta.

2.5. Collegamento elettrico e sicurezza (se disponibile)

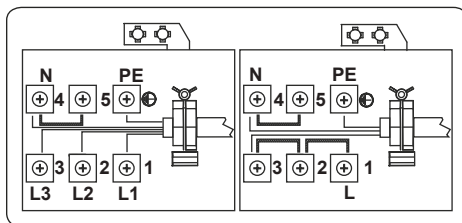
! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o

da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

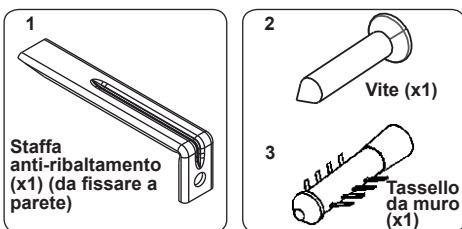
! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghhe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

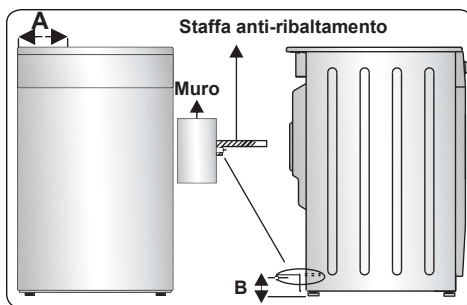
- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.



2.6. Kit anti-ribaltamento



La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostanti. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si allinei con la fessura sulla cucina quindi stringere la vite. Spingere l'apparecchio verso la parete assicurandosi che la staffa anti-ribaltamento sia inserita nella fessura sul retro dell'apparecchio.

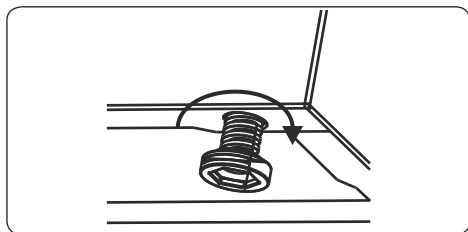


Dimensioni prodotto (Larghezza x Profondità x Altezza) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Doppio forno)	297.5	52
50x60x90 (Doppio forno)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7. Regolazione dei piedini

Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso orario.

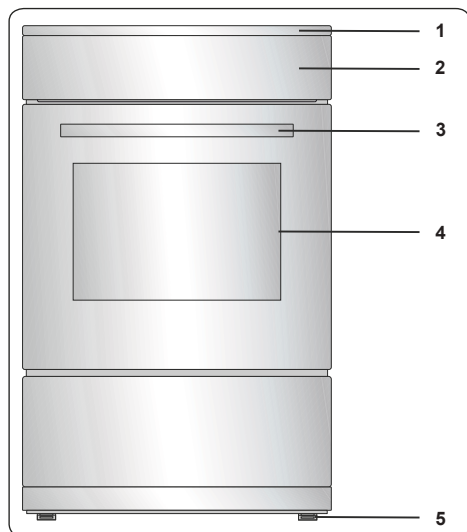
È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

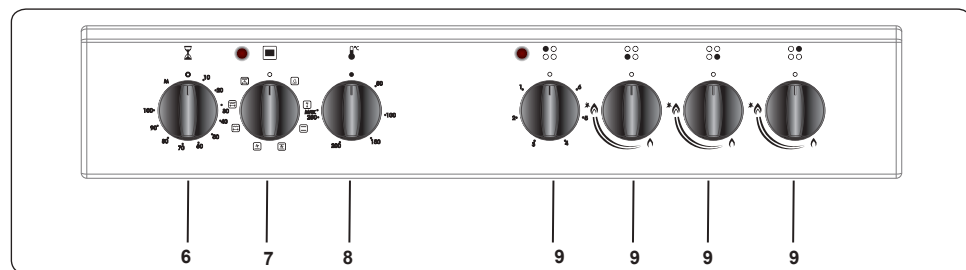
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Piano cottura
2. Pannello dei comandi
3. Maniglia dello sportello forno
4. Sportello forno
5. Piedini regolabili

Pannello dei comandi



6. Timer
7. Manopola di controllo delle funzioni forno
8. Manopola del termostato forno
9. Manopola di controllo del fornello

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. Uso dei bruciatori a gas

Accensione dei bruciatori

Il simbolo di posizione sopra ciascuna manopola di controllo indica il bruciatore controllato dalla manopola.

Accensione manuale dei bruciatori a gas

Se l'apparecchio non è dotato di un dispositivo di accensione o se si verifica un guasto alla rete elettrica, seguire le procedure sottostanti.

Per i bruciatori del piano cottura:

premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e tenerla premuta ruotandola in senso antiorario fino a quando si trova in posizione massima. Continuare a premere la manopola e tenere un fiammifero acceso, una candela o un'altra fonte di accensione manuale vicino alla circonferenza superiore del bruciatore. Allontanare la fonte di accensione dal bruciatore non appena si nota una fiamma stabile.

Accensione elettrica tramite manopola di controllo

Premere la manopola del bruciatore che si desidera accendere e tenerla premuta ruotandola in senso antiorario finché si trova in posizione 90 gradi. Il microinterruttore sotto la manopola genera scintille attraverso la candela di accensione fino a quando la manopola di controllo rimane premuta. Premere la manopola finché non si nota una fiamma stabile sul bruciatore.

Dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma

Bruciatori del piano cottura

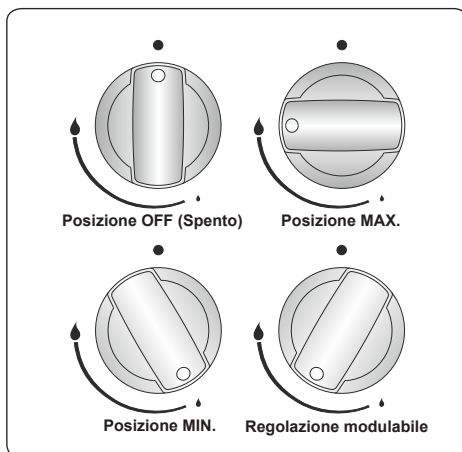
I piani cottura dotati di dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma forniscono protezione in caso di spegnimento accidentale della fiamma. In tal caso, il dispositivo blocca le linee del gas dei bruciatori ed evita l'accumulo di gas incombusto. Attendere 90 secondi prima di riaccendere un bruciatore a gas spento.

4.2. Controlli del piano cottura

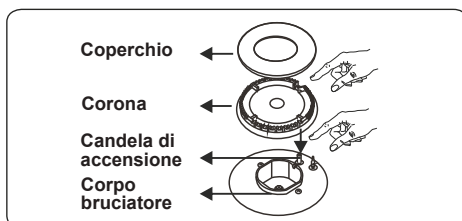
Bruciatore del piano cottura

La manopola ha 3 posizioni: Off (0, spento), Massimo (simbolo fiamma grande) e Minimo (simbolo fiamma piccola). Accendere il bruciatore con la manopola in posizione "Massimo". Dopodiché è possibile

regolare la lunghezza della fiamma tra le posizioni "Massimo" e "Minimo". Non azionare i bruciatori quando la manopola si trova tra le posizioni "Massimo" e "Spento".



Dopo l'accensione, controllare visivamente le fiamme. Se si nota una punta gialla della fiamma, una fiamma sollevata o instabile, chiudere il flusso del gas, quindi controllare il montaggio dei coperchi e delle corone una volta che si sono raffreddati. Assicurarsi che non ci sia liquido nei coperchi del bruciatore. Se le fiamme del bruciatore si spengono accidentalmente, spegnere i bruciatori, ventilare la cucina con aria fresca e attendere almeno 90 secondi prima di tentare la riaccensione.



Per spegnere i bruciatori del piano cottura, ruotare la manopola del bruciatore in senso orario sulla posizione '0' o in modo che l'indicatore sulla manopola del bruciatore del piano sia rivolto verso l'alto.

Il piano cottura ha bruciatori di diversi diametri. Il modo più economico di usare il gas è quello di scegliere il bruciatore a gas di dimensioni corrette per le dimensioni della pentola e portare la fiamma in posizione "Minimo" una volta raggiunto il punto di ebollizione. Si consiglia di coprire

sempre la pentola per evitare dispersioni di calore.

Per ottenere le massime prestazioni dai bruciatori principali, suggeriamo di utilizzare pentole con fondo piatto dei seguenti diametri. L'uso di pentole più piccole delle dimensioni minime mostrate sotto provocherà una dispersione di energia.

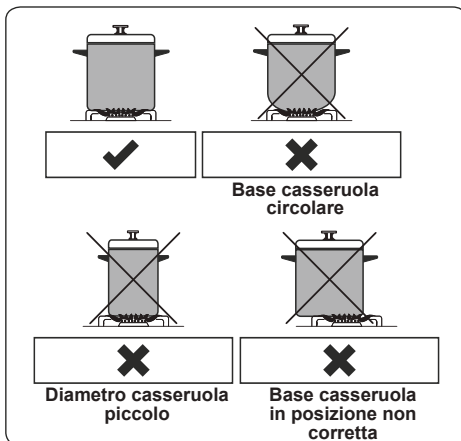
Bruciatore rapido / Wok	22-26 cm
Bruciatore semirapido	14-22 cm
Bruciatore ausiliario	12-18 cm

Assicurarsi che le punte delle fiamme non si diffondano dalla circonferenza esterna della pentola, in quanto ciò potrebbe danneggiare le finiture in plastica, come le maniglie.

Spegnere la valvola principale di controllo del gas quando i bruciatori non vengono utilizzati per periodi di tempo prolungati.

PERICOLO:

- Utilizzare solo pentole a fondo piatto con basi spesse.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul bruciatore.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. È fondamentale che i bambini e gli animali siano tenuti lontani dai bruciatori durante e dopo la cottura.
- Dopo l'uso, il piano di cottura rimane molto caldo per un periodo prolungato di tempo. Non toccarlo e non posizionare alcun oggetto sopra di esso.
- Non mettere mai coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano di cottura perché si riscaldano e potrebbero causare gravi ustioni.
- Non lasciare che le maniglie della pentola o altri utensili da cucina sporgano oltre il bordo del piano cottura.

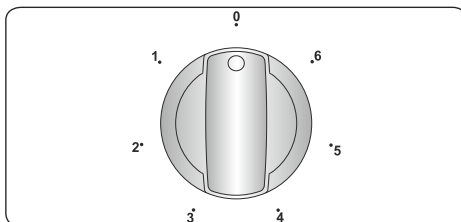


Controlli del piano cottura

Piastra elettrica

La piastra elettrica è controllata da una manopola con 6 posizioni.

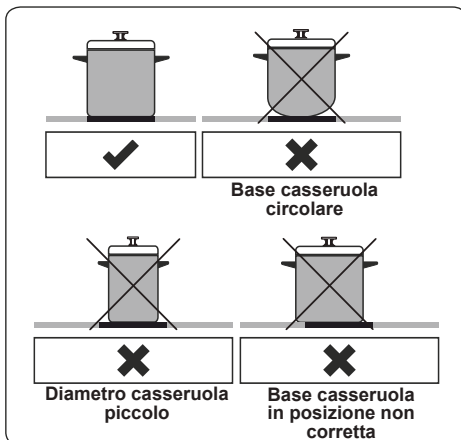
La piastra elettrica può essere azionata portando la manopola di controllo su una di queste posizioni. Vicino ad ogni manopola del piano cottura c'è un piccolo simbolo che mostra quale piastra è controllata da quella manopola. La spia on/off (accensione/spegnimento) sul pannello dei comandi mostra quali piastre elettriche sono in uso.



Posizione manopola	Funzione
0	Posizione Off (spento)
1	Per sciogliere il burro, ecc. e per riscaldare piccole quantità di liquidi
2	Per riscaldare grandi quantità di liquido. Per preparare creme e salse
3	Per scongelare il cibo da cucinare
4	Per cucinare carne e pesce delicati
5	Per arrostitire carni e bistecche
6	Per far bollire grandi quantità di liquido o friggere

PERICOLO:

- Quando si utilizza la piastra elettrica per la prima volta, o dopo che non è stata utilizzata per un periodo di tempo prolungato, è necessario eliminare l'umidità che si è accumulata intorno agli elementi elettrici della piastra. Per fare ciò, utilizzare la piastra elettrica sulla sua impostazione più bassa per circa 20 minuti.
- Non utilizzare mai una piastra elettrica senza pentole.
- Utilizzare solo pentole a fondo piatto con basi spesse.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo su una piastra elettrica.
- Quando una piastra elettrica è in funzione, assicurarsi che la pentola sia centrata correttamente su di essa.
- Non usare mai una pentola con un diametro più piccolo o più grande di quello della piastra elettrica, in quanto ciò sprecherebbe energia.



- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole per evitare perdite di calore.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. È assolutamente necessario tenere lontani bambini e animali dal piano cottura durante l'uso e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo l'uso.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere spento immediatamente e sostituito da personale tecnico autorizzato.

4.3. Controlli del forno

Manopola di controllo della funzione forno

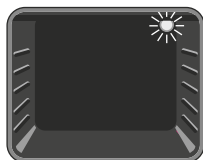
Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

Manopola del termostato forno

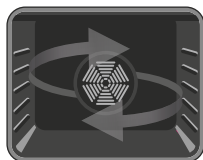
Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

Funzioni del forno

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.

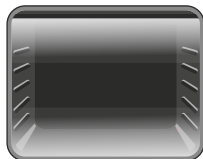


Lampada del forno: solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



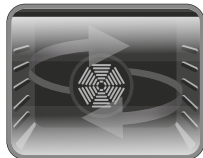
Funzione scongelamento: le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



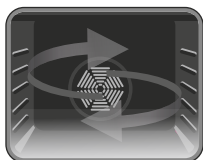
Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



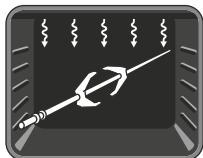
Funzione cottura ventilata: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. La ventola e la funzione di riscaldamento inferiore sono ideali per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in un breve periodo di tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore del forno, mentre l'elemento riscaldante inferiore cuoce il cibo.



Funzione riscaldamento dal basso ventilato: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione l'elemento riscaldante

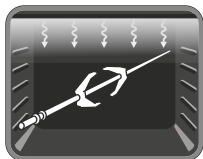
inferiore e la ventola. Questa funzione è ideale per riscaldare il cibo in modo uniforme in breve tempo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione grill e pollo arrosto: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione l'elemento riscaldante del grill e il girarrosto. Questa

funzione viene utilizzata per grigliare e tostare il cibo e per arrostitire il pollo con lo spiedo. Per grigliare, utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Quando si arrostitisce il pollo, fare riferimento alla sezione accessori. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

! Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione grill rapido e pollo arrosto: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiori e del grill, e il girarrosto. Questa

funzione è utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. È adatta anche per arrostitire il pollo utilizzando lo spiedo. Per grigliare, utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Quando si arrostitisce il pollo, fare riferimento alla sezione accessori. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa

10 minuti quando si utilizza questa funzione.

! Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione doppio grill ventilato e pollo arrosto:

il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti

superiori, la ventola e il girarrosto. Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi, per cuocere cibi con una grande superficie e per arrostitire il pollo con lo spiedo. Entrambi gli elementi superiori del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare che il cibo cuocia in modo uniforme. Per grigliare, utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Quando si arrostitisce il pollo, fare riferimento alla sezione accessori. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

! Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.

4.4. Uso del timer meccanico

Descrizione della funzione	
M	Funzionamento manuale
0.....100	Funzionamento tramite la regolazione del timer

Funzionamento manuale

Impostando il tasto del timer sulla posizione "M", sarà possibile far funzionare il forno in modo continuo. Il forno non funzionerà con il tasto del timer impostato sulla posizione "0".

Funzionamento tramite la regolazione del timer

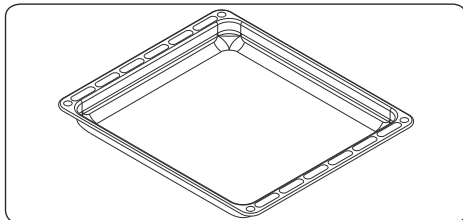
Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del timer tra 0 e 100 minuti. Quando il timer raggiungerà lo zero, il forno si spegnerà automaticamente e

verrà emesso un segnale acustico.

4.5. Accessori Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

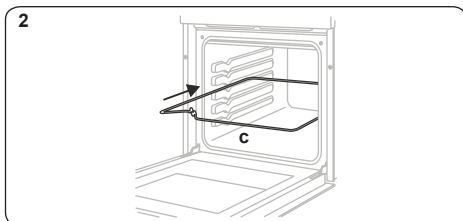
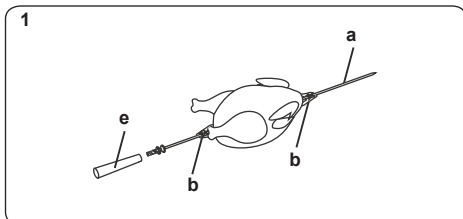
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Girarrosto

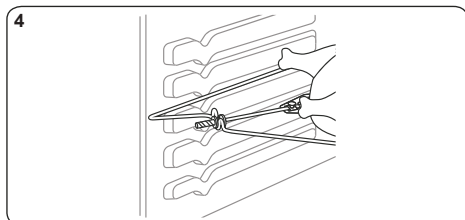
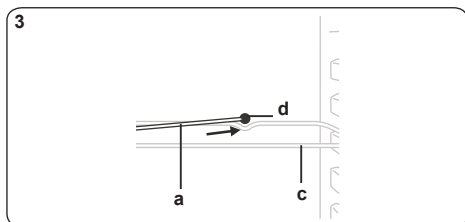
1. Allentare le viti sui morsetti dello spiedo (b) e sfilarli. Spingere lo spiedo attraverso il pollo, far scorrere i morsetti indietro e infilarli nel pollo. Stringere le viti.

2. Montare la griglia dello spiedo (c) nella guida appropriata.



3. Inserire la punta dello spiedo (a) nel foro di inserimento dello spiedo (d).

4. Montare lo spiedo sulla griglia dello spiedo, rimuovere la maniglia e chiudere lo sportello del forno. La maniglia (e) deve essere attaccata solo per rimuovere il pollo dopo l'arrostitura.

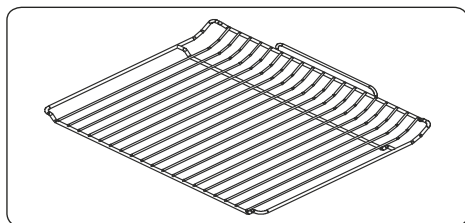


Importante: accertarsi che il forno non sia in funzione mentre si eseguono questi passaggi.

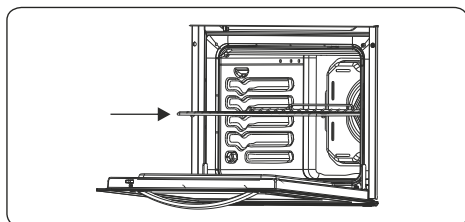
Posizionare il deflettore termico del grill sotto il pannello comandi se il forno non supporta la cottura a sportello chiuso.

Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



AVVERTENZA Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. Pulizia

PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

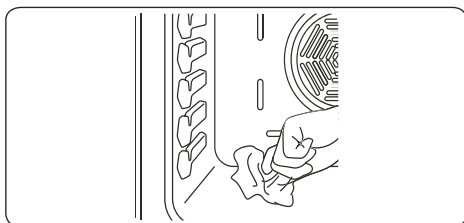
Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detersivo liquido.



Pulizia catalitica

All'interno della cavità del forno sono installati i rivestimenti catalitici, costituiti da pannelli opachi di colore chiaro situati

lateralmente e/o sul retro del forno. Il loro compito è quello di raccogliere eventuali residui di grasso e olio durante la cottura. I rivestimenti catalitici sono progettati per avere una vita utile di circa 300 ore.

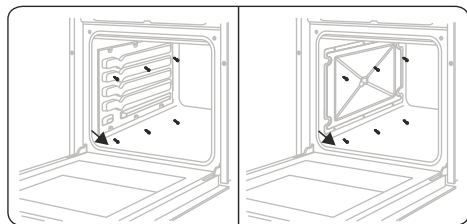
Il rivestimento si autopulisce assorbendo grassi e oli e bruciandoli riducendoli in cenere, la quale può essere facilmente rimossa dalla base del forno con un panno umido. Il rivestimento deve essere poroso per rimanere efficace. Il rivestimento potrebbe scolorirsi con l'età.

Una grande quantità di grasso sul rivestimento potrebbe ridurne l'efficienza. Per ovviare a questo problema, impostare il forno alla massima temperatura per circa 10 - 20 minuti. Dopo che il forno si è raffreddato, asciugare la base del forno.

Si raccomanda di non effettuare la pulizia manuale dei rivestimenti catalitici. Si verificano danni se si utilizza una paglietta metallica saponata o altri abrasivi. Inoltre, si raccomanda di non utilizzare detergenti spray sui rivestimenti. Le pareti di un rivestimento catalitico possono diventare inefficienti a causa dell'eccesso di grasso. Il grasso in eccesso può essere rimosso con un panno morbido o una spugna imbevuta di acqua calda, e il ciclo di pulizia può essere eseguito come descritto sopra.

Rimozione del rivestimento catalitico

Per rimuovere il rivestimento catalitico, rimuovere le viti che fissano ciascun pannello catalitico al forno.



Pulizia del piano cottura a gas

- Pulire regolarmente il piano cottura a gas.
- Togliere i supporti per le pentole, i coperchi e le corone dei bruciatori del piano di cottura.
- Pulire la superficie del piano con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi pulire nuovamente la superficie del piano con un panno umido e asciugarla.

- Lavare e risciacquare i coperchi del bruciatore. Non lasciarli bagnati. Asciugarli immediatamente con un panno asciutto.
- Assicurarsi di riassembleare correttamente tutte le parti dopo la pulizia.
- Le superfici dei supporti per le pentole possono graffiarsi nel tempo in seguito all'uso. Questo non è un difetto di produzione.

- ⚠ Non utilizzare una paglietta o una spugna metallica per pulire qualsiasi parte del piano di cottura.
- ⚠ Assicurarsi che non penetri acqua nei bruciatori poiché ciò potrebbe bloccare gli iniettori.

Pulizia della piastra riscaldante (se disponibile)

- Pulire regolarmente la piastra riscaldante.
- Pulire la piastra riscaldante con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi, accendere la piastra riscaldante per un breve periodo di tempo per asciugarla completamente.

Pulizia delle parti in vetro


- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.


Pulizia delle parti smaltate

- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.
- ⚠ Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.
- ⚠ Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

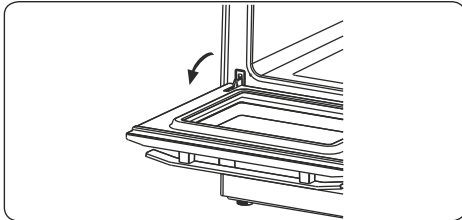
 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

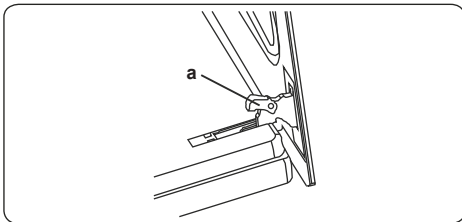
Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

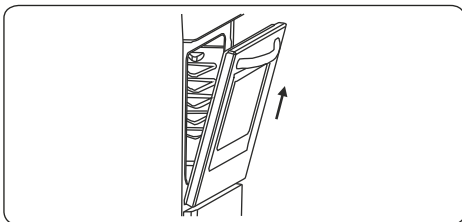
1. Aprire lo sportello del forno.




2. Aprire la staffa a sella (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.



3. Chiudere lo sportello finché non raggiunge la posizione quasi completamente chiusa e rimuovere la porta tirandola verso di sé.




5.2. Manutenzione

 **AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.


Sostituzione della lampada del forno

 **AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.

 La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

5.3. Manutenzione

 **AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Altri controlli

- Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Se si riscontra un difetto, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato per sostituirlo.
- Si consiglia di sostituire annualmente i componenti di collegamento del gas. Se si riscontra un difetto durante il funzionamento delle manopole di controllo dell'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. Risoluzione dei problemi



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I bruciatori del piano cottura non funzionano.	I bruciatori potrebbero essere in posizione 'off' (spento) . La pressione del gas di alimentazione potrebbe non essere corretta. L'alimentazione (se l'apparecchio dispone di collegamento elettrico) è disattivata.	Controllare la posizione delle manopole di controllo. Controllare l'alimentazione e la pressione del gas. Controllare se l'alimentazione elettrica è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
I bruciatori del piano cottura non si accendono	Il coperchio e la corona del bruciatore non sono montati correttamente. La pressione del gas di alimentazione potrebbe non essere corretta. La bombola di GPL (se applicabile) potrebbe essere esaurita. L'alimentazione (se l'apparecchio dispone di collegamento elettrico) è disattivata.	Assicurarsi che le parti del bruciatore siano state posizionate correttamente. Controllare l'alimentazione e la pressione del gas. Potrebbe essere necessario sostituire la bombola di GPL. Controllare se l'alimentazione elettrica è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Il colore della fiamma è arancione/giallo.	Il coperchio e la corona del bruciatore non sono montati correttamente. Composizioni diverse di gas.	Assicurarsi che le parti del bruciatore siano state posizionate correttamente. A causa del design del bruciatore, la fiamma può apparire arancione/gialla in alcune aree del bruciatore. Se si utilizza l'apparecchio con gas naturale, il gas naturale della città potrebbe avere diverse composizioni. Non utilizzare l'apparecchio per un paio d'ore.
Il bruciatore non si accende o si accende solo parzialmente.	Le parti del bruciatore potrebbero non essere pulite o asciutte.	Assicurarsi che le parti dell'apparecchio siano asciutte e pulite.
Il bruciatore sembra rumoroso.	-	È normale. Il rumore può ridursi quando si riscalda.
Rumore	-	È normale che alcune parti metalliche sulla cucina producano rumore quando sono in uso.
Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano produce odori durante le prime sessioni di cottura.	Nuovo apparecchio.	Scaldare una pentola piena d'acqua su ogni zona di cottura per 30 minuti.
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.

<p>La cottura non è uniforme all'interno del forno.</p>	<p>I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.</p>	<p>Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.</p>
<p>La lampada del forno (se disponibile) non si accende.</p>	<p>La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.</p>	<p>Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.</p>
<p>La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.</p>	<p>Le mensole del forno vibrano.</p>	<p>Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.</p>

6.2. Trasporto

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

7. SPECIFICHE TECNICHE






7.1. Tabella degli iniettori

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRUCIATORE RAPIDO		
Diametro nominale	115	85
Classificazione nominale	2,75	3
Consumo in 1 ora	261,9 l/h	218,1 g/h
BRUCIATORE MEDIO		
Diametro nominale	97	65
Classificazione nominale	1,75	1,75
Consumo in 1 ora	166,7 l/h	127,2 g/h
BRUCIATORE AUSILIARIO		
Diametro nominale	72	50
Classificazione nominale	1	1
Consumo in 1 ora	95,2 l/h	72,7 g/h

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the Cooker.....	12
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (if available)	13
2.5 Electrical Connection and Safety (if available).....	14
2.6 Anti-tilting kit	15
2.7 Adjusting the feet	15
3.PRODUCT FEATURES	17
4.USE OF PRODUCT	18
4.1 Use of gas burners	18
4.2 Hob Controls.....	18
4.3 Oven Controls.....	20
4.4 Use of the Mechanical Timer	21
4.5 Accessories	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning	23
5.2 Maintenance	25
5.3 Maintenance	25
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	26
6.1 Troubleshooting.....	26
6.2 Transport	27
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	28
7.1 Injector Table	28



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

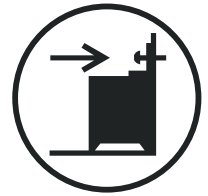
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 During Use


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.




Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the

cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.


 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

 **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).


 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

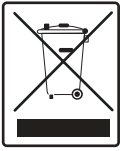
 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions

and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

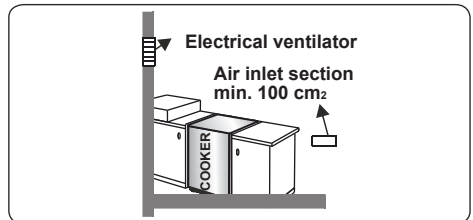
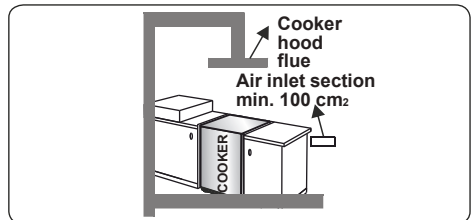
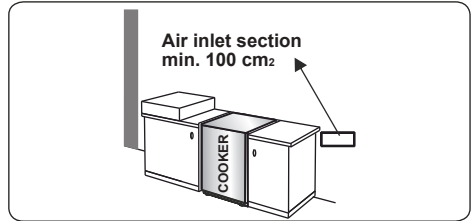
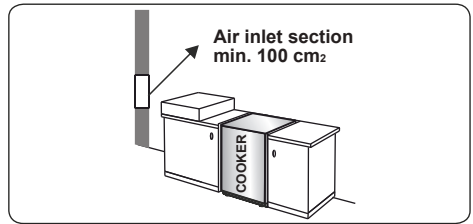
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

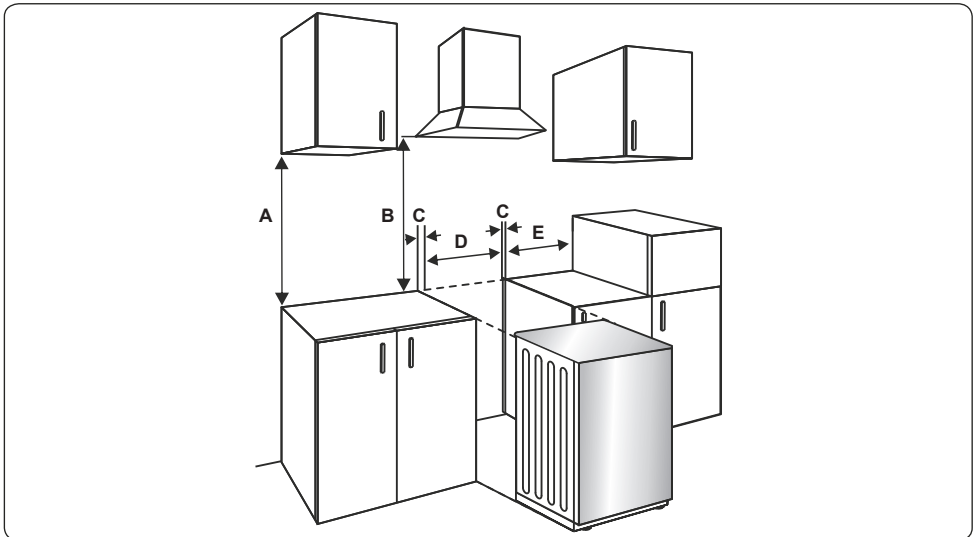
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

2.2 Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm)	420
B (mm) Cooker Hood/Cupboard	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100



2.3 Gas Connection

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may

be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.

- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

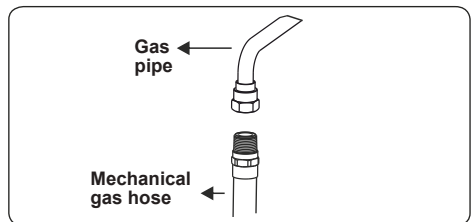
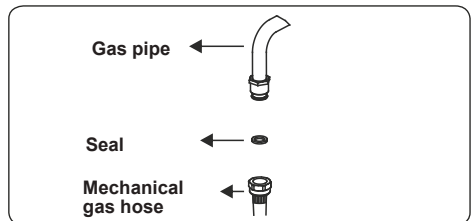
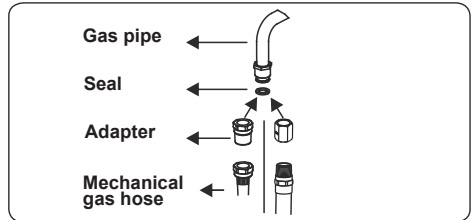
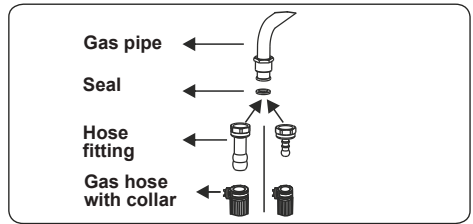
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

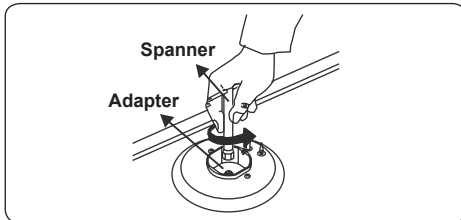
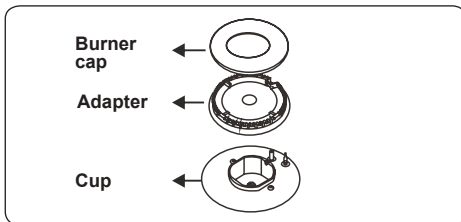
2.4 Gas Conversion (if available)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

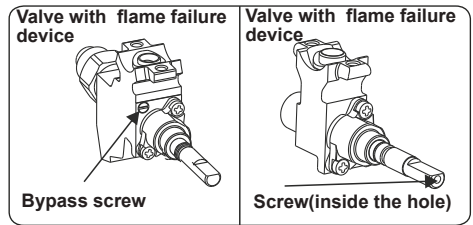
Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

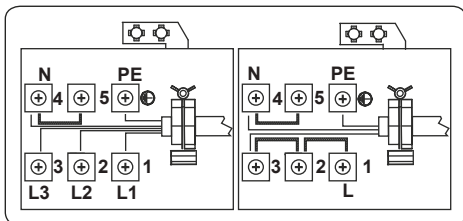
2.5 Electrical Connection and Safety (if available)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

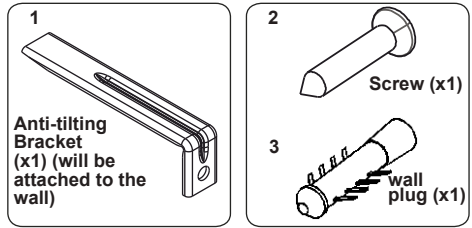
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

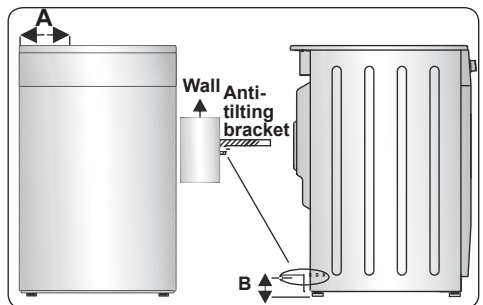
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.6 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



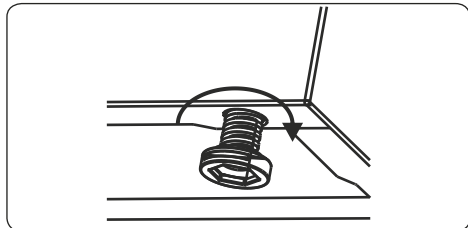
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance depth is correctly balanced. Make

sure the appliance is level prior to cooking.
To increase the height of the appliance,
turn the feet anti-clockwise. To decrease
the height of the appliance, turn the feet
clockwise.

It is possible to raise the height of the
appliance up to 30 mm by adjusting the
feet. The appliance is heavy and we
recommend that a minimum of 2 people lift
it. Never drag the appliance.

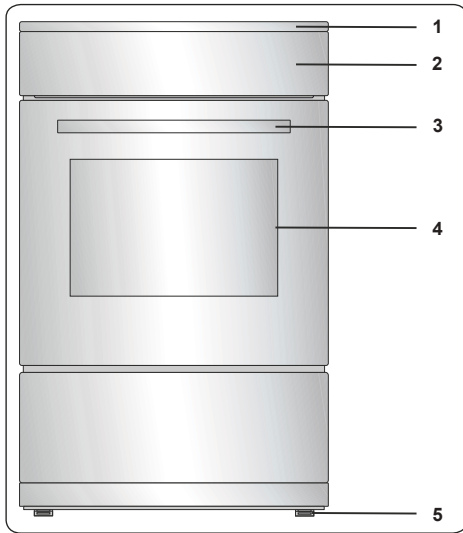


3. PRODUCT FEATURES



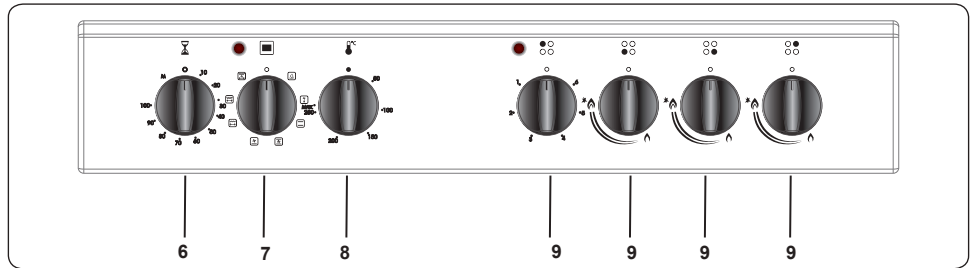
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

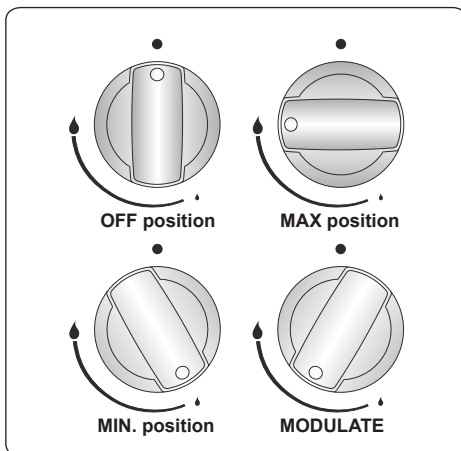
Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

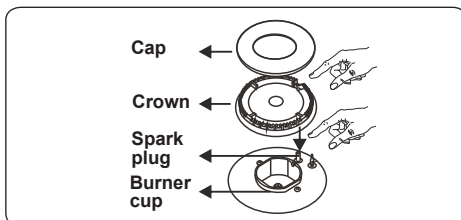
4.2 Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

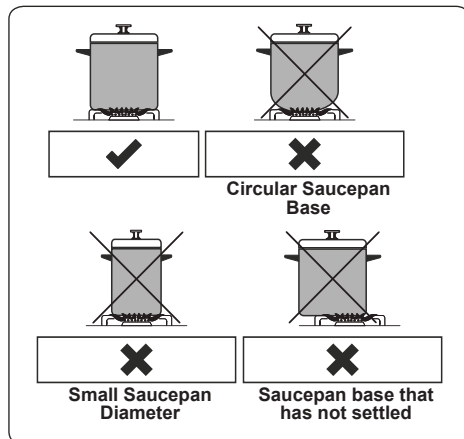
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.

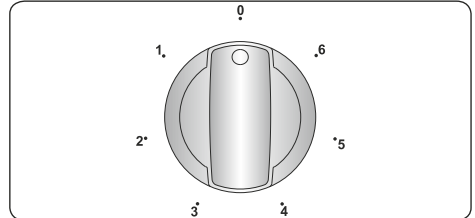


Hob Controls

Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.

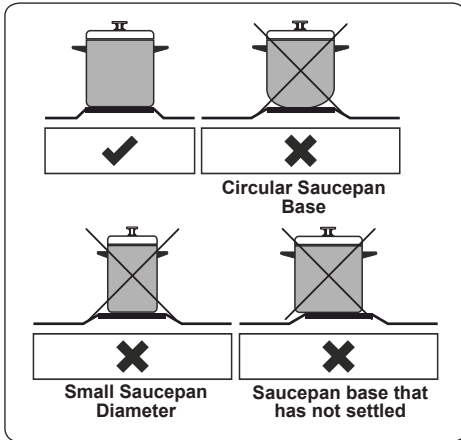


Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

WARNING:

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on a hotplate.
- When a hotplate is in operation, make sure that the pan is centred correctly on it.

- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

4.3 Oven Controls

Oven function control knob

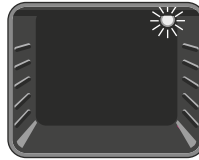
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

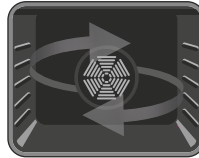
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

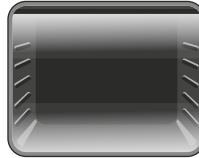
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



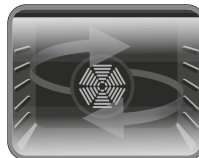
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



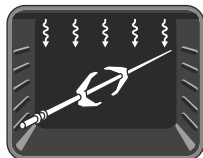
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



Lower Heating and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

operating. This function is ideal for heating food evenly in a short time. It is recommended that you preheat the oven about 10 minutes.



Grilling and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start

operating. This function is used for grilling and toasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This

function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to

190°C.



Double Grill - Fan and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating

elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure even cooking. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.4 Use of the Mechanical Timer

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

Manual operation

When you set the timer button to the "M" position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the "0" position, the oven will not operate.

Operating by adjusting the timer

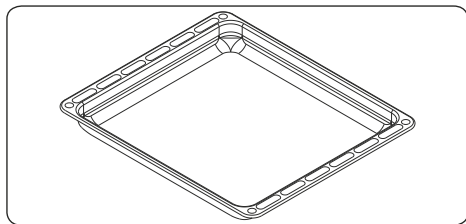
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

4.5 Accessories

The Deep Tray

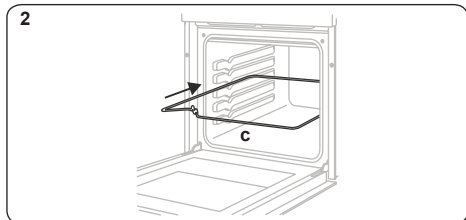
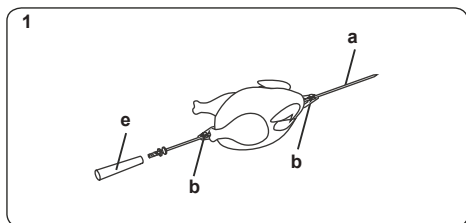
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.

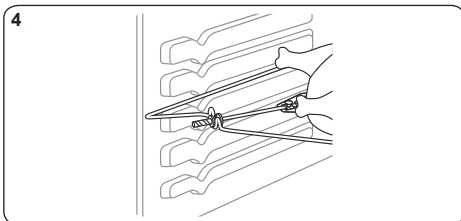
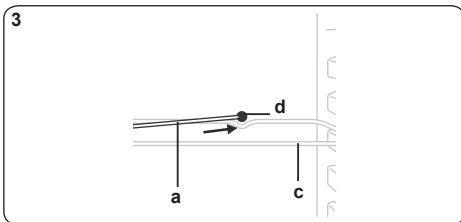



The Rotisserie


1. Loosen the screws on the skewer clamps (b) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.
2. Fit the skewer grid (c) into the appropriate rack.



3. Insert the tip of the skewer (a) into the skewer insertion hole (d).
4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (e) must only be attached for removing the chicken after roasting.

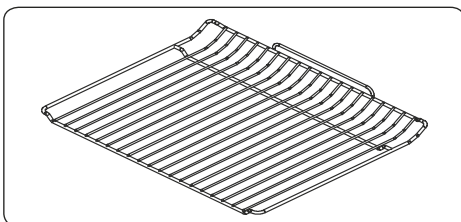



 **Important:** Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

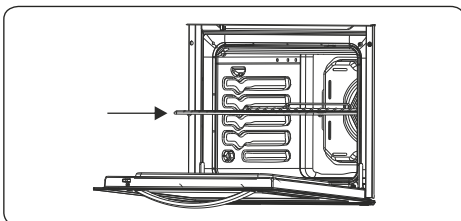
 Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



 **WARNING** Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

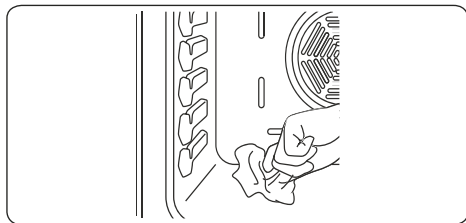
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven.

They work by collecting any grease and oil residue during cooking. Catalytic liners are designed to have a working life of about 300 hours.

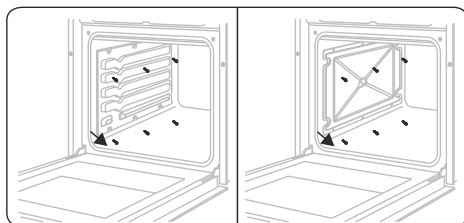
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of Catalytic Liner



To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may

become scratched over time due to use. This is not a production fault.

-  Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.
-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Hotplate Heater (if available)


- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.


Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

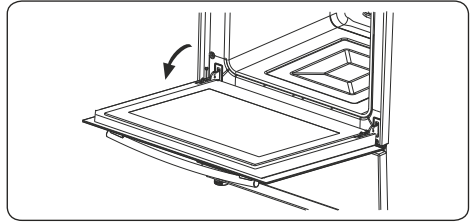
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

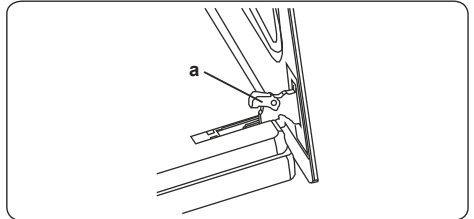
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

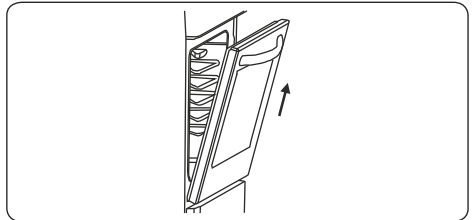
1. Open the oven door.




2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.




3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.




5.2 Maintenance

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.


Changing the Oven Lamp

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3 Maintenance

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- We recommend the gas connection components are changed annually. If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether power is being supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.

Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	<p>Check that the oven is level.</p> <p>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p>

6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Injector Table

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G20 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h



Continental Edison

www.continentaledison.fr



52278455